



Koken bij L'Accolade Oléron

Op de algemene Leden vergadering in april 2009 te Amsterdam, is besproken dat er mogelijkheden bestaan om onze hobby ook te benutten om te koken bij vrijwilligers organisaties die een belangrijke sociale functie vervullen. Wij beseffen dat er veel organisaties zijn die graag van onze diensten gebruik zouden willen maken, maar omdat enkele afdelingen al ervaringen hebben opgedaan met L'Accolade willen wij deze organisatie van harte onder uw aandacht brengen.

Ile d'Oléron is een eiland aan de zuidwestkust van de Frankrijk, ongeveer 155 km boven Bordeaux. Het ligt op 500 km afstand van Parijs. Poitou-Charentes is de streek waar Ile d'Oléron toe behoort, het land van de Cognac.

Het eiland valt onder het departement Charente-Maritime en heeft ongeveer 19.000 inwoners, met een oppervlakte van 175 km². Het is ongeveer zo groot als Texel. Ile d' Oléron heeft ruim 90 km kust, waarvan het grootste gedeelte zandstrand is.

Ile d'Oléron heeft de bijnaam 'Ile lumineuse' wat betekent 'eiland van het licht', De kust heeft prachtige stranden en achter de duinen zijn uitgestrekte bossen.

L'Accolade ligt aan de kust in het dorp Domino, in een mooi begroeid duingebied , op 600 meter van de zee. Het terrein is 1,6 ha. groot en bestaat uit een beneden- en een bovengedeelte die met een weg en een lift zijn verbonden. De paden zijn verhard en oude bomen, bijzondere planten, zoals orchideeën, maar ook rozen, stokrozen en klaprozen, zorgen voor een verrassende omgeving.

Verspreid op het terrein staan acht ruime vakantiebungalows en vijftien kampeerplaatsen. Ook is er een groepsgebouw dat ruimte biedt aan een groep van twintig personen, een gemeenschappelijke ruimte en een centrale keuken.

Centraal op het beneden gedeelte ligt het zwembad met een ruim zonneterras.



L'Accolade Oléron is een vrijwilligersorganisatie.

Naast het beheerderechtpaar verrichten vrijwilligers alle werkzaamheden op en rond het park.

Het doel is om de gasten een onbezorgde vakantie te bieden.

Mensen met lichamelijke beperkingen komen vakantie vieren op l'Accolade omdat er 24 uur assistentie aanwezig is, er hulpmiddelen zijn en omdat de bungalows, kampeerplaatsen en het zwembad zijn aangepast. Bij de inrichting van het terrein is



rekening gehouden met mensen die lichamelijke beperkingen hebben.

Gasten die naar l'Accolade komen willen 'gewoon' vakantie houden, net als mensen zonder beperkingen. Ze zijn niet ziek, maar hebben soms wel hulp nodig.

De gasten geven aan welke zorg zij willen ontvangen en die wordt geleverd. Dit kan uiteen lopen van lichamelijke verzorging, het helpen met de tent opzetten, oppassen op de kinderen of het helpen bij het zwemmen of naar het strand gaan.

De werkzaamheden op l'Accolade Oléron zijn te verdelen in een aantal onderdelen:

- verzorgen van gasten door verpleegkundigen, ADL-ers, en fysiotherapeuten
 - ondersteunende werkzaamheden in de (spoel)keuken en op het terras
 - organiseren en begeleiden van activiteiten voor kinderen en jongeren
 - algemene werkzaamheden op en rond het park
-
- verzorgen van maaltijden voor gasten en vrijwilligers door koks en hulp koks

Taken:

Als kok stel je (in overleg met de beheerder) het weekmenu samen voor de gasten. Gasten kunnen de avond tevoren opgeven of ze op het terras gebruik willen maken van het diner.

Je doet de inkopen voor het avondeten en zo nodig voor ontbijt en lunch in de ochtend, ondermeer vanwege de grote drukte bij de supermarkten, later op de dag.

Daarna begin je met de voorbereidingen voor het diner voor de gasten.

Je zorgt voor een eenvoudige, doch gezonde warme maaltijd voor de vrijwilligers en iets extra's zoals soep, een omelet of salade bij de lunch.

De keuken heeft zijn eigen budget en als kok koop je zelf de producten in, rekening houdende met voorraad.

Als kok heb je de verantwoordelijkheid voor het onderhoud en het schoonhouden van de keuken tijdens je aanwezigheid. Dit betreft met name de R.V.S. werktafels, spoelbak in de koude keuken; de frituur en bakplaat.

Wat verwachten wij van een kok:

- Een professionele houding
- Vakkennis
- Kennis van diëten, vegetarisch of andere afwijkende voeding
- Flexibiliteit en gastvriendelijkheid
- Op de hoogte zijn van de HACCP richtlijnen en hiernaar handelen

De koks werken van maandag tot en met zaterdag en zijn op zondag vrij. Bij vertrek zorgen zij voor het zover mogelijk opmaken van de (verse) voorraden en een overdracht naar de volgende koks. Afhankelijk van het aantal gasten en vrijwilligers werken we met 1 of 2 koks met nog 1 of 2 hulpkoks daarnaast.

De stichting l'Accolade kan zijn doelstelling alleen bereiken met behulp en de inzet van een groot aantal vrijwilligers. Dat is de afgelopen jaren altijd weer gelukt, maar het werven van goede en voldoende vrijwilligers vraagt ieder jaar een flinke inspanning van bestuur en beheerders.

De afgelopen jaren hebben diverse groepen van de CCN afdelingen uit West Brabant en Nijmegen op eigen initiatief als vrijwilliger voor één of meerdere weken de keuken van l'Accolade bemand. Een leuke maar vooral ook dankbare taak.

Uit deze contacten is de gedachte ontstaan om dit onder al onze leden bekend te maken met als doel het werven van vrijwilligers voor de keuken wat eenvoudiger te maken en een grotere mate van continuïteit in de keuken te bewerkstelligen.

In het algemeen hebben de groepen uit West Brabant en Nijmegen van te voren hun week menu's samengesteld. Alleen de hoeveelheden moeten dan nog aangepast worden aan de werkelijke aantallen.

Het uitgangspunt moet zijn dat wij als amateur koks vooral onze vaardigheden willen inzetten zonder extreme culinaire hoogstandjes te willen maken.

Is uw belangstelling gewekt? Overleg eens binnen uw kookgroep of afdeling om zo 4 vrijwilligers te verzamelen die een week lang de keuken op l'Accolade te willen bemannen. Als uw partner niet kookt maar wel bereid is om als hulpkok mee te werken, kan dat natuurlijk ook.

Achteraf zult u terugkijken op een onvergetelijke week of weken, waar u veel voldoening van overhoudt.

Meer informatie is te vinden op de website: www.l-accolade.nl

Via deze site kunt u ook het informatie boekje voor vrijwilligers downloaden en kunt u zich als vrijwilliger(s) aanmelden.

Contact gegevens

Het adres van l'Accolade in Frankrijk is:

L'Accolade Oléron

80 Avenue des Bouriennes

Domino 17190 St. Georges d'Oléron

France

Voor verdere informatie kunt u altijd contact met l'Accolade opnemen via:

Website: www.l-accolade.nl

E-mail:

info@l-accolade.nl voor algemene informatie en vragen

webmaster@l-accolade.nl voor opmerkingen over de website

Telefoon : 0033 546 76 5520 (u wordt in het Nederlands te woord gestaan)

Wij wensen u een onvergetelijke week toe.

In de folder hieronder vindt u nog wat uitgebreide en algemene informatie voor de koks met betrekking tot budgetten en accommodatie.

KOKEN OP VAKANTIECENTRUM L'ACCOLADE

L'Accolade Oléron is een vakantiepark voor mensen met lichamelijke beperkingen die zelfstandig met vakantie willen in het buitenland. L'Accolade is in principe open van begin mei tot eind september. In 2008 waren er in totaal 350 gasten op L'Accolade voor 1 tot 4 weken vakantie. Van deze gasten hadden 54 volwassenen een beperking en 42 kinderen. Er waren 148

vrijwilligers om hun bijdrage te verlenen aan een onvergetelijke vakantie voor deze gasten.



L'Accolade wordt door het beheerderechtpaar samen met de vrijwilligers gerund. Het jaar 2009 wordt alweer het tiende seizoen. Het park is via giften en sponsoring van fondsen en particulieren bijeen gebracht. Veel van wat je in het park aantreft is (af)gebouwd door vrijwilligers.

Betekenis van L'Accolade

Het Franse woord L'Accolade betekent 'de omhelzing'. In de Dikke Van Dale staat "een omhelzing in een niet verstikkende omhulling" en dat is nu juist wat we nastreven. Het logo is een accolade, die zo is geplaatst dat die het beeld van een vliegende vogel oproept, die 'vrijheid' symboliseert. Vrijheid, integratie en omhelzing zijn de kenmerken van de sfeer en werkwijze van L'Accolade Oléron.

Vrijheid betekent voor de gasten van L'Accolade dat ze de assistentie kunnen krijgen die zij nodig hebben om optimaal te kunnen functioneren en om te kunnen genieten van een vakantie zonder betutteling en bemoeizucht. Op elk moment dat de gast dat wenst geeft L'Accolade assistentie. Het gaat dan niet alleen om de verzorging, maar ook bijvoorbeeld om ondersteuning bij het naar het strand gaan of een avond op de kinderen passen zodat de ouders samen uit eten kunnen.

Integratie betekent voor L'Accolade dat het terrein zo is ingericht dat het uitnodigt tot het aangaan van onderlinge contacten tussen volwassenen en kinderen met en zonder beperkingen. L'Accolade organiseert, voornamelijk in de zomermaanden, activiteiten die de gasten en vrijwilligers verder met elkaar in contact brengen zoals een vuurtje op het terras en een open podium.

L'Accolade verwacht van zijn vrijwilligers dat zij zich met veel enthousiasme twee weken aaneengesloten inzetten voor l'Accolade. Dit houdt in met persoonlijke interesse, warmte, belangstelling, gelijkwaardigheid, respect, hartelijkheid, maar ook bescheidenheid.

Afhankelijk van het aantal gasten en de benodigde hulp wordt er een team van vrijwilligers samengesteld dat aanwezig is op het park. Gezamenlijk zorgen zij voor het runnen van het

park. Er vindt binnen de teams elke ochtend werkoverleg plaats. De beheerder is het aanspreekpunt voor de vrijwilligers en coördineert de werkzaamheden. We rekenen erop dat de vrijwilliger zich tenminste 6 uur per dag op een actieve manier inzet.

Als je als vrijwilliger bij L'Accolade komt werken is dat vanuit de gedachte dat je het leuk vindt om op deze wijze je vakantie in te vullen.

Wij vergoeden € 75,00 aan reiskosten als je 2 weken komt en zorgen voor kost en inwoning. Dat kan zijn: het gebruik van een tuinhuisje, tent of caravan, een gratis kampeerplek, of als deze vrij is, een unit in het groepsgebouw. Het is afhankelijk van de huisvestingsmogelijkheden ook mogelijk om met je partner of je gezin te komen. De kosten voor kinderen tot 10 jaar bedragen € 8,00 per dag en voor volwassenen € 17,50 per dag. De vrijwilligers eten drie keer per dag gezamenlijk.

L'Accolade heeft een aansprakelijkheidsverzekering afgesloten voor haar vrijwilligers.

DE KOKS:

Taken van de koks:

- samenstellen van de weekmenu's, die van tevoren worden voorgelegd aan de beheerder. Hierbij wordt gestreefd naar zoveel mogelijk vers koken. De beheerder zorgt ervoor dat koks vooraf een indicatie hebben van het aantal aanwezige gasten en vrijwilligers.
- inkopen doen voor het avondeten en zo nodig voor ontbijt en lunch
- warme maaltijd bereiden voor gasten conform het weekmenu



- zorgen voor een eenvoudige, doch gezonde warme maaltijd voor de vrijwilligers en iets extra's zoals soep, een omelet of salade bij de lunch. Er wordt rekening gehouden met dieetwensen en personen die vegetarisch eten. Daarbij stellen we voor om 1x per week een vegetarische maaltijd te bereiden voor alle vrijwilligers.

- De keuken heeft zijn eigen budget en de koks kopen zelf hun producten in, rekening houdende met voorraad.
- De koks hebben de verantwoordelijkheid voor het onderhoud en het schoonhouden van de keuken tijdens hun aanwezigheid. Dit betreft met name de R.V.S. werktafels, spoelbak in de koude keuken; de frituur en bakplaat. Zij maken hiervan notitie in het reinigingsschema.
- Wat verwachten wij van een kok:
 - Een professionele houding
 - Vakkennis
 - Kennis van diëten, vegetarisch of andere afwijkende voeding
 - Flexibiliteit en gastvriendelijkheid
 - Op de hoogte zijn van de HACCP richtlijnen en hiernaar handelen

Aansprakelijkheid.

De SARL Accolade is verantwoordelijk voor het leveren van veilig voedsel en moet kunnen aantonen dat zij er alles aan doet om dit te bereiken. Is men niet in staat om dat te laten zien, en wordt een van de gasten ziek van het eten, dan kan zij aansprakelijk worden gesteld. Accolade heeft hiervoor een aansprakelijkheidsverzekering afgesloten.

De SARL moet kunnen aantonen dat zij verantwoorde veilige maaltijden produceert.

De koks werken van maandag tot en met zaterdag en zijn op zondag vrij. Bij vertrek zorgen zij voor het zover mogelijk opmaken van de (verse) voorraden en een overdracht naar de volgende koks. Afhankelijk van het aantal gasten en vrijwilligers werken we met 1 of 2 koks met nog 1 of 2 hulpkoks daarnaast.

Het aantal COUVERTS loopt op tot rond de dertig á veertig voor de gasten. Met uitschieters van een 70-tal couverts in weken dat er een busreis is of bij een barbecue- avond. Daarnaast zijn er maximaal 20 vrijwilligers waarvoor een eenvoudigere maaltijd gekookt wordt. Eenvoudig betekent in dit verband dat in principe dezelfde maaltijd voor de vrijwilligers wordt gekookt als voor de gasten, maar mogelijk op onderdelen wat vereenvoudigd of in eenvoudiger vorm opgediend.

De prijs voor een diner is € 13,50 met een bijbehorend budget van € 6,00 voor de gasten.

Voor een kindermenu betalen gasten € 6.50, budget is € 4.00.

Het budget voor de vrijwilligers is € 6.00 per dag, hiervan is ongeveer € 4.00 voor de warme maaltijd.

Het is wenselijk om de mogelijkheid open te houden voor het aanbieden van een kleine kaart voor die gasten die geen behoefte hebben aan een volledig menu.