



MISSION CUISINIER

Vous êtes présent à l'auberge, au 7 rue Saint-Christophe, de 19 h 30 à 22 heures.

Si vous vous êtes inscrit mais devez finalement vous désister, tentez de trouver un remplaçant (via le groupe Whatsapp, par exemple).
Si vous n'y arrivez pas, prévenez le responsable de semaine.

Avant le jour J :

Quand vous avez choisi le plat principal que vous allez préparer, notez-le dans le planning, dans la case Commentaires (au bout de la ligne du jour en question). Cela évite de préparer des plats identiques deux soirs de suite.

Préparez les plats pour six convives. Cuisine simple et familiale (nous vous préciserons, suivant les hôtes que nous accueillerons, les éventuels régimes alimentaires).

Pour les entrées, soupes ou potages bienvenus.

Pour le pain, prévoyez l'équivalent de deux baguettes (à affiner à l'usage).

Pour le plat principal, prévoyez un plat chaud.

Pour les desserts en semaine, plutôt fruits, compotes, yaourts, ... Les gâteaux, c'est pour le week-end.

L'Amap (association qui livre des paniers de produits fermiers tous les mardis à Saint Christophe) offrira des vivres deux fois par mois. Vous serez informés sur lesdits vivres via le groupe Whatsapp. Ces vivres sont à récupérer à partir du mercredi matin 11 décembre (puis tous les 15 jours) dans le frigo de la cuisine de l'auberge. Pour y accéder, récupérez la clé dans la boîte à clés. Pour ce faire, entrez dans l'église par le 28 rue de la Convention. À gauche, dans le couloir d'accès à l'église, se trouve une salle à porte vitrée. Sur la gauche de la porte, la boîte est fixée. Code : 0615 (06 comme le 6 décembre, jour de début d'Hiver solidaire, et 15 comme le 15 mars, jour de fin d'Hiver solidaire).

Le jour J :

Arrivez à 19 h 30 avec les plats. Sur place, cuisine équipée (feux, four et micro-ondes, ustensiles de cuisine) pour réchauffer les plats et ingrédients de base (sel, poivre, huile d'olive, vinaigre, herbes). Possibilité de mettre les hôtes à contribution.

Pour que les hôtes se sentent « chez eux », les bénévoles – dont vous- s'efforceront de rester soit assis autour de la table, soit debout dans la cuisine.

La table est dressée et débarrassée avec un des hôtes, à tour de rôle (voir le tableau des trois services -couvert, sol, vaisselle- affiché sur une feuille orange près des placards coulissants).

Le convive, lui, n'arrive qu'à 20 heures.

Le dîner commence, en théorie, **aux environs de 20 h 15**, et se termine vers 21 heures / 21 h 15.

Mais nos hôtes ont parfois des contraintes horaires liées à un job. On vous précisera cela quand on en saura plus. Bref, souplesse ! Comme en famille.

Les hôtes partagent tous le dîner. S'ils ne veulent pas dîner, n'ont pas faim ou sont fatigués, ils restent quand même autour de la table.

Le dîner est un moment convivial. Il ne faut ni le transformer en interrogatoire, ni craindre les silences. D'autant que les hôtes découvrent souvent chaque soir de nouveaux bénévoles, ce qui n'est pas forcément simple pour eux. Veillez à ce que les hôtes qui le souhaitent puissent s'exprimer. De votre côté, vous pouvez parler de vous, du moment où vous incluez les hôtes dans la conversation. En gardant à l'esprit que raconter vos vacances aux Seychelles ou vos soucis de logement peut être incongru ;)

Après le dîner, vaisselle. Un hôte est chargé de cette tâche chaque semaine. Ce qui n'interdit pas à tous de donner un coup de main.

ON NE LAISSE PAS DE RESTES dans le frigo. Idem pour le pain. La règle est simple : « On ramène toute nourriture qu'on a apportée ».

Une fois la vaisselle faite, il reste une petite heure pour la soirée. Proposez une tisane. Possibilité d'apporter un jeu de société, un instrument de musique. Si les hôtes sont fatigués, ce qui est très souvent le cas, tout le monde au lit !

Vous partez à 22 heures (ou plus tôt si tout le monde veut se coucher), heure à laquelle le veilleur sera forcément arrivé.

**En cas de problème urgent,
appelez le responsable de semaine.**

**En cas d'incident grave,
appelez le Samu : 15
ou la police : 17
ou les pompiers : 18.**