



## MISSION CUISINIER

Présence à l'auberge, au 7 rue Saint-Christophe, de 19h30 à 22h.

### Avant :

Si vous avez choisi le plat principal, dans le planning, noter le plat dans la case Commentaires (au bout de la ligne du jour en question).

Préparer le repas pour six convives. Cuisine simple et familiale, SANS PORC. Un des hôtes ne mangent pas de viande du tout, pour des raisons médicales. Si vous préparez un plat de viande, prévoir une portion à part sans viande (légumes, omelette, etc). Pour les entrées, soupes ou potages bienvenus.

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

Pour le plat principal, prévoir un plat chaud.

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

Si vous êtes inscrit pour les mercredis, jeudis ou vendredis, sachez que l'Amap (association qui livre des paniers de produits fermiers tous les mardis soir à Saint Christophe) offre chaque semaine de la viande et un panier de légumes. À récupérer à partir du mercredi matin dans le frigo de la cuisine de l'auberge.

Récupérer la clé selon la procédure.

### Le jour J :

En cas d'empêchement majeur de dernière minute, prévenir le responsable de semaine et tout faire pour trouver soi-même son remplaçant.

Arriver à 19h30 avec les plats ou les ingrédients. 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 et le convive à contribution.

La table est dressée et débarrassée avec un des hôtes, à tour de rôle (voir le tableau des trois services : couvert, sol, vaisselle).

Le dîner commence, en théorie, aux environs de 20h15, et se termine vers 21h/21h15. Mais deux de nos hôtes ont des contraintes horaires liées à leurs jobs : du mardi au samedi, Jérôme travaille jusqu'à 20h vers la gare du Nord (il devrait arriver vers 20h40).

Les samedis, dimanches, et lundis, Nourelhak travaille jusqu'à 19h30 sur un marché à la Porte de Clignancourt (il devrait arriver vers 20h30). On peut commencer sans l'un des deux, vers 20h15. Mais le samedi, seul un de nos hôtes sera là avant 20h30. Bref, souplesse ! Comme en famille.

Les hôtes partagent tous le dîner même s'ils ne veulent pas dîner ou n'ont pas faim.

Le dîner est un moment convivial. Il ne faut pas appréhender les silences ni transformer le dîner en interrogatoire. Les hôtes découvrent de nouveaux visages pendant trois mois. C'est usant de répéter chaque

soir la même chose. N'hésitez pas à parler de vous. Veillez à ce que ceux qui le souhaitent puissent s'exprimer.

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

**Ne pas laisser de restes** dans le frigo : les ramener chez soi.

Une fois la vaisselle faite, les douches prises, il reste une petite heure pour la soirée. Proposer 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 !

Départ à 22h, à l'arrivée du veilleur. Lui confier la clé.

En cas de problème, appeler **le responsable de semaine**.

**-----En cas de fait vraiment grave : santé : 15 / police : 17 / pompiers : 18-----**