

INTENDANTE D'ÉQUIPAGE



Une grande responsabilité que celle de nourrir ses camarades ! Cette fiche va te guider dans les débuts de ta fonction (ou t'aider à la choisir parmi celles qui se présentent à toi).

Quelle est ta fonction ?

Gourmand.e ? Fin gourmet ? Manger, quoi de plus sérieux dans notre culture ! Cette fonction fait de toi le ou la spécialiste des choses de la gastronomie ! C'est à l'intendant.e que revient la tâche de faire bien manger. Bien manger se mesure à la fois en quantité, variété et qualité, mais il est aussi important d'avoir conscience des enjeux alimentaires de notre époque. L'Équipage doit savoir qu'il peut se reposer sur toi pour bien manger car tu proposes de nouvelles recettes qui sortent de l'ordinaire et de nouvelles techniques de cuisson. Tu en discutes avec eux, tu modifies les menus en fonction de leurs goûts et des activités que vous allez faire. Tu sais prévoir les quantités, ingrédients et matériels nécessaires avec sérieux, en essayant de penser à tout. En somme, cette fonction est des plus complètes et peut se pratiquer tout au long de l'année : sorties, week-end, camps, rando, Explo... Attention tout de même, ce n'est pas toujours à toi de faire les courses et la cuisine !

VOICI TES MISSIONS !

- 1 **Établir des menus équilibrés**
- 2 **Organiser les courses et calculer les proportions à acheter**
- 3 **Te renseigner sur le prix des aliments**
- 4 **Connaitre les règles de conservation des aliments en camp**
- 5 **Connaitre les règles d'hygiène alimentaires**
- 6 **Vérifier le stock régulièrement, en garantir la bonne conservation**
- 7 **Gérer et respecter, avec le.la trésorier.ère, le budget alimentaire**
- 8 **Récupérer, à chaque achat, une facture**
- 9 **Remettre régulièrement les factures au.à la trésorier.ère**



ET DES CONSEILS !

Bienvenue à toi !

Cette fonction ne se résume pas à faire les menus et les courses. Tu peux vraiment devenir le ou la spécialiste de l'alimentation de ton Équipage. Un menu ne s'improvise pas à la dernière minute dans un magasin. Comme toute fonction celle-ci demande une grande organisation, mais aussi de nombreuses compétences que tu vas acquérir au fur et à mesure. L'intendance c'est aussi gérer ses réserves, anticiper ce qui va manquer, connaître le prix des aliments de première nécessité, et où les trouver. C'est s'informer sur les fruits et légumes de saisons, les contraintes alimentaires etc. Faire des menus sains et équilibrés c'est bien, mais tu dois en plus garantir le respect du budget alimentaire qui t'ai confié.

- Anticipe, propose, adapte
- Recherche régulièrement de nouvelles recettes
- Prends des précautions avec l'argent qui t'es confié
- Garde tes menus et factures dans une pochette imperméable
- Veille à l'hygiène alimentaire, à la propreté des mains
- Ne fais pas d'économie sur l'alimentation, il faut manger correctement
- Veille au non gaspillage, au respect de ce que l'on mange
- Tiens un livre de tes recettes que tu pourras aussi transmettre

Quelles sont tes compétences ?

- Connaître quelques recettes de base
- Connaître les régimes alimentaires de tes camarades
- Faire des menus variés, copieux et respectant le budget
- Connaître les proportions utiles par personne
- Savoir calculer les quantités nécessaires
- Adapter les menus en fonction des saisons et des activités
- Gérer un budget alimentaire
- Réajuster un menu si un produit manque

Fais de ta mission ce que tu veux qu'elle soit !

Tu le vois, la fonction d'Intendant.e est des plus complètes. Ne pas avoir assez à manger ou un ingrédient qui manque et c'est vite la cata ! Comme toutes les autres fonctions, il te faudra la garder au moins un an afin que tu apprennes à bien t'organiser. Si tu aimes bien tout maîtriser, aller plus loin encore, tu peux aussi prévoir le matériel de cuisine en collaboration avec le Responsable du Matériel de ton Équipage. Tu peux approfondir tes connaissances dans des domaines tels que le végétarisme, les circuits courts de production, les produits de saison, le zéro déchets en cuisine, mais aussi la cuisine d'ailleurs, trappeur, four, gaz, feu de bois, solaire... Seule ton imagination et les moyens que tu vas te donner seront des limites à ta fonction. Et quelle récompense lorsque tu verras tes camarades se régaler avec un repas que tu auras imaginé...

INTENDANCE

- J'aime m'occuper de l'approvisionnement et gérer les stocks
- Je fais les courses de temps en temps
- Je sais prendre soin des denrées alimentaires et éviter le gaspillage

Je connais le prix approximatif des produits de première nécessité
J'exerce la fonction d'intendant de mon Équipage
Je sais faire une liste de courses pour gagner du temps
Je sais tenir compte des régimes alimentaires (religion, allergies, préférences)
Je sais faire un menu en fonction d'un budget donné
Je vérifie avant de faire les courses le stock et j'en tiens compte pour mes menus
Je connais la base et les principes d'une alimentation équilibrée
Je m'assure que le stockage de la nourriture se fasse au propre et au sec
Je sais utiliser un cahier d'intendance, un guide de proportions pour les quantités
Je sais adapter un menu en fonction du temps, du lieu, du stock
Je sais l'importance de l'hygiène, de la chaîne du froid... J'en respecte les règles

Mon chef d'œuvre :

Quelle action valide ma capacité à transmettre mes C&C INTENDANCE :

Quelle action démontre que j'ai utilisé ces compétences autrement :

lien QR code : <https://www.comingecamp.be/>

RESSOURCE

La fiche compétence **INTENDANCE** du **PISTES**, le nouveau carnet de progression personnelle de la branche éclé.e.s, peut te permettre de compléter tes connaissances avec les fiches **CUISINE**, **RANDONNÉE**... et t'aider dans ta fonction d'Intendant.e.

- (1) Drive éclé.e.s : <https://drive.google.com/drive/folders/1XfPek-tzuVQqZPWR8EbWWEi67d1bxVcY?usp=sharing>
- (2) Pour envoyer un article et le faire paraître dans l'Équipée, envoie-le à cette adresse : editions@eedf.asso.fr

