À table pour les familles

Maison Ronald McDonald MC
Québec

Document d'informations

Chefs-invités

À TABLE POUR LES FAMILLES

Maison Ronald McDonald de Québec

32 chambres

900+ familles de **240** communautés

4,3 M$ d'économies annuelles pour les familles

97% des familles affirment que leur séjour leur a permis de maintenir un bien-être physique.

Chefs-invités

À TABLE POUR LES FAMILLES

Description du programme

Le programme Chefs-invités permet à des groupes d'entreprises, de pairs ou communautaires de soutenir les familles de la Maison Ronald McDonald de Québec en préparant et en servant un repas fait maison. Ce geste simple offre aux familles un moment de répit durant des périodes difficiles, en leur évitant d'avoir à cuisiner et en allégeant leur fardeau financier.

En quoi consiste être Chefs-invités ?

Option 1 – Vous préparez le repas et fournissez les provisions

Les groupes de bénévoles du programme Chefs-invités ont l'opportunité de créer leur propre menu et de préparer un repas fait maison pour les familles de la Maison Ronald McDonald de Québec, accompagnés par notre Responsable du programme. Les membres du groupe sont invités à mettre à profit leurs compétences pour planifier le menu, faire les achats d'épicerie, cuisiner et nettoyer la cuisine. Le repas comprend un plat principal, un accompagnement et un dessert, pour environ 70 personnes.

Option 2 – La Maison fournit le menu et les provisions

Si vous optez pour cette formule, la Maison Ronald McDonald se charge de planifier le menu et de faire les achats nécessaires. Le jour de l'activité, votre groupe est invité à venir cuisiner et à nettoyer la cuisine, toujours accompagné de notre Responsable du programme. Un don de 500 $ est demandé pour couvrir les coûts liés aux ingrédients et à l'organisation du repas.

Chefs-invités

À TABLE POUR LES FAMILLES

Quels sont les avantages pour votre groupe ?

Le bénévolat offre aux groupes une occasion de pratiquer une activité de cohésion qui renforce l'esprit d'équipe. Planifier et exécuter un repas pour un grand nombre de personnes favorisent la collaboration, la communication et la confiance entre les membres. C'est également une manière de mettre en pratique dans un autre contexte des compétences personnelles telles que la créativité pour l'élaboration du menu, la gestion du temps pour réaliser le repas et la résolution de problèmes en cas d'imprévu.

C'est également une opportunité de contribuer concrètement à une cause noble en soutenant les familles d'enfant malade. Cette expérience renforce le sentiment d'utilité et de satisfaction, tout en sensibilisant les participants aux défis auxquels sont confrontées nos familles. De plus, elle permet aux entreprises de valoriser leur engagement social auprès de la communauté et d'inciter leurs employés à participer activement à des actions d'entraide.





Déroulement de l’activité

À votre arrivée, notre équipe vous accueillera et vous offrira une visite de la Maison Ronald McDonald. Ce sera l’occasion de mieux comprendre notre mission, de découvrir les espaces où sont hébergées les familles et les services qui leur sont offerts pendant leur séjour.

Vous visiterez ensuite la cuisine et recevrez les indications nécessaires pour bien débuter la préparation du repas. Une personne sera présente tout au long de l’activité pour vous accompagner en cas de besoin. Après avoir cuisiné, tous mettent la main à la pâte pour nettoyer et ranger la cuisine.

Les familles, informées de votre visite, profiteront du repas selon leur propre horaire. Les portions restantes seront emballées individuellement et mises à leur disposition. Votre implication est précieuse et très appréciée.







Informations pratiques

Nos responsabilités :

- Mettre sur pieds une équipe de 4 à 10 personnes (nous avons des options pour les plus grands groupes, merci de nous contracter)
- Disponible le temps d'une ½ journée (lundi au dimanche entre 9h et 16h)
- Apporter tous les ingrédients dont vous aurez besoin pour cuisiner le repas (selon l'option choisie)
- Déterminer un menu pour 70 portions de repas (selon l'option choisie)
- Nous fournir la liste des ingrédients nécessaires le jeudi avant votre visite (selon l'option choisie)

Le Maison fournira :

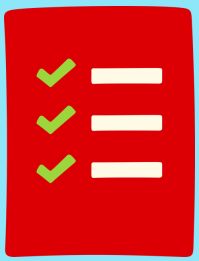
- Certains ingrédients que nous avons en quantité selon le menu choisi ou tous les aliments si c'est l'option que vous avez sélectionnée
- Tout le matériel pour cuisiner à la Maison et servir les familles
- Le stationnement (au CHUL à l'arrière de la Maison, un coupon gratuité vous sera remis à la Maison)

Fonctionnement de la Maison

- Nous vous demandons de bien vouloir apporter avec vous des chaussures d'intérieur fermées pour circuler dans la Maison.
- S'il y a des mineurs dans le groupe, ils doivent être accompagnés et surveillés par un adulte.
- L'alcool est interdit à la Maison.
- Compte tenu de la santé fragile des enfants, quiconque de votre groupe qui a une toux, une fièvre ou qui a été exposé à des maladies telles que la varicelle, la rougeole, la coqueluche, la gastro ou le zona dans les 21 derniers jours ne pourra pas participer à l'activité.

Hygiène sur place

- Veuillez vous désinfecter les mains à votre arrivée et assurez-vous que l'équipe se lave soigneusement les mains tout au long de la préparation des aliments.
- L'hôte du programme vous aidera à surveiller les températures des aliments au fur et à mesure de leur service.
- Il est obligatoire lors de la présence en cuisine de porter le tablier et le filet pour les cheveux qui vous seront fournis sur place.



À table pour les familles

Maison Ronald McDonald MC
Québec

Chefs-invités

À TABLE POUR LES FAMILLES

Pour toutes questions veuillez s'il vous plait contacter :

Audrey-Maud Mailloux
ammailloux@maisonronaldmcdonaldqc.ca
418-655-7760