



## Cahier des charges du cuisinier / cuisinière

### But des séjours de vacances

Le but des séjours de vacances est de permettre aux personnes vivant avec une déficience mentale de vivre un temps de repos et d'activités différentes dans le respect de leurs besoins.

Ce temps de vacances représente une coupure par rapport aux activités habituelles, qu'elles soient familiales ou institutionnelles. Il permet à la personne vivant avec une déficience mentale d'établir ou de développer des contacts sociaux inhabituels avec les autres participants, les équipes d'encadrement et la population locale. Liens qui parfois pourront être entretenus en cours d'année. Les séjours offrent des occasions d'élargir son horizon; de participer à un projet collectif ponctuel, de caractère éducatif, sportif ou culturel. C'est le temps pour pratiquer des activités nouvelles, adaptées aux rythmes et possibilités de chacun selon ses choix, dans un encadrement stimulant, dynamique et responsable. Les séjours offrent à chacun une sécurité morale (être connu et compris) et physique. Et c'est aussi la possibilité, à certains moments, de prendre du bon temps et de ne rien faire !

Les séjours de vacances sont aussi l'occasion pour les familles de respirer et de prendre de la distance.

### **1. Avant le séjour**

- Rencontrer le/la responsable
- Pour le/la nouveau/elle cuisinier/cuisinière, il/elle est tenu(e) de participer à une réunion d'information obligatoire (séance à choix).
- Participer à la réunion de préparation avec l'équipe d'encadrement.
- Préparer les menus pour les séjours et les soumettre au responsable.

*Les tâches du cuisinier/de la cuisinière de séjour avant le début du séjour sont inhérentes à sa fonction et ne donnent pas lieu à une rémunération supplémentaire à celle prévue dans le contrat de travail.*

### **2. Pendant le séjour**

- Prévoir les repas.

Association de parents et d'amis de personnes mentalement handicapées  
7, rue de la Gabelle, 1227 Carouge, tél. 022 343 17 20, fax 022 343 17 28  
e-mail [vacances@insieme-ge.ch](mailto:vacances@insieme-ge.ch), [www.insieme-ge.ch](http://www.insieme-ge.ch)

- Confectionner les repas de manière équilibrée en respectant les régimes nécessaires à certains participants.
- Respecter les horaires de repas fixés en équipe.
- Veiller à une hygiène parfaite de la cuisine.
- Faire la vaisselle des ustensiles utilisés pour la cuisine et participer à la vaisselle des repas.
- Faire les achats.
- Respecter le budget alimentation.
- Gérer le stock.
- Participer à la réunion journalière de l'équipe.
- Le dernier jour du séjour, nettoyer entièrement la cuisine et la ranger comme à l'arrivée.

### Vie quotidienne

- **Congés:** le cuisinier/la cuisinière est tenu(e) de prendre ses deux jours de congé, fixés par le responsable en fonction du planning général; pendant ces congés, il/elle est déchargé(e) de ses responsabilités.

**Le cuisinier/la cuisinière est sous la responsabilité du responsable du séjour.**

**En tout temps, le responsable a la possibilité de renvoyer le cuisinier/la cuisinière qui ne satisfait pas aux exigences de sa fonction. Dans ce cas, le cuisinier/la cuisinière a droit à la rémunération prévue pour le nombre de jours effectivement travaillés.**

**Le respect d'autrui, l'écoute, l'échange et la solidarité sont des qualités nécessaires au bon déroulement d'un séjour.**

*"En tant que personne, chacun est une totalité, possédant son propre univers intérieur, sa finalité unique, pourvue de toute la dignité attachée à l'être humain. Il est essentiel à la personnalité de tendre à la communication. La personne demande en effet, en vertu de sa dignité comme de ses besoins, à être membre d'une société. Il est important de reconnaître que les personnes handicapées ont un rôle à jouer dans la cité, quelque chose à lui apporter et non seulement à en recevoir. Le fait qu'elles ne peuvent exprimer toutes leurs potentialités ne change rien à ces considérations essentielles"*

\* Extrait du message du conseiller d'état chargé du département de l'instruction publique Monsieur Dominique FÖLLMI, 1988, (plaquette éditée pour le 30ème anniversaire de l'Association).