

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 cuisinier¹

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 coresponsable 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 sur la plateforme Bilimbi.
- ⇒ Candidater sur une campagne d'inscription et confirmer ses contrats de mission.
- ⇒ 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.

L'ensemble de ces tâches doit être accompli dans l'optique d'atteindre la satisfaction générale des personnes en situation de handicap, des familles, des membres de l'équipe et en adéquation avec les objectifs de l'association.

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.).
- ⇒ 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.

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

- ⇒ 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. Informer le responsable en cas de casse ou de manque de matériel.

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 sera refusé. De plus, aucun ticket pour des boissons alcoolisées ou des produits individuels n'est accepté par Cerebral Genève. Des vérifications par le secrétariat pourront être effectuées et des demandes de remboursements déposées.
- ⇒ Remettre régulièrement un état de ses comptes au responsable.

Hygiène :

- ⇒ Veiller à maintenir une hygiène stricte de sa personne et de son travail. Désinfection de ce qui doit être désinfecté. 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 de séjour de vacances, le cuisinier procède à un nettoyage complet de la cuisine (ustensiles, équipements, plans de travail, armoires, frigos, 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 permet, le cuisinier peut participer aux activités du groupe.

Congés :

- ⇒ Les pauses et les congés durant la période de mission sont fixées par le planning conformément à la Loi sur le travail.
- ⇒ Chacun s'engage à respecter les jours de congés hebdomadaires et pauses nocturnes conformément à la Loi sur le travail avec leurs éventuels autres emplois en dehors des missions.

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 : 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. 4 : Sanctions

Le responsable du week-end ou séjour de vacances, après discussion avec le secrétariat 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 subi.

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