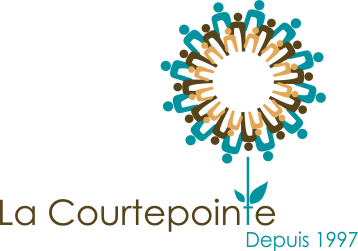
RÈGLEMENTS

DES CUISINES

La cuisine créative, c’est plus que de la cuisine!



AUTOMNE 2020

****

BIENVENUE DANS NOS CUISINES !

Chaque personne est unique et différente. Dans notre organisme, à l’image d’une courtepointe humaine, chaque personne représente un morceau qui a sa couleur particulière : ses forces, ses limites, ses motivations, ses propres ressources. C’est en rassemblant tous ces morceaux que se constitue La Courtepointe.

Notre mission

La Courtepointe est un réseau d’entraide et de solidarité. Ensemble, nous visons, tout d’abord, à briser l’isolement, à promouvoir l’intégration et l’engagement social ainsi qu’à développer des façons créatives de lutter contre la pauvreté.

Notre approche

À La Courtepointe, nous faisons du «PAR» et non du « POUR ». Cela signifie que notre approche repose sur des principes d’apprentissage, de responsabilisation et d’autonomie des participants-es. Les intervenantes ont donc comme mission de guider le groupe, le conseiller et l’accompagner afin qu’il vive un moment de cuisine agréable.

**Chaque élément de ce présent règlement a soigneusement été réfléchi de manière à être en concordance avec cette approche.**

Les valeurs des cuisines à La Courtepointe

* Avoir le souci d’accueillir les nouvelles personnes qui se joignent au groupe;
* Respecter la personne en encourageant ses forces et ses bons coups;
* Faire preuve d’entraide et de solidarité avec les autres membres du groupe;
* Faire preuve d’écoute et d’ouverture envers les autres : tout le monde a le droit de s’exprimer dans le respect.



Qu’est-ce qu’une cuisine créative à La Courtepointe?

Il s’agit d’un groupe de 4 à 6 personnes qui mettent en commun leur temps, leur argent et leurs compétences pour cuisiner ensemble plusieurs mets. Le tout se fait dans une ambiance chaleureuse de partage, de respect tout en s’assurant de la dignité de chaque personne.

Les participants-es des cuisines créatives concoctent les plats choisis par les intervenantes selon les **denrées disponibles**.

Les objectifs visés par nos cuisines

* Permettre aux participants-es de briser l’isolement et de se créer un réseau d’entraide;
* Offrir l’accessibilité à une alimentation saine et à bas prix;
* Favoriser les apprentissages tant au niveau culinaire qu’au niveau des relations humaines;
* Encourager le transfert de ses connaissances dans la vie quotidienne;
* Susciter l’apprentissage de la démocratie par le biais du travail d’équipe et de la vie collective;
* Vivre et intégrer les valeurs d’autonomie, de prise en charge, de dignité, de démocratie et de justice sociale.

Les conditions de participation

* Être membre de La Courtepointe;
* Avoir participé à une rencontre d’introduction avec l’intervenante des cuisines;
* Avoir signé le contrat : «Je suis un(e) participant(e) impliqué dans ma cuisine»;
* Être en accord avec la mission, les objectifs, l’approche et les valeurs de La Courtepointe;
* Avoir lu la fiche : "Hygiène et salubrité" et s’engager à respecter les règlements énoncés.

Les conditions d’exclusion

* Vol, violence ou vandalisme;
* Ne pas remplir les conditions de participation,
* Deux (2) absences non motivées à la planification et/ou à la cuisine collective dans l’année (du 1er septembre au 31 août).

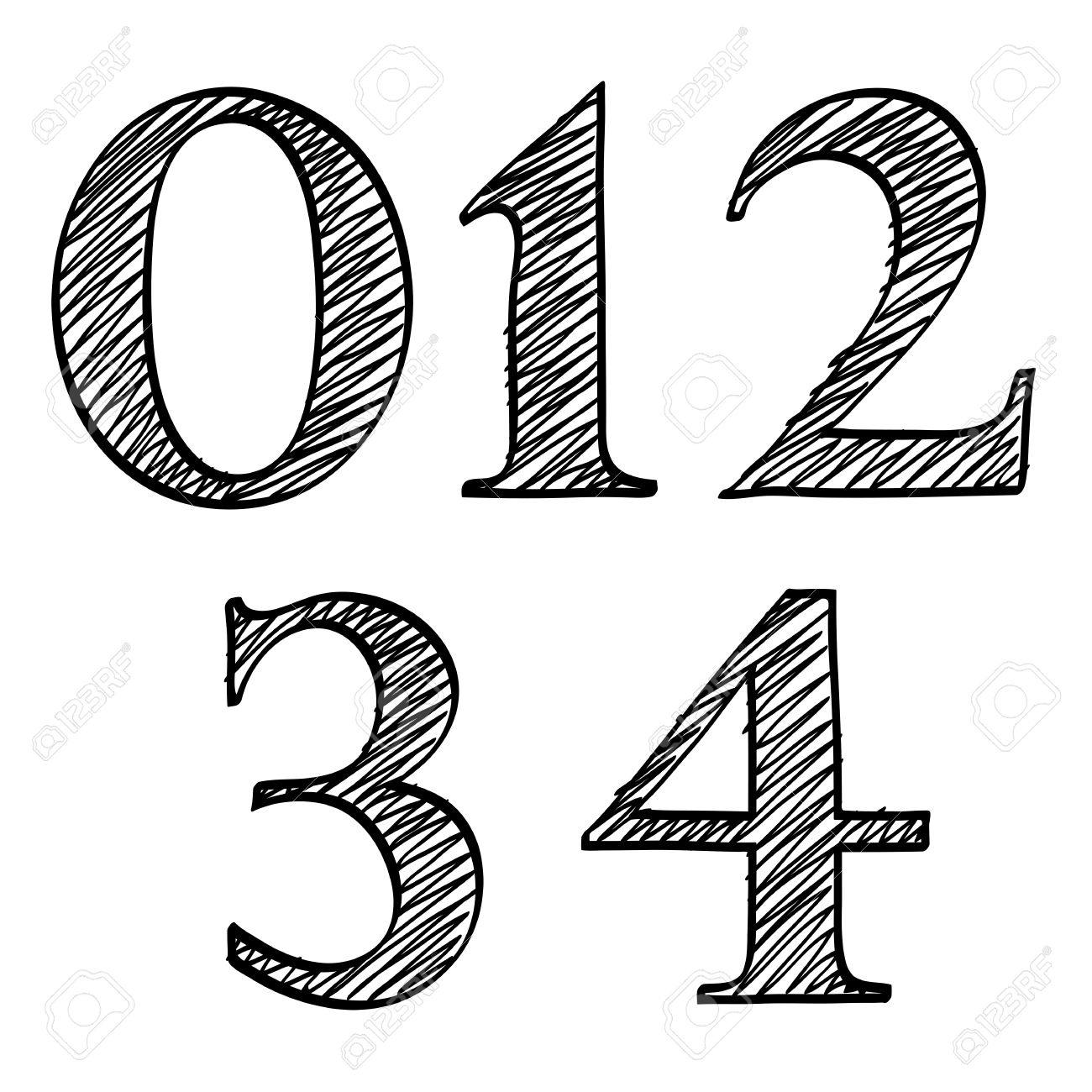
Les conditions d’annulation

Il est possible qu’exceptionnellement, nous annulions votre planification ou votre journée de cuisine. Ce n’est généralement pas de gaieté de cœur! Voici les possibles raisons d’annulation :

* Tempête, chaleur accablante ou mesure d’urgence obligeant l’organisme à fermer;
* Présence de seulement 2 participants-es pour cuisiner : il faut avoir un minimum de 3 participants-es.
* L’intervenante a une urgence majeure et aucun(e) autre intervenante de La Courtepointe n’est présent(e) ou libre à l’organisme.

Fonctionnement d’une cuisine créative

Les 2 étapes d’une cuisine créative sont :

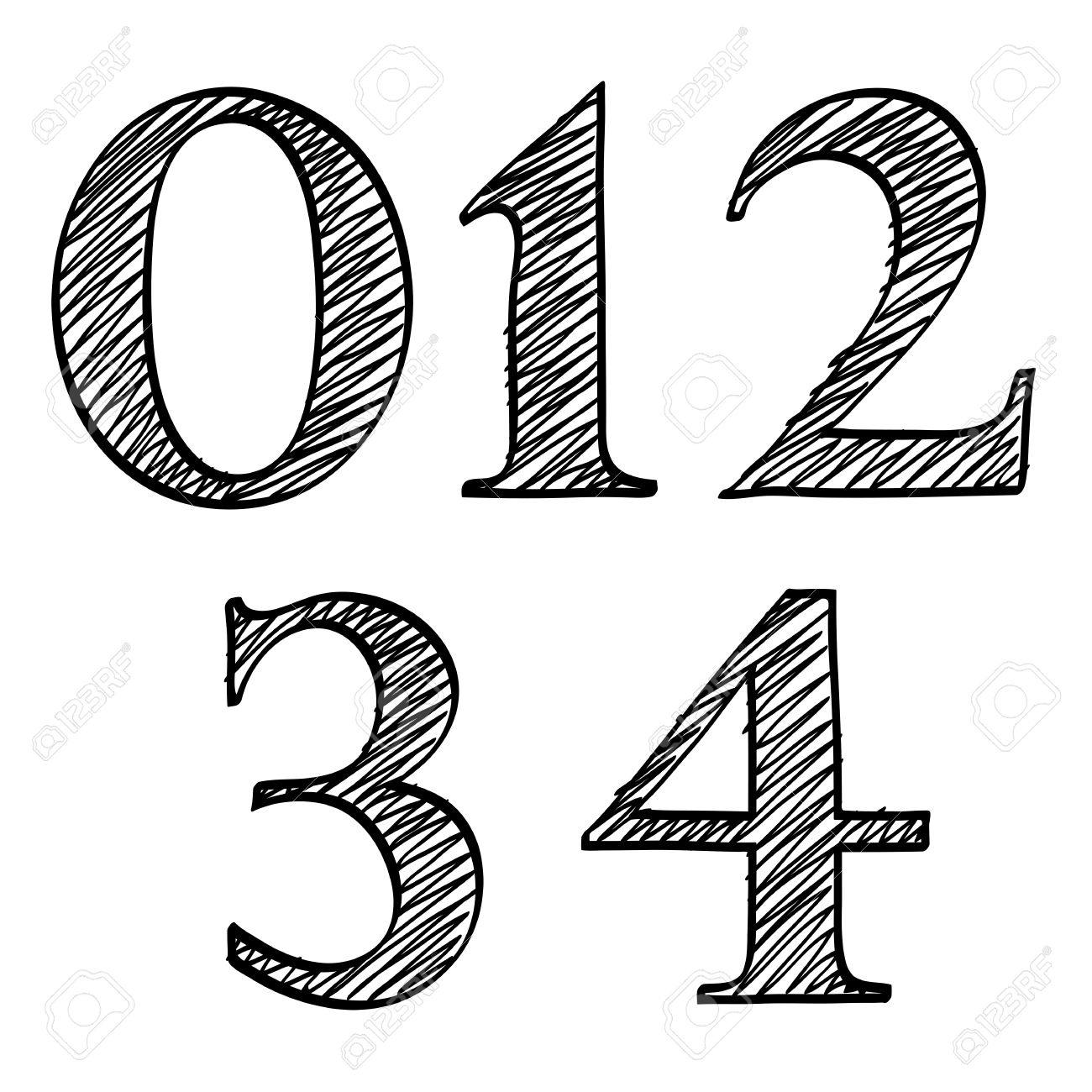


La cuisine

La cuisine commence à 9h00. Par respect pour les autres, la ponctualité est de mise.

Nous regardons dans nos réfrigérateurs et nos congélateurs pour savoir ce qui a été livré par Moisson Québec. C’est le travail des intervenantes de trouver de bonnes recettes.

Les plats cuisinés sont partagés selon le nombre de portions par participants-es. Les portions sont calculées par le nombre de bouches à nourrir à la maison. Toutefois, une personne seule a droit d’avoir deux (2) portions.



L’évaluation

Chaque participant(e) doit rester jusqu’à la fin de la cuisine et participer à l’évaluation de la journée. Ce temps d’arrêt permet d’évaluer le déroulement de la journée, l’ambiance, les changements à apporter, etc.



Les responsabilités du participant des cuisines créatives

Avant la cuisine

* Confirmer votre présence ou votre absence 48h à l’avance

Pendant la cuisine

* Arriver à l’heure
* S’habiller convenablement
* Apporter vos contenants en quantité suffisante
* Respecter les règles d’hygiène et de salubrité
* S’entraider
* Prendre le temps de se reposer et de manger; ce n’est pas une course!
* Effectuer, à tour de rôle, les différentes tâches reliées au bon fonctionnement de la cuisine.
* Toujours bien nettoyer avant de quitter la cuisine : laver les surfaces, laver le plancher, apporter le lavage, etc. S’assurer d’une rotation pour que ce ne soit pas toujours les mêmes.

Après la cuisine

* Compléter l’évaluation de la journée avec l’intervenante

Respecter les règles d’hygiène et de salubrité

* Enlever tous ses bijoux (bagues, montres, bracelets, etc.)
* Se laver les mains avant le début de la cuisine et lorsque l’on tousse, se mouche, après avoir été aux toilettes ou après avoir fumé
* Toujours porter un couvre-tête (filet) et un tablier
* Utiliser les planches à découper rouges pour la viande; les autres couleurs pour les autres aliments
* Pointer le couteau vers le bas lorsqu’on bouge avec celui-ci
* Porter des souliers fermés



Le rôle de l’intervenante dans la cuisine

Accueillir

* Rencontrer chaque nouvelle personne qui intègre un groupe de cuisine créative pour leur présenter le service et son fonctionnement;
* Favoriser et supporter l’intégration des nouvelles personnes dans leur groupe de cuisine respectif.

Encadrer et accompagner

* Elle s’assure que la cuisine se déroule dans un esprit d’équipe, de respect et d’entraide;
* Elle veille au respect de l’hygiène et de la salubrité;
* Elle offre un soutien individuel au besoin;
* Elle favorise la prise de décision avec les participants(es) lors de problèmes;
* Elle s’assure que tous les participants(es) aient déboursé leur contribution financière;
* Elle anime l’évaluation de la cuisine.



Important à avoir avec soi lors d’une cuisine

Plats

Il est important d’amener un nombre suffisant de plats afin de mettre vos recettes à la fin de votre cuisine. Les plats doivent être propres. La plupart des participants apporte environ 10-20 plats dépendamment de la grosseur.

S’il vous manque des plats, deux possibilités s’offrent à vous.

1. Vous pouvez nous acheter des plats de plastique. Ils sont 1,00$ / l’unité.
2. Vous partez seulement avec la quantité de nourriture qui correspond au nombre de plats apportés.

Argent

Apportez avec vous votre argent pour vos portions et prévoyez toujours un 3-4 dollars de plus pour des imprévus.

N.B. Nous ne ferons pas de prêt monétaire.

La personne n’ayant pas l’argent dès le début de l’activité ne pourra pas participer et devra quitter. Cette absence sera comptabilisée et sera prise en compte pour le total des absences permises.

Tablier

La Courtepointe fournit les tabliers aux participants des cuisines pour une question d’hygiène et de salubrité. Toutefois, il est possible d’amener le vôtre si vous le désirez; à condition qu’il soit lavé après chaque cuisine du mois et qu’il soit exempt de taches.

Signature

Moi, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, j’ai pris connaissance du document « règlements des cuisines ». Je m’engage à respecter les règles d’or de l’organisme, sa mission et les règlements des cuisines.

Signature : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ANNEXE A – Présence des enfants

Notre réflexion a débuté grâce à un incident évité en cuisine : un enfant a posé ses deux mains sur les ronds d’une de nos cuisinières, ronds qui heureusement, avaient été éteints une heure auparavant. Cet incident a amené plusieurs instances à discuter ensemble.

Ainsi, après toutes ces étapes et suite aux conseils de nos assureurs, le comité d’administration a pris la décision d’interdire la présence des enfants lors des activités de cuisine collective et créative, excepté bien sûr lors d’activités spécifiques parents /enfants.

Toutefois, étant conscients du lien fort entre maman / papa et nouveau bébé, les poupons de 0 à 3 mois seront autorisés dans leur coquille. Comme nous ne voulons pas que cette mesure soit un frein à la participation des parents à nos activités, notre organisme possède un budget de gardiennage pour aider papa / maman à faire garder les enfants lorsqu’ils viennent cuisiner. Ainsi, si vous éprouvez des difficultés, parlez-en à l’intervenante de votre choix. Elles vous aideront à trouver une solution.



ANNEXE B – Bénévoles

Nous l’avons mentionné au début : l’implication insuffle la vie à La Courtepointe.

Toutefois, pour respecter notre approche de réappropriation du pouvoir d’agir (autonomisation), il y a exception pour les groupes de cuisines collectives et créatives où les bénévoles ne peuvent venir s’y impliquer.

Plusieurs raisons sous-tendent cette décision : pour respecter la dynamique et la force du groupe, pour faire en sorte que chaque participant(e) s’implique, les bénévoles n’ont généralement pas reçu les informations nécessaires au bon déroulement des cuisines en hygiène et salubrité, pour ne pas créer d’attentes, pour éviter les conflits, etc.

Et comme il y a mille et une façons de venir donner un coup de main dans notre organisme, ceux qui désirent s’impliquer dans nos autres activités peuvent rencontrer la responsable des bénévoles! Vous serez les bienvenus!



ANNEXE C – COVID-19

La crise sanitaire qu’a causée la COVID-19 a mis sur pause pendant des semaines plusieurs services de l’organisme. Quelques mois après l’annonce de l’état d’urgence, il est maintenant possible de reprendre graduellement les activités; notamment nos fameuses cuisines créatives qui vous permettent de socialiser tout en favorisant l’autonomie alimentaire et ce, dans un climat d’entraide et de solidarité.

Dans l’optique d’une reprise sécuritaire des cuisines créatives en contexte de pandémie, il est important d’établir des mesures sanitaires et des règlements clairs afin de vous protéger et de protéger le personnel de La Courtepointe durant toute la durée des cuisines.

Ainsi, nous vous demandons de respecter les réglementations suivantes :

* S’absenter et nous avertir lorsque vous présentez l’un de ces symptômes : mal de gorge, fièvre, toux, difficultés respiratoires, perte soudaine de l’odorat et/ou du goût, etc.;
* La veille de votre cuisine, vous serez appelé par l’intervenante ou l’adjointe administrative qui vous questionnera au sujet de votre état de santé;
* Vous stationner à l’avant de La Courtepointe et entrer par la porte face à la Salle Ste-Geneviève.
* Vous désinfecter les mains et mettre un masque en entrant dans La Courtepointe.
* Par la suite, vous aurez à remplir un formulaire qui atteste l’absence de symptômes ainsi que votre compréhension des risques liés à la COVID.
* Déposer vos effets personnels sur les crochets situés à l’entrée de la porte arrière ; laisser un espace de 2 crochets entre les manteaux.
* Remettre l’ensemble de vos plats à l’intervenante au début de la cuisine; celle-ci s’assurera de leur propreté;
* Utiliser seulement le matériel dans le bac qui vous est attribué. Dans ce bac vous aurez une paire de gants de vaisselle, un filet, un tablier ou tout autre matériel nécessaire à votre cuisine de la journée.
* Pendant la cuisine, porter un masque en tout temps (le changer après 4 heures d’utilisation) et une protection oculaire (même si vous portez des lunettes pour la vision).
* Respecter minutieusement les règles de la MAPAQ (se référer à la page 4);
* Porter des vêtements propres et des manches courtes;
* Tenter de conserver au moins un mètre de distance avec les autres participants;
* Comme il est obligatoire de garder votre masque durant toute la durée des cuisines, il sera interdit de goûter aux plats cuisinés.
* Accepter le fait que les groupes seront composés de 4 personnes et qu'il est possible que vous soyez réaffecté à un autre groupe;
* Accepter le fait que les tâches seront prédéfinies et qu’il y aura un tableau de rotation des tâches (s’y référer avant de commencer votre cuisine afin de savoir quelles tâches vous ont été attribuées);
* Accepter le fait qu’il y aura moins de recettes à réaliser;
* Accepter que les règlements soient minutieusement appliqués par l’intervenante des cuisines; et donc, accepter les commentaires qu’elle vous fera dans un souci d’amélioration et de sécurité pour tous.
* La division des recettes se fera dans un local fermé qui sera accessible uniquement à l’intervenante;
* À la fin de la cuisine, déposer votre tablier dans le sac prévu à cet effet et mettre votre protection oculaire dans le bac d’eau savonneuse.
* Prendre conscience qu’il est possible que, dans le cas d’une recrudescence du virus, nous soyons dans l’obligation de suspendre les activités de groupe et donc les cuisines créatives.

Quand laver mes mains ?

* À votre arrivée et à votre départ
* Après avoir touché votre visage
* Après avoir toussé, éternué ou s’être mouché
* Avant et après avoir mangé
* Après être allé aux toilettes
* Après avoir manipulé quelque chose de fréquemment touché (téléphone cellulaire par exemple)
* Avant de mettre votre masque
* Avant et après avoir enlevé votre masque
* Si vous touchez votre masque par inadvertance

