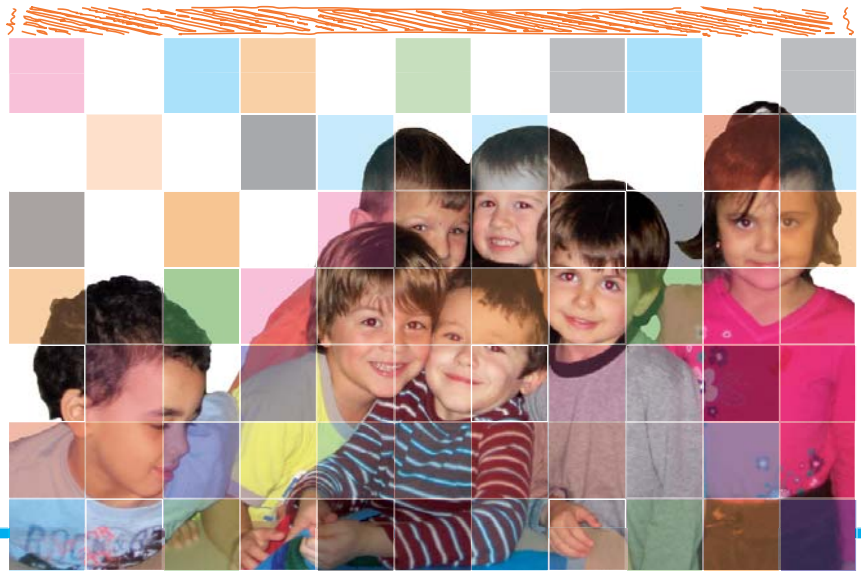
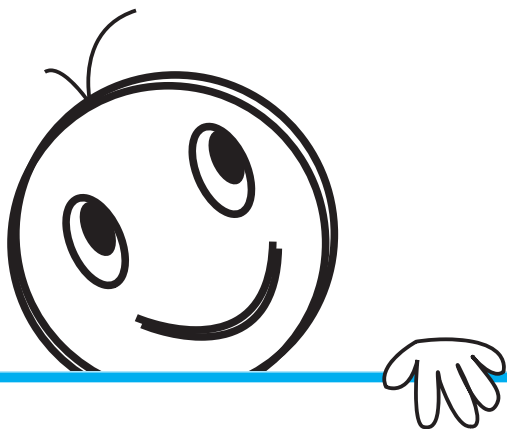


Centre à la petite enfance



LA BECQUÉE

Journal de la Becquée





Bonjour chers parents,
Voici quelques capsules d'information pouvant vous intéresser :

Formation « Littératie »

Le 22 février en soirée, toute l'équipe de la Becquée a suivi une formation traitant de la « littératie ». Marylène Dubois, ainsi que Sonia Lacasse-Marcoux (éducatrices), ont été mandatées afin d'élaborer et de transmettre cette formation à l'équipe. Félicitations à vous deux!

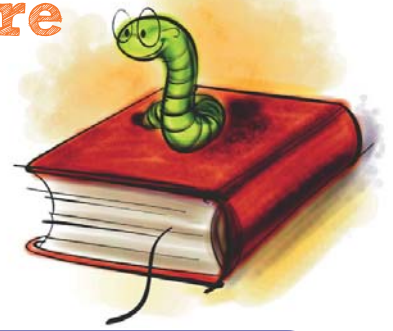
Qu'est-ce que la littératie?

C'est la capacité de lire et de comprendre l'écrit. Pour ce faire, c'est dès sa naissance que l'enfant est éveillé à cet aspect : les parents posent une multitude de gestes qui favorisent la littératie, par exemple : raconter une histoire, lui parler, lui décrire ce qu'on fait, chanter des chansons ou comptines, apprendre à tenir et à tourner les pages d'un livre, faire la liste d'épicerie avec l'enfant, etc. Tous ces petits gestes favorisent l'éveil à la lecture et à l'écriture chez l'enfant et l'aideront plus tard à l'école.

Les éducatrices ayant enrichi leurs connaissances sur la littératie, c'est au quotidien (tant dans les routines que lors d'activités structurées) qu'elles favorisent le développement de ces habiletés chez les enfants. De plus, une trousse d'activités spéciales « Jouons avec Cornemuse et ses amis » est utilisée avec les enfants de 3 à 5 ans pour des apprentissages ludiques et interactifs.



Éveil à la lecture et à l'écriture



Pour aider mon tout-petit à aimer lire... avant d'apprendre à lire!

Je peux :

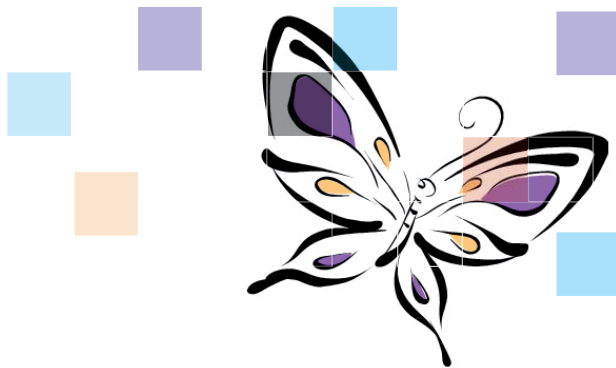
- ☼ lui montrer comment manipuler un livre;
- ☼ lire une histoire avec lui chaque jour;
- ☼ lui nommer les objets sur les images;
- ☼ lui décrire les actions des personnages;
- ☼ ajouter des gestes, des bruits, des intonations.

*Alors le temps s'arrête et je partage avec lui
le plaisir des sons, des mots et des rêves.*

Capsule présentée par : CLSC Basse-Ville-Vanier, pour le comité d'éveil à la lecture et à l'écriture St-Sauveur-St-Roch.



À venir à la Becquée



Du 29 mai au 4 juin

Les services de garde de partout au Québec souligneront la **Semaine des services de garde (SSGQ)** sous le thème « **Au rythme de ton histoire** »!

À cette occasion, ils célébreront les multiples découvertes que les tout-petits effectuent quotidiennement, dessinant ainsi peu à peu leur parcours de vie. Éducatrices, RSG, gestionnaires, et personnel de soutien sont également invités à profiter de ce contexte pour apprécier **le rythme de chaque enfant** qu'ils accueillent.

L'enfant est un être à part entière, qui porte déjà son propre bagage, ses intérêts, des besoins spécifiques. Et un rythme bien à lui. Cette année, la SSGQ met l'accent sur cet aspect de l'unicité de l'enfant, auquel l'adulte doit être attentif pour aider chacun à développer sa confiance et son autonomie.

Plus précisément, « **Au rythme de ton histoire** » vise à mettre en valeur :

- ✧ Le respect du rythme et des particularités de l'enfant;
- ✧ Les qualités dont l'éducatrice ou la RSG doit faire preuve pour s'adapter au rythme de l'enfant et favoriser l'établissement d'un lien signifiant avec lui : constance, prévisibilité, cohérence, attention...
- ✧ La prise en compte de « l'histoire » de l'enfant, qui s'écrit au quotidien, à chaque nouvelle étape qu'il franchit dans son développement et lors de son parcours en service de garde;
- ✧ L'univers de l'enfant en dehors du service de garde : sa famille, son milieu, son quartier...

Surveillez la programmation dans le cahier journalier de votre éducateur (trice), le Cpe la Becquée soulignera cette semaine spéciale !



Capsule « Vers l'Avant » du 15 février 2011
Par Danie Côté et Marie-Ève Croteau

Mon enfant est-il prêt pour la maternelle? (suite du 1^{er} février)

L'entrée d'un enfant dans le monde préscolaire peut insécuriser les parents et leur petit. Devant l'inconnu (particulièrement au premier enfant), il est tout à fait justifiable de se questionner. Le personnel enseignant, le service de garde et les parents souhaitent que l'enfant puisse s'intégrer le plus harmonieusement possible!

Le rôle des parents et des éducatrices consiste à développer particulièrement des apprentissages au niveau du fonctionnement dans la vie quotidienne: autocontrôle, autonomie et habiletés sociales. La réalité d'une journée à l'école versus en service de garde diffère sur plusieurs points. Apprendre à supporter son tour de parole parmi beaucoup plus de camarades, s'organiser et gérer tous ses effets personnels au vestiaire, circuler dans les aires de déplacements silencieusement... Bref, il faut devenir mature rapidement pour répondre aux règles de vie de ce nouveau milieu!

Voici des pistes qui vous guideront afin de préparer adéquatement cette transition considérable. Ces objectifs doivent être travaillés graduellement en douceur :

- ✧ Devenir autonome en ce qui concerne l'hygiène personnelle à la salle de bain incluant un déplacement calme.
- ✧ Appliquer le silence à différents moments de la journée (ex. dîner, déplacements).
- ✧ S'organiser avec son matériel lors des activités structurées (utilisation et rangement).
- ✧ Persévérer lors des tâches proposées. Demander de l'aide si nécessaire.
- ✧ Respecter les consignes émises par un adulte plus de 80 % du temps.
- ✧ Coopérer avec autrui, régler des conflits de façon socialement acceptable.
- ✧ Exprimer et gérer ses émotions en adoptant des attitudes positives.
- ✧ Créer des relations interpersonnelles (enfants et adultes).
- ✧ Détenir de la confiance en soi et s'exprimer dans différents contextes.

La poursuite de ces habiletés augmentera les chances d'une transition réussie. Si votre enfant détient des capacités plus avancées que son âge, parlez-en aux enseignants (es) lors des portes ouvertes. Cette information les aidera à équilibrer les classes. Mais souvenez-vous, la mission des adultes avant l'école est d'éveiller et de stimuler et non pas d'enseigner des connaissances!

Si vous avez des inquiétudes à propos du développement d'un enfant, veuillez consulter des professionnels (orthophoniste, pédiatre, ergothérapeute, psychologue...) pour une évaluation appropriée.

www.verslavant.com

Menu estival 2011



Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
30 mai 27 juin 25 juillet 22 août 19 septembre	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Hamburger végétarien -Salade, tomate, mayonnaise -Yogourt vanille -Muffin aux dattes 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Délice au thon -Sorbet aux poires -Bretons et Humus aux légumes 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Salade tout en un -Pouding vanille -Pain aux bananes 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Baguette de pain de blé aux oeuf avec jus de légumes -Compote pomme-pêche -Céréales et lait 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Casserole californienne -Gelée de fruits -Barre tendre aux fruits
6 juin 4 juillet 1 août 29 août 26 septembre	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Omelette légumes et thon -Yogourt vanille -Smoothies 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Macaroni à la viande et aux épinards -Sorbet orange et mangue -Fromage Philadelphia et ciboulette avec melba 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Pain aux lentilles et sauce tomate avec riz aux légumes -Compote de poire -Céréales et lait 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Pizza gratinée aux légumes -Gelée de fruits -Pain au citron et aux graines de pavot 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Fettucini primavera et sauce béchamel -Yogourt glacé aux fraises -Cornet de crème glacée
13 juin 11 juillet 8 août 5 septembre	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Salade d'été aux 5 légumes et sa vinaigrette -Pêches en dés -Céréales et lait 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Baguette à la salade de thon et légumes -Yogourt aux fraises -Légumes et trempette 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Omelette aux champignons et pomme de terre -Pouding à la vanille -Gallettes au gruau et raisins 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Salade froide de poulet de riz -Croustade aux dattes -Humus aux légumes avec baguette de blé entier 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Lasagne aux légumes -Gelée de fruits -Fromage et biscuits bretons
20 juin 18 juillet 15 août 12 septembre	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Burritos au boeuf avec salade verte -Compote pomme-fraise -Biscuits aux ananas 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Quiche aux 3 fromages, salade, tomates et concombres -Yogourt vanille -Céréales et lait 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Salade de carotte et pain de viande -Mandarines -Breton & Humus aux légumes 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Penne pesto, poulet et tomates concassées -Gelée de fruits -Galette à la mélasse 	<ul style="list-style-type: none"> -Fruits frais -Fougasse italienne -Sorbet à l'orange -Cornet de crème glacée

* Du lait est service à volonté à tous les repas.