



Cahier des charges de l'aide de cuisine

Séjours / week-ends / journées

But des séjours, des week-ends et des journées

Le but des activités de la Fondation est de permettre à des enfants, adolescents et adultes avec une déficience intellectuelle et/ou des troubles du spectre de l'autisme de vivre une période de temps-libre, hors du cadre familial ou institutionnel, dans le respect de leurs besoins et de leurs désirs.

Ce temps permet à la personne de découvrir des activités différentes, d'élargir ses relations sociales et de développer de nouvelles compétences. C'est également l'occasion pour les familles de prendre un temps de repos pour se ressourcer.

L'accompagnement individuel permet de répondre aux besoins spécifiques de la personne, d'être à l'écoute de ses désirs et d'offrir un cadre rassurant et stimulant pour vivre ces périodes de temps-libre dans des conditions optimales de bien-être et de sécurité morale et physique.

Obligations et responsabilités de l'aide de cuisine

Avant le séjour, le week-end ou la journée

- Pour les nouveaux collaborateurs, avoir un entretien dans les locaux de la Fondation,
- Avoir fourni les documents nécessaires pour son dossier administratif,
- Participer à la réunion de préparation du séjour, du week-end ou de la journée,
- Participer à une séance de travail avec le cuisinier et/ou le responsable,
- Prendre connaissance des documents relatifs au déroulement du séjour, du week-end ou de la journée, (*consignes de sécurité, règlement etc.*),
- Participer aux propositions de menus qui sont soumises à l'avance au responsable,
- Prendre connaissance des régimes alimentaires des participants à l'activité.

Ces tâches sont inhérentes à la fonction d'aide de cuisine et ne donnent pas lieu à une rémunération supplémentaire à celle prévue par le contrat de travail.

Durant le séjour, le week-end ou la journée

Statut de l'aide de cuisine

L'aide de cuisine est placé sous la responsabilité du responsable de séjour, de week-end ou de journée. En cas d'absence du responsable, l'aide de cuisine est sous la responsabilité du co-responsable.

L'aide de cuisine doit se conformer aux consignes et directives du cuisinier. En cas de désaccord avec le cuisinier, il en informera le responsable.

Elaboration des menus

L'élaboration des menus est de la responsabilité du cuisinier, l'aide de cuisine peut faire part de ses propositions au cuisinier.

Les menus sont soumis à l'avance au responsable pour validation.

Achats / approvisionnement

L'aide de cuisine participe à l'approvisionnement en nourriture et autres achats nécessaires (matériel de nettoyage, etc.).

- **Confection des repas**

L'aide de cuisine participe à la confection de tous les repas (petit-déjeuner, dîner, goûter et souper) selon les menus établis en accord avec le responsable et en tenant compte expressément, des régimes alimentaires, mais également de la météo, des activités organisées, pique-nique, repas à thème, etc.

Le responsable remet à l'équipe de cuisine une liste des régimes alimentaires des participants.

Les repas confectionnés doivent être équilibrés, variés, et en suffisance par rapport au nombre de personnes. Les repas doivent essentiellement être composés de produits frais.

L'aide de cuisine répond dans la mesure de ses possibilités aux propositions et demandes des participants et de l'équipe d'accompagnement.

Le responsable convient avec l'équipe de cuisine de l'organisation des repas (mise de table, service buffet ou sur plats, etc.). Il est demandé à l'équipe de cuisine de se conformer aux directives du responsable.

- **Hygiène & entretien des locaux**

L'aide de cuisine doit se conformer aux directives du cuisinier concernant les règles d'hygiène en vigueur dans une cuisine pour collectivité.

En tout temps, il est responsable de tenir la cuisine propre, nettoyage des ustensiles, des sols, plans de travail etc.

Après chaque repas, il effectue la vaisselle des ustensiles utilisés.

A la demande du responsable, l'entretien d'une partie des locaux communs est assumé par l'équipe de cuisine (sanitaires, réfectoires, etc.). Ces nettoyages sont organisés par le cuisinier.

L'équipe de cuisine est responsable du tri et de l'évacuation des déchets (papier, carton, verres, poubelles, etc.).

- **Horaires**

L'équipe de cuisine doit expressément respecter les horaires des repas établis avec le responsable de séjour. En cas de retard, il lui est demandé d'aviser le responsable.

Les horaires de travail sont définis en accord avec le cuisinier et/ou le responsable et en fonction de la réalisation des tâches demandées par la fonction.

L'aide de cuisine doit respecter les horaires de travail établis.

- **Budget / comptabilité**

Toutes les dépenses doivent être justifiées au moyen de tickets et/ou factures. Les dépenses non justifiées ne seront pas acceptées.

- **Matériel**

L'aide de cuisine participe à la bonne utilisation et au bon entretien du matériel à disposition et signale au responsable tout dégât. L'équipe de cuisine tient la liste de la vaisselle ou autre ustensiles cassés durant le séjour.

- **Réunion d'équipe / séance d'organisation**

A la demande du responsable, l'aide de cuisine est tenu de participer aux réunions d'équipe ou à des séances d'organisation avec le cuisinier et/ou le responsable.

- **Participants**

L'équipe de cuisine rend la cuisine accueillante afin que les participants puissent y accéder s'ils le souhaitent.

Les participants ne peuvent pas être placés sous la responsabilité d'un des membres de l'équipe de cuisine et pour des questions de sécurité, les participants doivent toujours être accompagnés d'un moniteur lorsqu'ils se rendent en cuisine.

Si son emploi du temps le lui permet et avec l'autorisation du responsable, l'aide de cuisine peut participer aux activités du groupe.

L'aide de cuisine n'est pas autorisé à porter de jugement sur les participants ni sur le handicap.

▪ **Bilan du travail de l'aide de cuisine**

Un bilan du travail fourni sera effectué en fin de séjour par le responsable / le co-responsable et/ou le cuisinier et en présence de l'aide de cuisine. En cas de désaccord lors de ce bilan, l'aide de cuisine peut faire appel à la Fondation.

Un bilan du travail peut être demandé par l'aide de cuisine ou le responsable et/ou le co-responsable.

En tout temps, le responsable de l'activité avec l'accord de la direction de la Fondation a la possibilité de renvoyer un aide de cuisine qui ne satisferait plus aux exigences de ses fonctions. Dans ce cas, l'aide de cuisine a droit à la rémunération prévue pour le nombre de jours effectivement travaillés.

A la fin du séjour, le week-end ou la journée

L'aide de cuisine participe au nettoyage complet de la cuisine (frigo, congélateur, four, grils, barbecues, etc.), du réfectoire ainsi que des locaux attenants (chambre froide, cave alimentaire).

L'aide de cuisine participe au tri des stocks de nourriture restant et de leur rangement dans les locaux de la Fondation, ainsi qu'au rangement du matériel de la Fondation utilisé pour la cuisine.

La présence d'un des membres de l'équipe de cuisine peut être demandée par le responsable lors de la remise des locaux avec le gérant ou propriétaire du chalet.

La Fondation Coup d'Pouce décline toute responsabilité quant à la détérioration, au vol et à la perte des affaires personnelles de l'aide de cuisine.

Le règlement, ainsi que les procédures et consignes de la Fondation Coup d'Pouce font partie intégrante de ce cahier des charges.