



Document renseignant sur l'utilisation de l'espace

La demande d'agrément doit être accompagné d'un « document conceptuel renseignant sur la mise en œuvre des prestations définies à l'article 2 »

- la détente et au repos;
- une restauration équilibrée;
- des études surveillées consistant à offrir aux enfants scolarisés un cadre favorable à l'exécution des devoirs à domicile de façon autonome, dans des conditions de calme avec une surveillance et un soutien minimal
- des activités qui sont établies et mises en œuvre conformément aux champs d'action définis par le cadre de référence national « éducation non formelle des enfants et des jeunes » de la loi modifiée du 4 juillet 2008 sur la jeunesse.

Ces prestations doivent être adaptées à l'âge de l'enfant.

Le gestionnaire fournit **3 documents distincts**:

1. Le **document renseignant sur l'utilisation de l'espace** fournit une brève description sur l'utilisation des salles par rapport aux prestations obligatoires offertes, à la population cible et aux espaces disponibles au sein de son service. Ainsi le gestionnaire s'engage à offrir toutes les prestations au sein de son service et à adapter les prestations à l'âge des enfants accueillis. Au niveau du fonctionnement il est à préciser si l'encadrement se fait par groupes ou selon un concept ouvert.

Le document conceptuel complète le plan des infrastructures et fournit des explications supplémentaires par rapport à celui-ci.

2. Le **plan détaillé des infrastructures** en y indiquant par étage et pour chaque local :
 - les surfaces (m²) au sol de chaque local accessible aux enfants
 - l'indication de l'âge des enfants accueillis
 - l'entrée principale
 - le local pour la gestion administrative
 - l'espace pour le dépôt des affaires personnelles du personnel
 - l'espace dédié à la préparation pédagogique du personnel
 - l'espace parents
 - l'espace pour le rangement des affaires personnelles des enfants
 - l'espace de stockage pour landaus et poussettes pour jeunes enfants
 - l'emplacement réservé à la distribution des repas livrés (cuisine de distribution), respectivement réservé à la production des repas (cuisine de production)
 - avec indication pour chaque salle des prestations possibles offertes, notamment

- la restauration équilibrée
 - la détente
 - le repos des enfants de moins de 2 ans
 - les études surveillées pour les enfants scolarisés
 - les fonctions correspondantes conformément aux champs d'actions définis par le cadre de référence national « éducation non formelle des enfants et des jeunes »
- les équipements des locaux sanitaires pour jeunes enfants :
 - le nombre de WC
 - le nombre de robinets
 - la (les) table(s) à langer
 - les robinets hygiéniques du personnel
 - le(s) WC pour adultes
 - les équipements des locaux sanitaires pour enfants scolarisés :
 - le nombre de cabines WC
 - le nombre de robinets
 - le(s) WC pour adultes
 - la kitchenette pour jeunes enfants âgés de moins de 2 ans, laquelle doit contenir:
 - un plan de travail
 - un point de chauffe (micro-ondes / chauffe-biberons ...)
 - un espace de rangement (armoire / étagère)
 - un lavabo du personnel
 - un robinet hygiénique du personnel
 - du savon et du papier

3. Le **plan de l'aire de jeu extérieure** en indiquant les surfaces (m²) au sol accessibles aux enfants