

Aperçu des normes des camps certifiés :

Sécurité

- Activités et équipements sécuritaires
- Personnel qualifié apte à intervenir en tout temps
- Permis requis et certificats de compétences valides (cuisine, sauveteur, transport, etc.)



Encadrement

- De 50 à 60 heures de formation offerte au personnel avant le début du camp
- Ratio moniteurs /enfants rigoureux et adapté à chaque groupe d'âges ou aux besoins des clientèles particulières
- Vérification systématisée des antécédents judiciaires
- Procédures établies pour le contrôle des présences et des déplacements sur le site du camp, en sortie ou en expédition.

Environnement, santé et alimentation

- Qualité des eaux de consommation et de baignade contrôlée
- Procédures d'entretien et vérification du site et des bâtiments
- Protocoles de gestion des médicaments et des premiers soins
- Menus sains et équilibrés approuvés par une diététiste

Programmation

- Variée et équilibré selon un horaire planifié, qu'elle soit générale ou spécialisée
- Activités adaptées aux capacités et à l'âge des participants
- Fondée sur les principes de progression, de défis et de succès
- Empreinte de plaisir!

Les normes des camps certifiés couvrent les nombreux secteurs du camp susceptibles d'influencer l'expérience des campeurs et assurent ainsi qu'ils évoluent dans un milieu sain qui favorise leur bien-être!