



GIOVANE MONTAGNA VERONA

Baita di Versciaco - accantonamenti

Il Capoturno e il Cuoco

Verona 18 e 25 marzo 2022



Saluto dei Presidenti:

Cooperativa: **Alberto Bagnalasta**

GM Verona: **Alessandro Giambenini**



OBIETTIVI DELL'INCONTRO

Fare il punto sulla **organizzazione degli accantonamenti sezionali**:

- richiamare **i compiti del Capoturno (e Capogruppo)**
- richiamare **i compiti del Cuoco**



ORGANIZZAZIONE – Utilizzo della Baita 1/3

1. Formula di Accantonamento Sezionale

- Il responsabile è il **Capoturno** delegato dalla Presidenza Sezionale
- La Sezione stabilisce **le quote di partecipazione**
- La gestione **organizzativa ed economica** è a carico del **Capoturno**
- Il **Cuoco** provvede agli **aspetti alimentari**
- La **Sezione paga alla Cooperativa** la quota di affitto ed i consumi (gas, lavastoviglie), secondo gli accordi stabiliti con la Cooperativa Giovane Montagna



ORGANIZZAZIONE – Utilizzo della Baita 2/3

2. Formula di Gruppo (Famiglie, Amici, Altre Sezioni GM, Associazioni)

- Il responsabile è il **Capogruppo** (equiparato al Capoturno)
- La gestione **organizzativa ed economica** è a carico del Capogruppo, che si occupa, indipendentemente dalla Giovane Montagna, di stabilire le **quote dei partecipanti** e dell'eventuale **Cuoco**
- Il **Gruppo paga alla Cooperativa** la quota di affitto ed i consumi (gas, lavastoviglie), secondo gli accordi stabiliti con la Cooperativa stessa
- Il **rapporto è diretto tra il Gruppo e la Cooperativa**



ORGANIZZAZIONE – Utilizzo della Baita 3/3 IMPORTANTE

→ Il Capoturno ed il Capogruppo devono sapere bene come

- aprire
 - gestire
 - chiudere
- la Baita

→ Il Cuoco deve conoscere bene l'ambiente cucina della baita

→ A tali scopi la Cooperativa e la Sezione organizzano periodicamente incontri di aggiornamento per i Capoturno / Capigruppo e Cuochi.



Il ruolo del Capoturno 1/5

FASE INIZIALE: Apertura Iscrizioni agli accantonamenti

- è a cura della **Presidenza Sezionale** comunicare, tramite gli strumenti ufficiali: **Newsletter ai soci** e **chat WA GM-Verona**, **FB**, la data di apertura iscrizioni delle iscrizioni
 - ai **soci**
 - ai **non-soci** (dopo una settimana)



Il ruolo del Capoturno 2/5

1. Raccolta iscrizioni

- **in ordine di arrivo** e valide solo se confermate da ricezione **caparra** (attualmente fissata in 50€/adulto e 20€/bambino), da restituire in caso di rinuncia per serio motivo
- privilegiare iscrizioni per il **turno completo** e per i **soci**; le **partecipazioni parziali**, cioè di meno giorni, sono da accettare solo se rimane disponibilità di posti
- nel caso di accantonamento focalizzato su specifico gruppo (esempio: sci-alpinismo, ferrate, famiglie con bambini piccoli, ecc.) l'accantonamento resta comunque **aperto anche ad altri ospiti**, informando chi sta per iscriversi
- **«fare marketing»** del proprio accantonamento per attirare partecipanti in caso di scarsità di richieste



Il ruolo del Capoturno 3/5

2. Scelta ed accordo con il Cuoco

- contatta e verifica la **disponibilità del Cuoco** (dalla «lista dei cuochi») e in caso di necessità chiede supporto al **Delegato Sezionale** agli Accantonamenti
- concorda con il Cuoco il **menù settimanale**
- concorda le **spese alimentari da fare** (per l'economia del soggiorno è raccomandato fare le spese a Verona, utilizzando supermarket che offrano il miglior rapporto qualità/prezzo, utilizzando sempre il criterio del «buon padre di famiglia»)



Il ruolo del Capoturno 4/5

3. Assegnazione delle camere

- cerca, nei limiti del possibile, di accontentare le **aspettative degli ospiti**

4. Definizione dei turni di servizio in cucina

- cerca di **equilibrare il gruppo di servizio** con «esperti» e «meno esperti»
- fa rispettare **l'accesso alla cucina solo agli autorizzati**



Il ruolo del Capoturno 5/5

5. Organizzazione gite di gruppo

- se possibile, nomina un **«responsabile escursioni»** per organizzare le gite di gruppo, altrimenti si fa carico anche di questo compito
- in caso di ospiti con diverse esigenze, propone la gita che vada bene per la **maggior parte degli ospiti**
- i partecipanti, che non aderiscono al programma comune, devono **informare il Capoturno** sui loro spostamenti



Il ruolo del Capoturno e del Capogruppo 1/5

6. Informazione agli ospiti sulle regole della casa

- durante il primo momento comunitario, di solito la prima cena, spiega agli ospiti le **principali regole della casa** (utilizzo di ciabatte, lenzuola, chiavi, ecc.)
- definisce **gli orari** della colazione, cena, ed eventuali altri momenti comunitari, riposo notturno



Il ruolo del Capoturno e del Capogruppo 2/5

7. Gestione problematiche durante il soggiorno

- pone **attenzione al corretto funzionamento** degli impianti di riscaldamento, dei bagni, delle camere e di tutto quanto concerne la casa e l'ordine in generale; in collaborazione con il Cuoco: al corretto funzionamento degli elettrodomestici, ad eventuali carenze (esempio: pentole rovinate, coltelli che non tagliano, ecc.)
- nel caso di **sistemazioni urgenti di limitato valore** (<100€) procede autonomamente e nel rendiconto finale informa la Cooperativa
- per qualsiasi situazione prende come riferimento quanto descritto nelle **istruzioni della casa**, che deve conoscere bene, e di cui una copia è sempre disponibile in bacheca in ingresso
- annota qualsiasi anomalia nel **rendiconto finale** da consegnare alla Cooperativa



Il ruolo del Capoturno e del Capogruppo 3/5

8. Gestione parte economica dell'accantonamento

- compila tutti i dati nella «**scheda utilizzo casa**» e nel «**foglio di rendiconto excel**» definito allo scopo
- in particolare verifica in collaborazione con il cassiere sezionale che i **pagamenti con bonifici** siano effettivamente avvenuti
- **entro una settimana dalla chiusura dell'accantonamento**, spedisce il conteggio alla Sezione e/o Cooperativa, e versa l'eventuale saldo



Il ruolo del Capoturno e del Capogruppo 4/5

9. Pulizie finali

- l'ultima sera informa gli ospiti sullo **svolgimento delle pulizie finali** della mattina successiva, in particolare per quanto riguarda la **cucina**, i **bagni** e le **zone comuni**
- durante lo svolgimento, **presenzia** e **partecipa** alle pulizie e si rende disponibile a **consigliare** ed **aiutare**



Il ruolo del Capoturno e del Capogruppo 5/5

10. Chiusura della Baita

- segue scrupolosamente **tutti i compiti di chiusura** contenuti nelle istruzioni della casa
- in particolare: spegnimento dei **termostati** e settaggio delle **caldaie**, chiusura **finestre e scuri**, chiusure porte della **cucina** e della **garitta**, spegnimento della **pompa dell'acqua**, **porta a vetri di ingresso lasciata aperta**, chiusura **porta di ferro ingresso principale**
- controlla la restituzione delle **10 chiavi** della baita, da parte di chi le aveva avute in consegna all'inizio del turno
- al termine delle pulizie esegue le **letture contatori gas** e le registra sul quaderno dedicato
- in caso di turno successivo, **concorda con il nuovo capoturno** eventuali operazioni non necessarie per la continuità di utilizzo della Baita



La «vera anima» del Capoturno

E' colui che **ama la baita** e diffonde la sua **passione** agli altri

Vede la Baita come un luogo di **crescita, condivisione, confronto**, mezzo per **coltivare relazioni** e far crescere **nuove amicizie**

Vede la Baita come luogo per coltivare l' **Amore per la Montagna, la Natura, la vita sana all' aria aperta**



Il ruolo del Cuoco 1/3

Premesse:

- insegnare a fare da **mangiare per tante persone, non** è l'oggetto di questo tipo di incontro (allo scopo ci sono specifici corsi cuoco).
- qui fissiamo semplicemente la nostra attenzione su **alcuni aspetti organizzativi** che il Cuoco deve conoscere



Il ruolo del Cuoco 2/3

1. Conoscenza elettrodomestici e strumenti in cucina

- si informa e **controlla tutto il materiale** disponibile in cucina, evidenziando al Capoturno eventuali migliorie, anomalie o mancanze
- pone particolare attenzione **ai fornelli ed al forno**
- tiene sotto **controllo i cibi** in cambusa e nei frigoriferi
- vigila affinché in cucina sia presente **solo il gruppo di servizio** (assolutamente **nessun accesso ai bambini**, perché la cucina è un luogo pericoloso)
- coordina il gruppo di lavoro per la **preparazione** e **distribuzione** del cibo, ma anche per la **pulizia** ed il **riordino** della cucina dopo ogni uso



Il ruolo del Cuoco 3/3

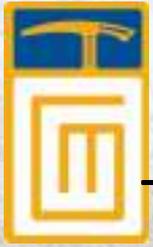
2. Menù della settimana

- decide in collaborazione con il Capoturno il **menù cene della settimana**, cercando di optare per **cibi semplici ed equilibrati**, alternando carni e legumi e uova e includendo sempre verdura e frutta
- prepara in collaborazione con il Capoturno **la lista della spesa** iniziale e di eventuali spese da fare durante il soggiorno
- provvede in collaborazione con il Capoturno **agli acquisti ed al trasporto della spesa**, per quest'ultimo eventualmente cercando disponibilità tra i vari partecipanti all'accantonamento
- coordina la preparazione della **colazione** e del **sacchetto-pranzo**



CONCLUSIONI 1/2

- Per diventare un **bravo Capoturno** o un **bravo Cuoco** non basta la teoria, ma bisogna **cimentarsi sul campo**: quindi può essere utile le prime volte essere affiancati da chi ha già esperienza
- Ogni anno vengono organizzati due **brevi campi di lavoro a Versciaco** durante dei fine settimana (inizio giugno e inizio ottobre) per effettuare lavori di **manutenzione nella Baita**, ma anche **per prendere dimestichezza** con la baita per fare il Capoturno ed il Cuoco.



CONCLUSIONI 2/2

- il Capoturno ed il Cuoco sono **volontari** e prestano a **titolo gratuito** la loro opera, per il bene della Associazione Giovane Montagna, ciò non toglie che questi incarichi debbano essere svolti comunque con **impegno** e **serietà**
- la Giovane Montagna a titolo di ringraziamento riconosce il **soggiorno gratuito al Capoturno ed al Cuoco**
- **Il Capoturno ed il Cuoco** devono essere **soci GM** ed è auspicabile che siano anche **soci della Cooperativa**
- - stasera ti chiediamo la tua **disponibilità** a fare parte del gruppo **«capoturno»** e/o **«cuoco»**



Grazie e Buona Montagna a Versciaco !!