

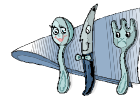
Fiche individuelle

Guide d'accompagnement



Le temps de cuisson :

30 minutes



Le type d'outil :

Document de gestion



Les ingrédients nécessaires :

Une photocopie vierge de la fiche individuelle



Le moment propice :

Avant d'introduire une personne dans un groupe déjà formé ou à la première rencontre d'un groupe

Présentation de l'outil

La fiche individuelle peut être complétée individuellement ou en groupe. La personne responsable du groupe (animateur ou animatrice, intervenant ou intervenante) ramasse ensuite les fiches pour les regrouper dans une chemise ou un cahier spécifique à chaque groupe de cuisine collective. Ce document de gestion permet de connaître rapidement la composition de chaque groupe. Il est important de vérifier auprès des participant-e-s s'ils ou si elles consentent à faire circuler les informations contenues dans la fiche. Si les membres acceptent de rendre les informations disponibles, cela veut dire que les fiches sont accessibles au groupe. Si les membres décident que les informations demeurent confidentielles, les fiches sont sous le contrôle exclusif de la personne responsable du groupe de cuisine collective.

Les objectifs de la fiche individuelle

- ❶ S'assurer que les personnes recrutées connaissent le fonctionnement d'une cuisine collective.
- ❷ Amasser de l'information sur les participant-e-s pour chaque groupe de cuisine collective.

Avant de compléter la fiche individuelle

La personne responsable du groupe :

- 1) Vérifie la connaissance du principe de fonctionnement d'une cuisine collective auprès des personnes recrutées ;
- 2) Apporte des précisions à certaines occasions. Par exemple, elle peut rappeler les objectifs d'entraide et de solidarité d'une cuisine collective.

Les questions suivantes aident à vérifier le degré de connaissance des personnes recrutées et à faire les mises au point lorsque cela est nécessaire :

- ❶ Connaissez-vous le fonctionnement d'une cuisine collective ?
- ❷ Si oui, avez-vous déjà participé à une cuisine collective dans le passé ?
- ❸ Si oui, Quand ? Où ? Pendant combien de temps ? Pourquoi avez-vous arrêté votre participation ?
- ❹ Si non, comment avez-vous connu l'existence du groupe de cuisine collective (personne ou organisme qui a donné des informations) ?

Les informations à inscrire sur la fiche individuelle

Partie 1 : Renseignements personnels (points 1 à 5)

Cette première partie de la fiche sert à :

- ❶ Incrire les coordonnées des participant-e-s pour les rejoindre rapidement. Il est important de faire les modifications lorsque le numéro de téléphone et l'adresse changent.
- ❷ Indiquer la date d'anniversaire pour prévoir une petite activité pour souligner l'événement (carte de souhait, chanson, etc.).
- ❸ Donner des précisions sur la composition de la famille.
- ❹ Former des groupes similaires, par exemple regrouper des participant-e-s qui ont des enfants du même âge ou au contraire pour diversifier les groupes.

Partie 2 : Renseignements pratiques sur les besoins alimentaires (points 6 et 7)

Cette deuxième partie sert à :

- ❶ Éviter les surprises lors des journées de planification et de préparation des menus.
- ❷ Donner des indications sur les habitudes alimentaires des participant-e-s et sur celles de leur famille (enfant-s et conjoint-e).
- ❸ Vérifier l'attitude de chaque membre du groupe face à la négociation dans le choix des menus.

- ❶ Influencer la composition des groupes de cuisine collective. Par exemple, on peut regrouper des personnes qui ont les mêmes préférences alimentaires ou faire des choix de menus en respectant les problèmes d'allergie alimentaires, etc.

Partie 3 : Renseignements sur la disponibilité (point 8)

Cette troisième partie sert à :

- ❶ Faire des propositions réalistes pour le calendrier d'activités selon la disponibilité des participant-e-s. Le calendrier doit prévoir les rencontres de planification des menus, des séances d'achats des aliments et les jours de préparation des menus. Il faut aussi prévoir les rencontres d'évaluation des menus.

Partie 4 : Renseignements sur la situation personnelle (points 9 et 10)

Cette quatrième partie sert à :

- ❶ Éviter les surprises et l'endettement.
- ❶ Voir quels pourraient être les arrangements possibles ainsi que les ressources disponibles pour accommoder les participant-e-s. Les participant-e-s peuvent prendre des ententes pour des échanges de services en gardiennage et en transport.

Note :

La personne responsable peut vérifier discrètement les besoins des participant-e-s concernant les arrangements financiers possibles dans l'organisme pour défrayer le coût des menus. Il peut y avoir des arrangements par paiements différés ; dans ce cas les participant-e-s payent après la journée de préparation à une date déterminée avec l'organisme. Il peut y avoir aussi des arrangements par paiements anticipés ; dans ce cas les participant-e-s déboursent des montants à l'avance pour accumuler les sommes nécessaires au coût des menus.

Précisions sur la dynamique du groupe

Dans le cas d'une rencontre individuelle pour compléter la fiche, la personne responsable profite de l'occasion pour donner des précisions sur la dynamique de groupe en :

- ❶ Donnant des détails et en échangeant sur le portrait du groupe (autres participant-e-s). Faire un court portrait du caractère des autres participant-e-s du groupe.
- ❷ Donnant des détails sur les règles établies par le groupe. Donner des informations sur les règles de fonctionnement décidées par le groupe : horaire, partage des tâches, etc.
- ❸ Faisant une mise en garde sur les difficultés de la vie de groupe. Informer la personne recrutée que la vie de groupe n'est pas parfaite et qu'il y a des trucs ou des méthodes pour diminuer les difficultés au niveau des relations et des communications entre les individus.
- ❹ Donnant des détails et en échangeant sur les avantages de participer à la cuisine collective.
- ❺ Connaissant les attentes et les besoins de la personne recrutée face à sa participation à un groupe de cuisine collective (effet sur le budget familial, diminution du sentiment d'isolement, acquisition de nouvelles compétences, etc).