



# Cahier des charges du cuisinier

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 du cuisinier

### 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 responsable et si nécessaire les aides de cuisine,
- Prendre connaissance des documents relatifs au déroulement du séjour, du week-end ou de la journée, (*consignes de sécurité, règlement etc.*),
- Préparer des propositions de menus et les soumettre à l'avance au responsable,
- Prendre connaissance des régimes alimentaires des participants à l'activité,
- S'informer sur l'équipement de la cuisine.

Ces tâches sont inhérentes à la fonction de cuisinier 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 du cuisinier

Le cuisinier est placé sous la responsabilité du responsable de séjour, de week-end ou de journée. En cas d'absence du responsable, le cuisinier est sous la responsabilité du co-responsable.

Le cuisinier doit fournir à son/ses aide(s) de cuisine les consignes et le soutien nécessaires à la réalisation des tâches demandées. En cas de problème avec un aide de cuisine, il en réfère immédiatement au responsable.

#### Elaboration des menus

Le cuisinier fait des propositions de menus en tenant compte des régimes alimentaires et autres demande du responsable.

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

#### Achats / approvisionnement

Le cuisinier est responsable de l'approvisionnement en nourriture et autres achats nécessaires (matériel de nettoyage, etc.). Il lui est demandé de gérer scrupuleusement les stocks et d'organiser au mieux son approvisionnement.

Si le cuisinier utilise son véhicule personnel pour faire les achats, les kilomètres effectués lui sont remboursés par la Fondation. Il lui est toutefois demandé de justifier les trajets effectués et de regrouper les achats.

- **Confection des repas**

Le cuisinier est responsable de confectionner 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 au cuisinier 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.

Le cuisinier 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**

Le cuisinier est responsable de faire respecter les règles d'hygiène en vigueur dans une cuisine pour collectivité. En cas de contrôle des autorités compétentes, il répond personnellement du manquement à ces règles.

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 avec son/ses aides de cuisine, 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.). Le cuisinier organise ces nettoyages avec son/ses aide(s).

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

- **Horaires**

Le cuisinier doit expressément respecter les horaires des repas établis avec le responsable.

En cas de retard, il lui est demandé d'aviser le responsable.

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

- **Budget / comptabilité**

Le cuisinier est responsable de la gestion du budget alloué à l'alimentation. Aucun dépassement ne sera accepté, sans l'accord du responsable.

Il lui est demandé de justifier toutes ses dépenses au moyen de tickets et/ou factures. Les dépenses non justifiées ne seront pas acceptées.

Toutes les factures devront être réglées par le cuisinier au plus tard le dernier jour de l'activité.

Le cuisinier tient régulièrement à jour sa comptabilité et sur demande du responsable, il lui fournit les décomptes et justificatifs des dépenses déjà effectuées, ainsi qu'un inventaire des stocks et des achats encore à effectuer.

- **Matériel**

Le cuisinier s'assure de la bonne utilisation et du bon entretien du matériel à disposition et signale au responsable tout dégât. Il tient la liste de la vaisselle ou autre ustensiles cassés durant le séjour.

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

A la demande du responsable, le cuisinier est tenu de participer aux réunions d'équipe ou à des séances d'organisation avec le responsable et/ou le co-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, le cuisinier peut participer aux activités du groupe.

Le cuisinier n'est pas autorisé à porter de jugement sur les participants ni sur le handicap.

- **Bilan du travail du cuisinier**

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

Un bilan du travail peut être demandé par le cuisinier 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 cuisinier qui ne satisferait plus aux exigences de ses fonctions. Dans ce cas, le cuisinier a droit à la rémunération prévue pour le nombre de jours effectivement travaillés.

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

Le cuisinier est responsable du nettoyage complet de la cuisine (frigo, congélateur, four, grils, barbecues, etc.), du réfectoire ainsi que des locaux attenants (chambre froide, cave alimentaire).

Le cuisinier est responsable du tri des stocks de nourriture restant et de leur rangement dans les locaux de la Fondation, ainsi que du 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 du cuisinier.

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