

HUISHOUDELIJK REGLEMENT VAN DE VERENIGING CUISINE CULINAIRE NIJMEGEN

(waar een hij staat vermeld wordt vanzelfsprekend ook een zij bedoeld)

Het aantal bestuursleden, rooster van aftreden

Artikel 1

Ter vervulling van de vacatures stelt het bestuur kandidaten voor.

De leden kunnen kandidaten voor bestuursfuncties voorstellen.

Deze kandidaatstellingen moeten ondertekend zijn door ten minste vijf stemgerechtigde leden en moeten uiterlijk drie dagen voor de betreffende vergadering bij de secretaris zijn ingediend.

Artikel 2

Het bestuur bestaat uit tenminste drie leden.

Tussentijds opgevallen bestuursplaatsen worden door het bestuur zo spoedig mogelijk tijdelijk aangevuld, waarna op de volgende algemene jaarvergadering op reglementaire wijze in de vacature wordt voorzien.

Het nieuwe bestuurslid zal de plaats van het afgetreden bestuurslid innemen op de ranglijst van aftreden.

Bestuursleden worden voor een termijn van drie jaar gekozen, welke termijn maximaal twee keer kan worden verlengd.

De werkzaamheden van de bestuursleden

Artikel 3

De voorzitter draagt zorg voor de oproeping van de bestuurs-, leden- en commissarisvergaderingen.

Hij zorgt voor uitvoering van de besluiten in die vergaderingen genomen.

Hij behartigt de belangen der vereniging waaronder die met betrekking tot andere verenigingen.

Artikel 4

De vice-voorzitter vervangt de voorzitter bij diens afwezigheid.

De secretaris is tevens vice-voorzitter.

Artikel 5

De secretaris is belast met het bijhouden der notulen van de vergaderingen.

Hij voert de correspondentie en verzorgt het overzicht van de kookdata. Hij draagt zorg voor het archief.

Tevens houdt hij de ledenlijst bij en verstrekt aan de betreffende personen de statuten en reglementen.

Artikel 6

De penningmeester draagt zorg voor de inning van alle baten waaronder begrepen de contributies.

Hij doet de uitgaven binnen de door de algemene ledenvergadering goedgekeurde begroting. Hij houdt behoorlijk boek zodat op elk gewenst moment een beeld kan worden gegeven van de financiële stand van zaken van de vereniging.

Onderverdeling van de vereniging

Artikel 7

De vereniging is onderverdeeld in een aantal kookgroepen, bestaande uit maximaal twintig personen en minimaal vijftien personen.

De leden van de kookgroep zijn in eerste instantie verantwoordelijk voor het minimale aantal leden.

Indien dit aantal niet wordt gerealiseerd dan heeft het bestuur de mogelijkheid deze kookgroep aan te vullen en/of groepen samen te voegen om tot het minimale aantal leden te

HUISHOUELIJK REGLEMENT VAN DE VERENIGING CUISINE CULINAIRE NIJMEGEN

komen. Het bestuur zal dit zoveel mogelijk in overleg doen met de betreffende kookgroep(en).

Het bestuur stelt het aantal kookavonden vast. Dit aantal is thans tien.

Hoofd van iedere kookgroep is een commissaris, bijgestaan door een kooktechnisch leider (maitre of chef).

De commissaris heeft tot taak de belangen van de kookgroep te vertegenwoordigen naar het bestuur en de kookavonden te leiden.

De kooktechnisch leider of diens afgevaardigde is verplicht de chefavonden bij te wonen.

Voor de commissaris, kooktechnisch leider, chef de fourneau en sommelier zijn door de algemene ledenvergadering gedragsregels opgesteld, waaraan zij zich stipt dienen te houden.

De commissaris zal er op toezien dat de leden van zijn groep zich als waardige leden van de vereniging gedragen.

De commissaris wordt per twee jaar gekozen door de leden van de betreffende kookgroep uit deze kookgroep en kan zich herkiesbaar stellen. Er dient dan ook een reservecommissaris te worden benoemd.

Voor de inhoudelijke taken geldt:

Commissaris:

Hij is verantwoordelijk voor het ordelijke verloop van de kookavond en dient, de lokaliteit conform de huisregels achter te laten.

Hij dient zorg te dragen voor het uitvoeren van bestuursbeslissingen in zijn groep. Hij dient twee keer per jaar de commissarissenvergadering bij te wonen dan wel een plaatsvervanger te sturen.

Kooktechnische leider:

Hij is verantwoordelijk voor het kooktechnisch gebeuren en het juist uitvoeren van de receptuur.

Hij dient leiding te geven aan zijn chefs de fourneau.

Hij houdt toezicht op het juiste gebruik van de apparatuur en de ingrediënten.

Dit laatste in overleg met de fourageur.

Chef de fourneau

Hij dient de instructies van de kooktechnisch leider op te volgen.

Hij geeft de leiding aan zijn fornuis en verdeelt de taken naar behoren en per toerbeurt.

Hij moet zorg dragen voor het schoon opleveren van zijn werkplek.

Sommelier

Correct verzorgen van de wijnen, de sigaren en het glaswerk.

Het bijhouden van het gebruik en de financiële afwikkeling hiervan.

Hij is verantwoording schuldig aan de penningmeester.

De sommeliers komen een of meerdere keren per jaar tezamen in de sommeliers- vergadering.

HUISHOUELIJK REGLEMENT VAN DE VERENIGING CUISINE CULINAIRE NIJMEGEN

Titels van de leden

Artikel 8

De leden der vereniging worden in de volgende rangen ingedeeld:

- appreni;
- kookleden;
- chefs de cuisine;
- maitres de cuisine;
- grand maitres de cuisine.

Bevordering van de ene naar de andere rang met uitzondering van de rang van appreni kan geschieden met een tussenruimte van een jaar en na het met succes afleggen van de vereiste proeven van bekwaamheid ten overstaan van een door het bestuur aan te wijzen jury.

De eisen voor de proeven van bekwaamheid alsmede de aan deze rangen verbonden onderscheidingstekens zijn vastgesteld in het reglement van de Cuisine Culinaire Nederland.

De toelating tot het lidmaatschap der vereniging

Artikel 9

Als kooklid kan men via ballotage worden voorgedragen, waarna na drie kookavonden door alle leden van de groep unaniem besloten dient te worden tot eventuele toelating.

Als de groep zich met de toelating accoord heeft verklaard, dient het nieuwe lid een proeve van bekwaamheid af te leggen.

Als deze proeve tot tevredenheid van de kookgroep resulteert, wordt de kandidaat als lid geaccepteerd.

Hij is onder andere in verband met zijn eigen veiligheid verplicht een door de vereniging voorgeschreven kokstenu te dragen en hij verplicht zich tevens tot het betalen van een door de algemene vergadering te bepalen bedrag als inschrijfgeld en zal tevens de contributie over het nog lopende jaar voldoen.

Hij ontvangt een batch.

Contributie en verdere bijdragen van de leden

Artikel 10

Contributie en bijdragen voor kookavonden alsmede wijzigingen daarin, worden in een algemene ledenvergadering vastgesteld en dienen telkenjare vóór één september betaald te worden.

De mogelijkheid is aanwezig om de contributie in twee termijnen te betalen op een wijze door de penningmeester mee te delen.

Maatregelen van orde en gedragsregels

Artikel 11

Het bestuur heeft de bevoegdheid maatregelen van orde uit te vaardigen, alsmede gedragsregels waarbij steeds de mogelijkheid bestaat deze voor te leggen aan de algemene vergadering.

Commissies

Artikel 12

Het bestuur kan zich bij de uitvoering van zijn taak laten bijstaan door commissies, te denken valt aan onder andere wijn-, menucommissies.

Het functioneren daarvan kan in een nader reglement worden uitgewerkt.

HUISHOUDELIJK REGLEMENT VAN DE VERENIGING CUISINE CULINAIRE NIJMEGEN

Overeenkomst gebruik lokaliteit

De lokaliteit kan slechts in gebruik worden afgestaan nadat de gebruiksovereenkomst is getekend door het lid en namens de vereniging.

Exemplaren van de gebruiksovereenkomst zijn in de lokaliteit en bij de secretaris verkrijgbaar.

Wijziging van het huishoudelijk reglement

Veranderingen en toevoegingen van dit reglement behoeven de goedkeuring van de algemene ledenvergadering.

Vastgesteld tijdens de algemene vergadering te Nijmegen op 29 september 2000.