

Le Canard en Sucre

Lettre d'information de la Mutuelle Petite Enfance Lafayette – Lyon 6^e



Relais d'Assistants Maternels
Tél : 04 78 24 12 79
relaiscanneasucre@free.fr

Permanence téléphonique :
Tous les mardis entre 12h et 14h

Rencontre avec la responsable sur
rendez-vous

Edito

En ce début de nouvelle année, le conseil d'administration et la responsable du relais vous présentent leurs meilleurs vœux et souhaitent que 2012 soit remplie de beaux moments et de rires pour vous tous. Dans ce numéro, vous retrouverez les temps forts du relais « Canne à Sucre ».
Bonne année 2012 et bonne lecture !

Séverine Embert
Responsable animatrice.

Les temps forts du Relais Canne à Sucre

Le temps de Noël

Le Père Noël est venu voir les enfants du relais avant sa grande tournée. Autour d'un goûter composé par les professionnels (le)s, les petits ont pu rencontrer ce bonhomme rouge et blanc et les plus courageux lui faire une bise le temps d'une photo

La compagnie « la grand'distrib » est venue nous présenter leur nouveau spectacle « Zaza Mousse » un cabaret pour enfant composé du répertoire étonnant de Bourvil, Fernandel, Henri Dès. Ce fut un très beau spectacle et les enfants et leurs assistantes maternelles ont été ravis.

Les jardins sonores

Les jardins sonores, temps de chants et musique, avec Benoit Collinet reprennent cette année pour 20 dates. Les enfants et les adultes attendent ces temps avec impatience et pourront en profiter en s'inscrivant auprès de la responsable

Projet intergénérationnel

Nous retournons depuis tout début Janvier à la résidence pour personnes âgées afin de partager avec eux des moments conviviaux et sympathiques. Les retrouvailles se sont faites autour de la galette des rois. Une rencontre mensuelle est prévue avec différentes activités. Vous retrouvez sur le site internet du relais les dates et les activités.

Ludothèque et bibliothèque

Cette année encore, les enfants et les professionnelles auront des rencontres à la ludothèque de la maison de l'enfance du 6^e ainsi qu'à la bibliothèque de la part dieu pour le printemps des petits lecteurs en Mars.

Projets communs avec le relais des Pitchounes du 6e

Carnaval (voir la date ci-dessous) chasse aux œufs et groupe analyse de la pratique en commun, sont des projets à venir avec le relais des Pitchounes.

Dates à retenir :

Sortie résidence personnes âgées

Vendredi 10 Février : atelier peinture

Fermeture vacances de Février

Du 17/02 au 24/02

Carnaval avec relais des Pitchounes

06 Mars 2012

Parole de....

Je m'appelle Aurélie, je suis aide à domicile depuis 10 ans. J'ai toujours voulu travailler avec les enfants. Je voulais être auxiliaire puéricultrice en crèche, j'ai passé un BEP Carrières Sanitaires et Sociales et en même temps mon CAP Petite Enfance. A la fin de mes études, j'ai décidé de travailler pendant 1 an pour des raisons financières. J'ai contacté une association de garde à domicile qui m'a mise en contact avec des familles. J'ai ainsi rencontré mes 1^{er} employeurs et je suis restée 5 ans chez eux. Je me suis rendue compte que je ne souhaitais plus travailler en crèche car mon métier me permet de passer plus de temps auprès des enfants que je vois évoluer et grandir à mes côtés et un petit peu grâce à moi ! Aujourd'hui, de nouveaux horizons personnels s'ouvrent à moi et j'envisage de devenir assistante maternelle agréée et de continuer à être auprès des enfants, ce qui me plait tant.

Informations

Augmentation des plafonds CAF pour les aides Pajemploi :

A partir du 1^{er} Janvier, les plafonds ont été augmentés :

Plafond journalier NET à ne pas dépasser : **35,61€**

Indemnités entretien minimum pour une garde de 9h/jour : **2,92€**

Partage d'expérience : Projet « cuisine »

Awatef, une assistante maternelle du relais nous fait part de son projet « cuisine » très intéressant et très professionnel.

Elle a été d'accord pour écrire elle-même une synthèse du projet qui lui donne l'opportunité de se réunir avec les parents des enfants qu'elle accueille chez elle.

« L'atelier cuisine » est un projet professionnel qui présente de nombreux avantages du point de vue de l'assistante maternelle mais aussi de celui des parents.

- *C'est d'abord une occasion de créer des liens en connaissant mieux les parents lors d'un moment convivial.*
- *Cela permet aussi de développer un autre aspect de la relation parents/assistante maternelle car les échanges quotidiens sont axés sur l'enfant principalement*
- *Et enfin, ce projet favorise un voyage dans le monde des saveurs au travers des recettes échangées.*

Les séances traitent d'un thème précis et ont lieu tous les deux mois chez l'assistante maternelle et les parents tour à tour.

Ainsi le cadre est sécurisant et affectif, ce qui permet d'expérimenter en toute confiance, de discuter, de partager son expérience et parfois de rompre le silence.

Une réunion bilan entre les participants est faite et un livret avec photos et recettes est réalisé.

Awatef Khammassi, assistante maternelle

Nous n'avons pas pu retranscrire tous les témoignages des familles qui ont participé à cet atelier mais à leur lecture, tous y ont vécu un beau moment de convivialité, de rencontre entre les familles et de partage autour de la cuisine qui a ravi les plus gourmands !

Sur internet :

www.ramlyon.com

site du relais Canne à Sucre.

www.casamape.fr

site d'informations professionnelles des assistants maternels et des parents employeurs.

www.fepem.fr

site de la fédération des particuliers employeurs.

www.mon-enfant.fr

site de la CAF.

J'ai lu :

J'aime la galette, d'Orianne Lallemand. Ed Casterman

T'choupi aime la galette, de Thierry Courtin. Ed Nathan

La cuisine des p'tits cuistots, Ed Pierre de soleil. 100 recettes pour cuisiner avec les enfants.

Recette : « les cookies de Lucile et Mathieu »

Préchauffer le four à 200 degrés

2 œufs

300g de farine

200g de chocolat noir

150g de beurre

½ sachet de levure

50 g de raisin

100g de sucre

100g de cassonade

1 pincée de sel

2 sachets de sucre vanillé

50g de noisettes

Selon le goût, on peut utiliser d'autres fruits secs (noix, amandes, abricots...)

Couper le chocolat en petits morceaux et concasser les fruits secs

Dans un plat, mélanger le beurre fondu, le sucre et la cassonade. Ajouter les œufs entiers et bien mélanger. Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé. Bien mélanger. Ajouter les raisins et les fruits secs et le chocolat.

Sur une plaque, mettre du papier de cuisson et faire des petits tas (1 cuillère à café), espacés de 3 à 4 cm. Mettre au four chaud, environ 10 min.

Déguster tiède ou froid. C'est un régal !