

Synthèse de l'atelier participatif "MDM"

Les 2 sujets développés ci-dessous (parmi les 6 sujets évoqués lors de l'AG) seront abordés avec Olivier Sanz au cours de la formation organisée pour des MDM expérimentés planifiée du 24 Février au 02 Mars à Concarneau. Ceci permettrait ensuite de définir la contribution du groupe MDM concernant ces 2 sujets.

Le retour de cette formation sera mis à profit pour poursuivre la réflexion sur la formation (en cours).

La documentation

Les idées mises en évidence de l'atelier participatif sont:

- *Constats: les informations disponibles par base sont différentes : (Hygiène - sécurité, les menus,) !*
- *L'information est reçue par mail (pourquoi pas par vidéo?)*
- *Disposer PAR BASE d'un guide (élaboré entre comité de secteur et MDMs)*

La proposition du groupe de travail est :

Constituer (ou compléter) une documentation papier disponible sur les bases. Cette même documentation serait aussi disponible sur le site des Glénans (afin d'être consultée à domicile avant le stage)

Dans cette documentation, il faut distinguer:

1°) Tronc commun :

- Rôle du MDM
- Règle d'hygiène en cuisine

2°) Spécificité des bases :

- Cahier des recettes
- Particularité et utilisation du matériel
- Approvisionnement spécifique (par ex: pains, les huîtres de Marseillan,...)
- Organisation de la base (horaire, tri sélectif, gestion du stock, organigramme)

Actions à mettre en place:

1°) La partie "tronc commun" serait prise en charge par le CDMEB. Le CDMEB demande à être mis en rapport avec les responsables et/ou les intendants pour récolter la documentation déjà disponible. Elle serait ensuite uniformisée et soumise ensuite pour approbation aux différents responsables.

2°) La partie spécifique pourrait être réalisée, dans le cadre d'une mission spécifique, par un MDM qui se rendrait sur une base, sous un statut particulier (càd uniquement dédiée à cette mission)

3°) Edition et mise à disposition des documents sur les bases et sur le site internet.
Note: Peut-on valoriser cette mission particulière dans le pass formation des MDM ?

La formation

Les idées mis en évidence de l'atelier participatif sont:

- BESOIN d'une formation sous forme de tutorat ou autre
- Durée de cette formation à définir

Jusqu'à présent, 2 essais de tutorat ont été faits à l'île d'Arz par des membres du CDMEB. Si aucun rapport officiel n'a été émis, il semble toutefois que les résultats ont été positifs.

Suggestions concernant le tutorat :

1°) *Il faut préalablement définir:*

- Rôle du tuteur (à valoriser également dans le pass formation ??)
- Temps à consacrer par le tuteur (1 semaine semble indispensable pour couvrir toutes les situations: pique-nique, BBQ, ...)

2°) *Disposer de la documentation mise à jour (Tronc commun et spécificités base)*

3°) *Dans un même temps, consultation des MDM*

Il faudrait ensuite contacter par mail les MDM et les questionner sur :

- Sont-ils d'accord d'être tuteur?
- Quelle durée de temps sont-ils disposés à consacrer (durant leur semaine d'encadrement MDM, prolongation de leur semaine,)

4°) *Mise en place d'une offre (d'une solution) tenant compte :*

- Problématique des stages JUNIOR (difficile à encadrer et inadapté pour un néo-MDM)
- Problématique de la taille des bases (nombre des MDM en fonction du nombre des stagiaires)

Liste des Sujets (6) abordés lors de l'atelier participatif

Les sujets abordés par les groupes de travail lors de l'atelier participatif organisé lors de l'AG fin 2017 sont:

Documentation

- Constats : les informations disponibles par base sont différentes : (Hygiène - sécurité, les menus,) !
- L'information est reçue par mail (pourquoi pas par vidéo?)
- Disposer PAR BASE d'un guide (élaboré entre comité de secteur et MDMs)

Formation

- BESOIN d'une formation sous forme de tutorat ou autre
- Durée de cette formation à définir

Ressenti

- RESSENTI assez négatif (solitude - stress - fatigue) du coup pas ou peu de temps disponible pour naviguer. Par ex: Sur les îles, 2 MDM donc navigation possible 1 jour sur 2 (pas le cas sur COZ Castel !)

Intégration des MDM sur les bases

- Intégrer les MDM au sein des réunions des moniteurs
- Il faut une relation avec l'intendant pour un bilan
- Informer les stagiaires du statut bénévole des MDM

Statut

- Métier à part entière sous forme de bénévolat
- Avoir un retour des stagiaires via les enquêtes de stage
- Un bon MDM donne envie au stagiaire de le devenir
- Le MDM doit-il aussi être un animateur ????

Compétences

- Le MDM DOIT avoir des compétences en cuisine (Organisation – gestion des QTT - temps de cuisson - Cuisine collective)

Fin du document