

Camps J+S: Cuisiner et manger

Les repas en commun sont des moments privilégiés dans la vie du camp, car ils réunissent tous les participants au même endroit. D'un côté, les repas doivent apaiser l'appétit des jeunes tout en étant équilibrés, de l'autre, ils doivent être gérables pour l'équipe de cuisine.



GORILLA

Etablir un plan de menus, organiser les achats, préparer les repas: tout cela ne s'improvise pas. En collaboration avec le programme de promotion de la santé «[Gorilla](#)», nous souhaitons faciliter la vie des organisateurs de camps.



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ CENTRE D'ALLERGIE SUISSE CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Pour cela, nous avons créé un plan de menus avec description des recettes qui le composent – y compris la durée de préparation et les alternatives en cas d'allergies ou d'intolérances (en collaboration avec [aha! Centre d'allergie suisse](#)). Sans oublier les variantes végétariennes et véganes. Last but not least: une liste d'achats très pratique complète le document.

Aperçu des principaux points à considérer:

- Quel est le budget à disposition?
- Y a-t-il des personnes allergiques ou intolérantes à certains aliments?
- Y a-t-il des personnes avec des habitudes alimentaires spécifiques (végétariens, véganes, restrictions en raison de la religion, etc.)?

Il faut aussi clarifier où seront achetés les aliments et quels équipements et infrastructures sont à disposition (cuisine, frigos, salles à manger, etc.).

- Quels sont les aliments à privilégier d'un point de vue financier et organisationnel?
- Les achats sont-ils faits dans un petit commerce ou en grande surface (attention à la date de péremption)? Pensez aux achats en ligne.
- Quelles sont les possibilités d'achat sur place pour les produits frais (fruits, lait, etc.). Dans ce cas, les enfants peuvent acheter leur pique-nique (attention aux quantités).
- Comment est équipée la cuisine (surfaces de travail, plaques, fours, poêles et casseroles, réfrigérateur, etc.)?

A télécharger

- [Aide-mémoire: Faire la cuisine en camp](#) (pdf)
- [Plan de menus pour un camp de cinq jours](#) (pdf)
- [Recettes](#) (pdf)
- [Liste de courses](#) (xls)

Guide des bonnes pratiques

Dans une cuisine, les conditions idéales sont réunies pour la prolifération des microorganismes: présence

de matières organiques, chaleur et humidité. Certaines règles doivent être observées pour éviter toutes contaminations et mise en danger de la santé des consommateurs.

- Se laver les mains et se les sécher avec un essuie-mains en papier.
- Toujours respecter les trois états possibles des aliments: dans le réfrigérateur, en cours de préparation ou cuits.
- Ne jamais conserver les aliments ouverts dans leur emballage d'origine dans un réfrigérateur.
- Ne pas se livrer à des expériences: opter pour des repas simples et bons.
- Servir les aliments chauds à une température d'au moins 65°.

Camps J+S: Planifier un camp – étape par étape

La fascination pour les camps s'est éveillée en toi et tu veux vivre des moments magiques avec ton groupe ou ton club lors d'un camp J+S, d'un week-end d'entraînement ou d'une semaine active? Sur cette page d'aperçu, nous te guidons à travers les différentes étapes de la planification avec des aides, des check-lists et des modèles prêts à l'emploi.

Mehr



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral du sport OFSPO