Comment accueillir les stagiaires en nutrition

Ces ressources essentielles peuvent être accueillies simplement au sein de votre organisation; une fois la relation avec l'institution établie, il s'agit de bien préparer l'intégration et de relever les objectifs de stage avec l'étudiant(e).

Le premier de nos neuf principes de valeurs au Santropol Roulant est de considérer que chaque personne est un cadeau, ce qui veut dire que les gens et leur rôle sont deux choses différentes. Nos gens ont besoin de s'installer physiquement dans l'espace, mais c'est aussi important d'établir une relation dynamique qui permettra une collaboration riche et réciproque.

Avez-vous considéré les points suivants lors de l'accueil d'une personne stagiaire?

Espace

Offrir l'accès à une table de travail et un lieu pour poser ses affaires.

Outils de travail

Offrir l'accès à un ordinateur ou un à portable.

Culture organisationnelle

Énoncer clairement vos attentes en ce qui concerne la tenue vestimentaire au bureau et en cuisine, les heures de bureau et les processus internes.

Personnes ressources dans le bureau et la cuisine

Prévoir de courtes rencontres avec toutes les personnes qui vont participer à l'accueil du stagiaire.

Horaire

Planifier les quarts de travail pour les 2 premières semaines de stage, établir ensuite un horaire régulier basé sur les objectifs du stage et le réviser régulièrement avec la personne.

Les objectifs du stage

Selon l'entente avec l'institution, l'étudiant(e) a des activités précises à réaliser pour son curriculum scolaire qui peuvent être différentes de vos besoins organisationnels. C'est une relation gagnante si vous avez du temps à accorder du temps à la personne stagiaire. En ce qui concerne les objectifs, il est plus simple de cerner un besoin en particulier, réalisable dans la durée du stage.
Quelques exemples d'objectifs:

- Analyser la valeur nutritive des recettes de la popote roulante;
- Développer un processus de prise de température et de cueillette de données;
- Standardiser les recettes;
- Développer des outils de communication pour les clients et bénévoles sur les thèmes de la nutrition et l'hygiène et salubrité.

En somme, l'accueil de stagiaires peut représenter un réel défi, mais leur apport à l'ensemble de votre popote roulante est extrêmement important.