



Cahier des charges du cuisinier

Avant le séjour

- Il se met en contact avec le responsable de semaine.
- Il remplit la convention.
- Il prend connaissance des installations à disposition.
- Il prend contact avec le responsable de la cuisine au sein du comité.

Pendant le séjour

- Le cuisinier commence la colonie à 13h00 le premier jour et termine à 13h30 le dimanche suivant.
- Il vérifie dès son arrivée que toute la nourriture dont il aura besoin est bien présente.
- Il s'engage à ce que les repas soient prêts selon les horaires établis par le responsable de semaine.
- Le cuisinier s'engage à laisser la cuisine après chaque repas, propre selon les normes d'hygiène en vigueur.
- Il est responsable du matériel mis à sa disposition et l'utilise correctement. En cas de défectuosité d'un appareil, il avertit rapidement le responsable de la cuisine au sein du comité.
- Sur demande du responsable de semaine, il effectuera une lessive pour les enfants (fuites nocturnes, maladie, ...). Il entretient le linge de cuisine tous les soirs.
- Il montre le bon exemple par sa tenue vestimentaire, corporelle et par le langage qu'il utilise.
- Il s'assure que le tri des déchets se fasse correctement.
- Il tient à jour son stock et informe le responsable de la nourriture au sein du comité de l'état du stock.
- Il respecte et entretient de bons contacts avec la population alentour.
- Il respecte et fait respecter les règlements : de la colonie – des colons.
- L'alcool et la fumée sont interdits en présence des enfants.

A la fin du séjour

- Il nettoie et range la cuisine (plaques – four – friteuses – frigos - ...) en collaboration avec l'équipe d'animation.
- Il organise le tri des déchets.
- Il trie la nourriture dans le frigo.
- Il respecte la clause de confidentialité.