



Du côté de la direction...

Représentativité des RSG

La Commission des relations du Travail du Québec, a reconnu, le 5 octobre dernier, l'Alliance des Intervenantes en milieu familial de Montréal (ADIM), affiliée au syndicat CSQ, pour représenter toutes les RSG du territoire couvert par le BC La trottinette carottée. Félicitations à Diane qui a travaillé fort pour en arriver à ce résultat!

Rencontre des RSG et du BC

Lors de la soirée du 12 novembre, nous souhaitons reprendre une formule qui a déjà connu un grand succès dans le passé. Nous suggérons à chacune de vous d'apporter un plat, qu'elle a le goût de faire partager à ses collègues. Bien entendu, le personnel du BC fera la même chose! Pour ma part, je ferai mes délicieux petits paniers de tomates aux crevettes! Attention! Faites une quantité de nourriture pour quelques personnes seulement, faute de quoi nous allons crouler sous des montagnes de victuailles! Prenez note que la soirée aura lieu au sous-sol de l'église et que ce local ne permet pas de réchauffer de la nourriture.

Nouvelle conseillère pédagogique

Une petite nouvelle, Yannick Winkler, a rejoint récemment l'équipe des conseillères de La trottinette carottée. Son expérience de la petite enfance et son dynamisme seront très utiles à notre équipe. Vous aurez l'occasion de la rencontrer prochainement lors de ses visites chez vous ou pour la soirée du 12 novembre prochain.

État de dossier de la RSG

Vous trouverez dans cet envoi un document intitulé "État de dossier". La plupart d'entre vous sont à jour et je les en félicite. Bravo!



Pour les autres, il vous suffit d'apporter les corrections demandées.

Vous recevrez tous les 6 mois l'état de votre dossier qui vous permettra de prévoir les échéances de votre cours de premiers soins, VAE, assurances, etc.



Joyeux
Halloween!

Bonjour à vous RSG, assistant(e)s et remplaçant(e)s,

J'ai été engagée comme conseillère pédagogique pour remplacer Isabelle Comeau qui comme vous le savez va avoir son bébé très très bientôt.

La plupart d'entre-vous me connaissent ou ont eu l'occasion de me croiser puisque j'étais aussi RSG. Après avoir terminé ma formation d'éducatrice à la petite enfance, j'ai voulu «rouler ma bosse» dans différents milieux « halte-garderie, CPE et mon dernier stage avec les pré-maternelles de 4 ans à l'école Marie-Favery. Me revoici dans le milieu familial qui est toujours resté dans mes valeurs et mon gros coup de cœur. Je vais être souvent sur le « terrain » et j'aurai l'occasion de vous rencontrer lors de mes visites dans votre milieu, lors des Trott-rencontres, des formations etc. Si vous avez des questions, je suis à votre écoute au poste 12.

*Je vous dis à très bientôt.
Yannick Winkler*



Guide de ressources pour les formations

Cette année, nous avons préparé un document qui répertorie des organismes intéressants qui dispensent de la formation aux RSG. Certaines des formatrices, comme Chantal Thériault et Louise Plourde sont d'anciennes RSG. Les organismes que nous vous suggérons dispensent régulièrement de la formation, année après année. Je vous suggère donc de conserver ce petit guide.

Formation sur le développement de l'enfant

Pour celles d'entre vous ou de vos assistantes qui ont besoin de suivre cette formation obligatoire, je vous recommande vivement Manon Ladouceur. Jusqu'à récemment, Manon a été ma collaboratrice pendant 10 ans à La trottinette carottée comme adjointe à la pédagogie. Son approche de l'éducation des jeunes enfants est particulièrement intéressante et elle saura bien intégrer le développement de l'enfant dans le contexte multiâge qui est le quotidien de vos interventions. Vous pouvez l'appeler au 514-833-8987.

SPÉCIAL HALLOWEEN ...

Vous êtes cordialement invitées
à la traditionnelle cueillette de bonbons de l'Halloween
où? à la trottinette carottée.
Quand? Le vendredi 30 octobre entre 9h30 et 11h30.
Au plaisir de vous voir avec vos moussaillons !



Activités d'Halloween

Petits monstres



Matériel:

Des feuilles de papier couleur
De la peinture
De la colle
Des ciseaux
Des petits pots (style minigo)
Des cure-pipes
De la laine ou du coton

Déroulement:

Peindre les petits pots couleur de monstres gentils ou méchants et laisser sécher. Peindre le visage du monstre. Découper des morceaux de laine de même taille et les assembler en grosse touffe. Percer un gros trou sur le sommet du pot et glisser la touffe de brin de laine dans le trou. Dessiner et découper des pieds et des mains sur les feuilles de papier couleur. Couper des petits morceaux de cure-pipes. Coller les pieds et les mains sur l'une des extrémités des cure-pipes. Percer le pot de deux trous de chaque côté et y glisser les bras (cure-pipes). Coller les pieds sous le pot.

Les apports du bricolage

Développer la coordination fine
Apprendre l'esprit de récupération et de recyclage
Développer la créativité

Source: <http://www.teteamodeler.com>

Causerie sur les peurs

Permettre aux enfants de démystifier l'halloween. Parler du réel et de l'imaginaire, leur demander s'ils ont peur des monstres, des fantômes, etc. On peut leur demander qu'est-ce qui leur fait peur. Leur expliquer ce qui n'existe pas réellement. Le but du jeu est de parler. Pour le tour de parole, vous pouvez passer une citrouille, une araignée ou quelque chose d'autre qui a rapport à l'halloween. L'enfant peut parler lorsqu'il a l'objet en question sinon il doit attendre son tour.

Source: <http://www.prescolaire.com>

Biscuits à la citrouille

1/2 tasse (125 ml) beurre, fondu
1 1/4 tasse (315 ml) cassonade
2 oeufs
1 c.à thé (5 ml) vanille
1 1/2 tasse (375 ml) citrouille, déchiquetée
2 1/2 tasses (625 ml) farine tout-usage
4 c.à thé (20 ml) poudre à pâte
1/2 c.à thé (2 ml) cannelle
1 tasse (250 ml) raisins secs
1 tasse (250 ml) arachides, émiettées



Préchauffer le four à 375°F (180°C). Mélanger ensemble le beurre et la cassonade, puis ajouter les oeufs. Bien brasser, puis ajouter la vanille et la citrouille. Brasser légèrement puis réserver. Mélanger ensemble les ingrédients secs (farine, poudre à pâte et cannelle). Ajouter au mélange de citrouille et bien mélanger. Ajouter les arachides et les noix. Brasser de nouveau. Déposer sur une plaque à biscuits graissée. Faire cuire entre 10 et 15 minutes. Donne une vingtaine de biscuits.

Source: <http://www.recettes.qc.ca>