



La définition des rôles facilite le fonctionnement du quotidien du séjour et représente un élément de stabilité pour les participant-e-s.

Sans qu'il s'agisse d'y voir une hiérarchie avec un arrière fond de dépendance ou de subordination, la définition de fonctions et la description des tâches permet de délimiter le champ des compétences et des responsabilités de chacun.

DESCRIPTION des TÂCHES

- ▶ **Directeur - directrice**
- ▶ **Moniteur - monitrice**
- ▶ **Cuisinier - cuisinière**
- ▶ **Aide de maison**
- ▶ **Econome**



DIRECTEUR – DIRECTRICE	TACHES	RESPONSABILITES*	COMPETENCES / QUALITES ATTENDUES*
	<ul style="list-style-type: none"> Prendre connaissance et être en accord avec les principes de VdJ et les mettre en pratique Prendre connaissance du thème du camp, de son cahier des charges et être garant du respect de ceux-ci Se renseigner sur les possibilités d'activités et prendre d'éventuels contacts Convoquer son équipe 	<i>Respect du projet pédagogique de VdJ</i>	<i>Communication Organisation Initiative</i>
	<ul style="list-style-type: none"> Mettre son équipe au travail avant le camp, donner les grandes lignes Choisir les activités en accord avec les principes pédagogiques de VdJ et dans les limites du budget Planifier les activités pour lesquelles une réservation est nécessaire et réserver Concevoir un projet pédagogique avec l'équipe en y intégrant les principes pédagogiques de VdJ Mettre en route le projet pédagogique et s'assurer de la bonne conduite de celui-ci. Rectifier les éventuels dérapages Prendre en compte les limites formulées par l'équipe (compétences dans le cadre d'activités particulières) A partir de l'expérience, soutenir l'équipe et favoriser les moments de régulation et de réflexion (bilan journalier) sur les actions conduites 	<i>Pédagogique</i>	<i>Avoir des idées Être organisé Planifier Anticiper Savoir mener une équipe Coordonner Déléguer Savoir prendre du recul Savoir créer un esprit d'équipe</i>
	<ul style="list-style-type: none"> Prendre connaissance des dossiers des enfants et communiquer les éléments indispensables à son équipe Prendre contact avec les parents en cas de doute ou de difficulté prévisible 	<i>Connaissance des enfants placés sous sa responsabilité</i>	<i>Avoir de l'expérience Respecter le secret de fonction</i>
	<ul style="list-style-type: none"> Organiser tous les moments du séjour (contact avec les parents, trajet en car, arrivée sur place, installation, repas, douches, coucher, lever, rangements, moments libres, ...) Donner les indications nécessaires à toute l'équipe d'intendance (cuisine et ménage) Connaître les mesures d'urgences, savoir où trouver les informations Observer et rectifier certaines situations. Observer à la fois l'individu et le groupe 	<i>Assurer la sécurité affective et physique des enfants placés sous sa responsabilité</i>	<i>Anticiper Coordonner Déléguer Savoir prendre du recul Savoir demander de l'aide Être à l'écoute et disponible Avoir le sens des responsabilités et être prêt-e à les assumer</i>
<ul style="list-style-type: none"> Avoir connaissance du budget à disposition et faire coïncider le projet pédagogique du camp à la réalité financière Déléguer tout ou partie du budget à la cuisine et à l'économat Contrôler que le budget est tenu correctement et le cas échéant rectifier certains points Être responsable auprès de VdJ de la tenue correcte de la comptabilité de son camp Avoir conscience de ses limites, les exprimer et ne pas les outrepasser 	<i>Financière</i>	<i>Organiser Anticiper Déléguer</i>	

* Les rubriques "Responsabilités" et "Compétences/Qualités attendues" sont données à titre indicatif.



	TACHES	RESPONSABILITES*	COMPETENCES / QUALITES ATTENDUES*
MONITEUR - MONITRICE	<ul style="list-style-type: none">Prendre connaissance et être en accord avec les principes de VdJ et les mettre en pratiquePrendre connaissance du thème du camp, de son cahier des charges et contribuer activement à sa réalisationEn accord avec la direction du séjour, chercher de la documentation, des jeux, des activités en rapport avec le cahier des charges du séjour, s'assurer de pouvoir les conduire et lister le matériel nécessaire.	<i>Respect du projet pédagogique de VdJ</i>	<i>Communication Organisation Initiative Avoir des idées Investiguer et préparer des activités en relation avec le thème du séjour</i>
	<ul style="list-style-type: none">Prendre connaissance des dossiers des enfants	<i>Connaissance des enfants placés sous sa responsabilité</i>	<i>Respecter le secret de fonction</i>
	<ul style="list-style-type: none">Concevoir en équipe un projet pédagogique sous la conduite du directeur/ de la directriceConcevoir en équipe un programme sous la conduite du directeur/ de la directriceÊtre avec les enfants et les accompagner dans tous les moments de la journéeAnimer seul ou en équipe des activités avec un groupe d'enfants et assurer les rangements et le nettoyage qui en découlentPlanifier et organiser le déroulement des activitésPrévoir la liste d'achats réellement nécessaires à la réalisation des différents projetsAppliquer le cadre éducatif mis en place avec le projet pédagogiqueRespecter les décisions prises en équipeCommuniquer lors des bilans journaliers les observations, problèmes, difficultés rencontrées dans la journéeAvoir conscience de ses limites, les exprimer et ne pas les dépasser	<i>Pédagogique</i>	<i>Savoir travailler en équipe Avoir des idées et les partager Être disponible Être à l'écoute Avoir le sens des responsabilités Avoir le sens de l'organisation</i>

* Les rubriques "Responsabilités" et "Compétences/Qualités attendues" sont données à titre indicatif.



	TACHES	RESPONSABILITES*	COMPETENCES / QUALITES ATTENDUES*
CUISINIER - CUISINIERE	<ul style="list-style-type: none">Prendre connaissance et être en accord avec les principes de VdJ et les mettre en pratiquePrendre connaissance du thème du camp, de son cahier des charges et contribuer activement à sa réalisationParticiper et adhérer au projet pédagogique du camp	<i>Respect du projet pédagogique de VdJ</i>	<i>Savoir travailler en équipe Avoir des idées</i>
	<ul style="list-style-type: none">Prendre connaissance des dossiers des enfants et respecter les éléments concernant les différents régimes alimentaires	<i>Connaissance des enfants placés sous sa responsabilité</i>	<i>Respecter le secret de fonction</i>
	<ul style="list-style-type: none">Préparer des menus équilibrés en collaboration avec l'économistePréparer la liste d'achats avec l'économiste, en fonction du budget et en tenant compte des restes disponiblesPréparer tous les repas en fonction du programme journalier établi avec l'équipeSavoir s'adapter aux conditions locales (locaux, lieux de séjour, commerces à disposition...)Savoir s'adapter aux coutumes alimentaires suisses	<i>Assurer la préparation et la qualité des repas</i>	<i>Avoir des notions d'équilibre alimentaire Savoir cuisiner pour une collectivité Anticiper et planifier r Savoir s'adapter Savoir éviter les gaspillages Avoir des idées</i>
	<ul style="list-style-type: none">Veiller à conserver les aliments dans des ustensiles, des appareils et des lieux appropriésOrganiser le nettoyage de la cuisine du début à la fin du séjour, y compris lors de la reddition des locaux	<i>Hygiène et propreté des locaux</i>	<i>Connaître les règles d'hygiène Être vigilant</i>
	<ul style="list-style-type: none">Animer, si le projet pédagogique le prévoit, une activité cuisine seul(e) ou en collaborationJouer un rôle de formation et de soutien pour l'équipe de cuisineAvoir conscience de ses limites, les exprimer et ne pas les outrepasser	<i>Pédagogique</i>	<i>Savoir mener une équipe Coordonner Savoir créer un esprit d'équipe</i>

* Les rubriques "Responsabilités" et "Compétences/Qualités attendues" sont données à titre indicatif.



	TACHES	RESPONSABILITES*	COMPETENCES / QUALITES ATTENDUES*
AIDE DE MAISON	<ul style="list-style-type: none">• Prendre connaissance et être en accord avec les principes de VdJ• Prendre connaissance du thème du camp• Participer et adhérer au projet pédagogique du camp	<i>Respect du projet pédagogique de VdJ</i>	<i>Savoir travailler en équipe Respecter le secret de fonction</i>
	<ul style="list-style-type: none">• Assurer la propreté quotidienne des lieux communs et la contrôler régulièrement en cours de journée• Mettre et débarrasser les tables et s'occuper de la vaisselle ou encadrer les enfants dans ces tâches si le projet pédagogique le prévoit	<i>Hygiène et propreté des locaux</i>	<i>Etre serviable Savoir s'adapter Accepter les directives données</i>
	<ul style="list-style-type: none">• Participer à la préparation des repas conformément aux demandes de la cuisinière (du cuisinier)• Participer aux rangements de la cuisine• Avoir conscience de ses limites, les exprimer et ne pas les outrepasser	<i>Aide à la préparation des repas</i>	<i>Avoir le goût du travail bien fait Etre disponible</i>

Dans la mesure du temps disponible et avec l'accord de l'équipe, l'aide de maison peut participer au déroulement des activités avec les enfants. Il ne peut pas lui être confié la responsabilité d'un groupe d'enfants et l'aide de maison se conformera aux indications de l'équipe éducative.

* Les rubriques "Responsabilités" et "Compétences/Qualités attendues" sont données à titre indicatif.



ÉCONOME	TACHES	RESPONSABILITES*	COMPETENCES / QUALITES ATTENDUES*
	<ul style="list-style-type: none">Prendre connaissance et être en accord avec les principes de VdJ et les mettre en pratiquePrendre connaissance du thème du camp, de son cahier des charges et contribuer activement à sa réalisationParticiper et adhérer au projet pédagogique du camp	<i>Respect du projet pédagogique de VdJ</i>	<i>Savoir travailler en équipe Avoir des idées</i>
	<ul style="list-style-type: none">Prendre connaissance des dossiers des enfants et respecter les éléments concernant les différents régimes alimentaires	<i>Connaissance des enfants placés sous sa responsabilité</i>	<i>Respecter le secret de fonction</i>
	<ul style="list-style-type: none">Préparer des menus équilibrés en collaboration avec le cuisinierPréparer la liste d'achats avec le cuisinier, en fonction du budget et en tenant compte des restes disponiblesRectifier certains menus en fonction du programme journalier établi avec l'équipe	<i>Équilibre alimentaire</i>	<i>Avoir des notions d'équilibre alimentaire Anticiper et planifier Savoir éviter les gaspillages</i>
	<ul style="list-style-type: none">Gérer et organiser le travail des aidesSi nécessaire, former les aides dans des tâches nouvelles	<i>Hygiène</i>	<i>Avoir le sens de l'organisation Connaître les bases de l'hygiène et des normes en vigueur dans le pays</i>
	<ul style="list-style-type: none">Gérer le budget du campGérer le stock (alimentaire + matériel)Tenir la comptabilité à jourPréparer les indemnités des membres de l'équipeAvoir conscience de ses limites, les exprimer et ne pas les outrepasser	<i>Financière</i>	<i>Etre titulaire d'un permis de conduire valable et si possible venir avec son véhicule (défraiement) Etre précis</i>

* Les rubriques "Responsabilités" et "Compétences/Qualités attendues" sont données à titre indicatif.