

**But du week-end ou du séjour de vacances**

Le but d'un week-end ou d'un séjour de vacances est de permettre aux personnes vivant avec une infirmité motrice cérébrale de vivre un temps de repos et d'activités différentes, dans le respect de leurs besoins. Ce temps représente une coupure par rapport aux activités habituelles, qu'elles soient familiales ou institutionnelles. Il permet à la personne vivant avec une infirmité motrice cérébrale d'établir ou de développer des contacts sociaux différents avec les autres participants, les équipes d'encadrement et leur nouvel environnement.

Les week-ends et séjours de vacances offrent des occasions d'élargir son horizon et de participer à un projet collectif, de caractère éducatif, sportif ou culturel. C'est le temps pour pratiquer des activités nouvelles, adaptées aux rythmes et possibilités de chacun, dans un encadrement stimulant, dynamique et responsable. Les week-ends et séjours de vacances doivent offrir une sécurité morale et physique aux participants. Ils sont aussi l'occasion pour les familles de prendre de la distance et de se ressourcer.

**Art. 1 : Statut du cuisinier<sup>1</sup>**

Le cuisinier est sous la responsabilité hiérarchique du responsable du week-end ou du séjour de vacances. En cas d'absence du responsable, le cuisinier est sous la responsabilité hiérarchique du co-responsable ou de la personne désignée par le responsable pour le suppléer.

**Art. 2 : Obligations et responsabilités du cuisinier****Avant le week-end ou le séjour de vacances :**

- ⇒ Avoir constitué son dossier administratif.
- ⇒ Avoir un entretien avec le responsable du week-end ou du séjour.
- ⇒ Participer aux réunions de préparation du week-end ou du séjour de vacances.
- ⇒ Préparer les menus et les soumettre au responsable du week-end ou du séjour.

Ces tâches avant le week-end ou le séjour de vacances sont inhérentes à la fonction de cuisinier et ne donnent pas lieu à une rémunération supplémentaire à celle prévue contractuellement.

**Pendant le week-end ou le séjour de vacances :**

Le cuisinier est responsable de prévoir et préparer tous les repas des participants et de l'équipe du week-end ou séjour de vacances. Il doit notamment veiller aux points suivants :

**Alimentation et Cuisine :**

- ⇒ Convenir, avec le responsable, des horaires journaliers des repas.
- ⇒ Confectionner les menus, en respectant d'éventuelles demandes spécifiques du responsable (pique-nique, soirée à thème, etc.).

---

<sup>1</sup> Dans le présent cahier des charges, les dénominations de fonction s'entendent au féminin comme au masculin.

- ⇒ Les repas confectionnés doivent être équilibrés et en suffisance.
- ⇒ Respecter impérativement les régimes alimentaires des participants. Le responsable remet au cuisinier une liste des personnes concernées, sur la base des informations qui figurent dans leur dossier confidentiel.
- ⇒ Utiliser des produits frais.
- ⇒ Veiller à ce que des boissons, des en-cas, ou un plateau de fruits, soient accessibles en tout temps pour les participants et l'équipe d'encadrement.
- ⇒ Gérer les stocks.
- ⇒ Dresser un inventaire complet du matériel à disposition et veiller à sa correcte utilisation et à son bon entretien.

#### ***Budgétaire :***

- ⇒ Faire tous les achats relatifs à son domaine de compétence. Le cuisinier peut, avec l'accord du responsable, donner ses instructions, et demander de l'aide à une tierce personne.
- ⇒ Respecter le budget « Alimentation » prévu pour le week-end ou le séjour de vacances.
- ⇒ Tenir à jour sa comptabilité et garder tous les justificatifs d'achats (tickets, factures, etc.).
- ⇒ Tout achat alimentaire comptabilisé sans justificatif est refusé. De plus, aucun ticket pour des boissons alcoolisées n'est accepté par Cerebral Genève.
- ⇒ Remettre régulièrement un état de ses comptes au responsable.

#### ***Hygiène :***

- ⇒ Veiller à maintenir une hygiène stricte de sa personne et de son travail. En cas de contrôle des autorités compétentes, le cuisinier répond personnellement du manquement à cette règle.
- ⇒ Faire, après chaque repas, la vaisselle des ustensiles de cuisine utilisés.
- ⇒ En tout temps, tenir la cuisine propre, en nettoyant les équipements et la batterie de cuisine. En fin de week-end ou séjour de vacances, le cuisinier procède à un nettoyage complet de la cuisine (ustensiles, équipements, plans de travail, armoires, sols, etc.)

### **Pendant le week-end ou le séjour de vacances, à l'égard de l'équipe**

#### ***Réunions d'équipe et activités de groupe :***

- ⇒ A la demande du responsable, participer aux réunions d'équipe, sauf en cas de congé. Les réunions d'équipe permettent de faire le point sur la journée écoulée et de préparer celle à venir. Elles permettent également d'échanger autour des difficultés ou satisfactions rencontrées.
- ⇒ Si son emploi du temps le lui permet, le cuisinier peut participer aux activités du groupe.

#### ***Congés :***

- ⇒ Durant les week-ends de loisirs, il n'y a pas de congé autorisé.
- ⇒ Durant les séjours de vacances, les congés sont fixés contractuellement, en fonction de la durée du séjour.

#### ***Savoir-être du cuisinier :***

- ⇒ Le cuisinier n'est pas autorisé à porter un jugement sur les participants ni sur le handicap, que ce soit verbalement ou sur les documents officiels (cahier de veille ou de liaison/vacances).
- ⇒ La consommation d'alcool et/ou de stupéfiants est rigoureusement interdite. Des contrôles urinaires et sanguins peuvent être pratiqués en cas de doute.

### **Art. 3 : Obligations relatives à la conduite de minibus**

Le cuisinier utilise un bus de l'Association pour effectuer ses courses par conséquent, les dispositions suivantes s'appliquent.

**Conditions générales :**

- ⇒ Avoir au minimum 2 ans de permis de conduire.
- ⇒ Participer à une initiation à la conduite de minibus, organisée par Cerebral Genève.
- ⇒ Le cuisinier n'est pas habilité à transporter les participants dans les minibus.

**Obligations envers les véhicules mis à disposition pour le cuisinier :**

- ⇒ Remplir les carnets de bords et index kilométriques à chaque déplacement.
- ⇒ Signaler au responsable tous les dégâts ou pannes rencontrés sur un véhicule.
- ⇒ Pour les véhicules loués, se conformer aux règles du loueur.

Ces contrôles doivent être effectués avant chaque prise en charge du véhicule et/ou à chaque restitution de ce dernier.

**En cas d'accident :**

- ⇒ Se conformer aux règles disponibles dans chaque bus.
- ⇒ Appeler la police dans tous les cas et dresser un constat.
- ⇒ Informer le responsable dans tous les cas.

**Art. 4 : Règlements internes**

- ⇒ Le règlement des week-ends ou séjours de vacances fait partie intégrante de ce cahier des charges.
- ⇒ Le règlement de maison, s'il existe, fait partie intégrante de ce cahier des charges.

**Art. 5 : Sanctions**

Le responsable du week-end ou séjour de vacances, après discussion avec la direction de Cerebral Genève, peut renvoyer un cuisinier qui ne satisfait plus aux exigences de son cahier des charges. Dans ce cas, le cuisinier a droit à la rémunération prévue pour le nombre de jours effectivement travaillés.

**Licenciement immédiat :**

- ⇒ Faute grave.
- ⇒ Non respect du cahier des charges, règlements ou consignes du responsable/co-responsable.
- ⇒ Non respect de l'horaire de travail.
- ⇒ Abandon de poste.

Cerebral Genève se réserve le droit de réclamer au cuisinier une indemnité égale à la réparation du préjudice subit.

**Concernant la conduite de véhicules :**

- ⇒ Toute amende consécutive au non-respect des règles de circulation sera entièrement à la charge du conducteur. Dans le cas contraire, l'association défendra, dans la limite de ses possibilités et moyens, le conducteur.
- ⇒ En cas de dégâts matériels sur le minibus, et pour autant que la responsabilité du conducteur soit engagée, une franchise pourra être retenue sur son salaire.

**L'association Cerebral Genève décline toute responsabilité quant à la détérioration, au vol et à la perte des affaires personnelles du cuisinier.**