



HUISHOUDELIJK REGLEMENT

ONDERVERDELING VAN DE VERENIGING

Artikel 1

De vereniging is onderverdeeld in een aantal kookgroepen, bestaande uit minimaal acht en maximaal 14 personen. Bij een hiervan afwijkend aantal leden per groep beslist het bestuur over het al dan niet tijdelijk voortduren van de situatie.

Hoofd van ieder kookgroep is een chef, indien mogelijk of gewenst bijgestaan door een souschef en een maître d'hotel. Voor de chef, de sous-chef en de maître d'hotel (zie artikel 13,14 en 15) zijn gedragsregels opgesteld waaraan zij zich dienen te houden. De chef zal erop toezien dat de leden van zijn groep zich als waardige leden van de vereniging gedragen. Een lid kan, in overleg met zijn chef, een gastkoker voor een kookavond uitnodigen. De gast betaalt de normale maandelijkse bijdrage en kan ten hoogste driemaal een kookavond bijwonen alvorens te besluiten al dan niet lid te worden.

TOELATEN TOT HET LIDMAATSCHAP VAN DE VERENIGING

Artikel 2

Als lid kan men (overeenkomstig artikel 5 van de statuten) worden toegelaten als men maximaal drie maal een kookavond als gastkoker heeft bijgewoond en als de kookgroep, waarin men als lid wenst te worden opgenomen, daar positief over beslist. Een nieuw lid verplicht zich tot het betalen van een inschrijfgeld waarvan de hoogte door de algemene ledenvergadering is vastgesteld en verplicht zich tevens tijdens de kookavonden een door de vereniging voorgeschreven witte koksbus te dragen. In het inschrijfgeld is de levering van een koksbus door de club inbegrepen. Als men het lidmaatschap wenst te beëindigen voordat het lidmaatschapsjaar is verlopen dan blijft men de contributie over dat lopende jaar verschuldigd. Het verenigingsjaar loopt van januari tot januari.

DE WERKZAAMHEDEN VAN BESTUURSLEDEN

Artikel 3

De voorzitter heeft tot taak de algemene – en bestuursvergaderingen op te roepen en te leiden. Hij zorgt voor de uitvoering van de besluiten die in de vergadering zijn genomen. Hij behartigt de belangen van de vereniging in de ruimste zin van het woord.

Artikel 4

De vice-voorzitter vervangt de voorzitter bij diens afwezigheid.

Artikel 5

De secretaris is belast met het bijhouden van de notulen van de vergaderingen. Hij voert de correspondentie en verzorgt de archivering en houdt een ledenlijst bij of ziet erop toe dat deze door een ander lid van het bestuur wordt bijgehouden.

Artikel 6

De penningmeester draagt zorg voor de inning van alle baten. Hij doet de uitgaven binnen het raam van de hem door het bestuur en de ledenvergadering verleende machtiging.

Artikel 7

De taken van de twee commissarissen zullen in onderling overleg van het bestuur worden vastgelegd.

Artikel 8

Het bestuur is verantwoordelijk voor de receptuur. Voor het samenstellen van de receptuur kan het bestuur een receptuurcommissie instellen die verantwoording is verschuldigd aan het bestuur. De receptuur wordt via de eigen site op internet (www.culinairgildezeeland.nl) of e-mail aan alle leden verzonden voor aanvang van de kookavonden.

Artikel 9

Tenminste twee maal per jaar wordt een bestuursvergadering gehouden. De besluiten in een bestuursvergadering zijn geldig indien tenminste drie bestuursleden voor zijn.

HET AFTREDEN EN VERKIEZEN VAN BESTUURSLEDEN

Artikel 10

Ter vervulling van de vacatures stelt het bestuur kandidaten. De leden kunnen tegenkandidaten stellen voor bestuursfuncties. Deze kandidaatstelling moet ondertekend zijn door ten minste vijf stemgerechtigde leden en uiterlijk drie dagen voor de desbetreffende vergadering bij de secretaris zijn ingediend.

Artikel 11

Tussentijds opgevallen bestuursplaatsen worden door het bestuur zo spoedig mogelijk tijdelijk aangevuld. Op de eerste algemene ledenvergadering wordt op reglementaire wijze in de vacature voorzien. Het nieuwe bestuurslid zal de plaats van het afgetreden bestuurslid innemen op de ranglijst van aftredingen.

TITELS VAN DE LEDEN

Artikel 12

De leden van de vereniging worden in de volgende rangen ingedeeld;

cuisinier

chef de cuisine

maître de cuisine

grand maître de cuisine

Bevordering naar een hogere rang kan geschieden met een tussenruimte van minimaal een jaar en na het met succes afleggen van de vereiste proeve van bekwaamheid ten overstaan van een bevoegde jury. De eisen van bekwaamheid, alsmede de aan deze rangen verbonden onderscheidingstekens, zijn vastgesteld in het reglement van de CCN (Cuisine Culinaire Nederland).

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE LEDEN

Artikel 13

De chef is verantwoordelijk voor het welslagen van de kookavond. Hij organiseert alle kooktaken en houdt toezicht op de tafel-etiquette. Hij ziet er op toe dat de genoten consumpties worden afgerekend en maakt dit geld binnen één week na afloop van de kookavond per (bank-)giro over naar de penningmeester. Hij verstuurt tevens de bijbehorende volledig ingevulde consumptielijsten binnen 14 dagen naar de penningmeester. Als chef kookt men in het algemeen niet zelf want de chef geeft leiding aan de kookavond. Hieruit vloeien geen rechten voort om, vanwege het chef zijn over de eigen groep, ook nog in een andere groep als koker te gaan meekoken.

Artikel 14

De sous-chef vervangt de chef tijdens diens afwezigheid. Op hem/haar zijn eveneens de regels van toepassing zoals deze zijn genoemd onder artikel 12.

Artikel 15

Indien de groep daartoe besluit kan een **maître d'hotel** worden aangewezen. Deze verzorgt het dekken van de tafel, het uitschenken van de bij de gerechten gekozen wijnen.

Artikel 16

Alle leden zorgen ervoor dat:

- de gebruikte pannen ordelijk en gespoeld op de afwastafels of in de daartoe klaargezette bakken worden gedeponerd;
- het tijdens de maaltijd gebruikte serviesgoed wordt afgewassen, de werkbanken en de fornuizen worden schoongemaakt;
- de gebruikte koksmessen met de hand worden afgewassen en op de bestemde plaats worden teruggehangen;
- dat na afloop van de kookavonden de cuisine en het restaurant opgeruimd wordt achtergelaten.

Artikel 17

Eén keer per maand is er een chefsavond, waar de receptuur van de komende maand wordt gekookt. De chefs dienen in principe op de chefsavonden aanwezig te zijn, maar mogen zich in dringende gevallen door een ander lid van hun kookgroep laten vervangen. Zij die daar aan deelnemen betalen daarvoor geen extra contributie. De tijdens de chefsavond genuttigde consumpties zijn voor rekening van de vereniging.

CONTRIBUTIE EN VERDERE BIJDRAGEN VAN DE LEDEN

Artikel 18

De hoogte van de contributie en de bijdrage per kookavond voor gastkokers alsmede wijzigingen daarvan, worden in een algemene vergadering vastgesteld en dienen ieder jaar binnen 30 dagen na ontvangst van de nota te worden betaald.

Indien dit voor een lid bezwaarlijk is, kan in overleg met de penningmeester een regeling worden getroffen. Vaststelling van contributies en bijdragen, alsmede wijzigingen daarvan, vereisen een meerderheid van de geldig uitgebrachte stemmen.

Het bestuur kan zonder toestemming van de ledenvergadering de contributie verhogen met een jaarlijkse indexering van 3%.

Artikel 19

De wens het lidmaatschap te beëindigen dient schriftelijk te gebeuren voor 1 december van het nieuwe kookjaar. Bij voortijdig afmelden, gedurende het kookjaar, is men verplicht voor het gehele lopende kookjaar contributie te betalen, tenzij het bestuur – in geval van bijzondere omstandigheden - anders beslist.

Artikel 20

Indien men is verhinderd deel te nemen aan een kookavond, dient het lid dat tijdig (minimaal twee dagen van te voren) te melden bij de betreffende chef. Er bestaat de mogelijkheid deze avond, in overleg met die chef, bij een andere kookavond in te halen. Dit dient het betreffende lid zelf te regelen.

Door het voldoen van het lidmaatschapgeld mag een lid 10 kookavonden of -middagen bijwonen.

In de maanden juli en augustus zijn er geen kookavonden.

MAATREGELEN VAN ORDE EN GEDRAGSREGELS

Artikel 21

Het bestuur heeft de bevoegdheid maatregelen van orde uit te vaardigen, alsmede gedragsregels voor bepaalde functionarissen zoals chefs, sous-chefs en maîtres d'hotel. Bij herhaalde overtredingen van deze maatregelen en gedragsregels kan het betreffende lid worden geroyeerd overeenkomstig artikel 7 lid d van de statuten en/of artikel 22 van dit reglement. Royering van het betreffende lid dient te geschieden per aangetekend schrijven en ondertekend te zijn door ten minste twee bestuursleden.

Artikel 22

Leden die weigeren zich aan de bepalingen van de statuten of van dit reglement te onderwerpen, of zij die door hun gedrag, woorden of handelingen een vervallenverklaring van het lidmaatschap wenselijk maken, kunnen door het bestuur worden geroyeerd. De chef van een kookgroep kan, al dan niet op verzoek van de leden van die groep, een met argumenten onderbouwd royementsverzoek aan het bestuur richten.

SLOTBEPALINGEN

Artikel 23

In alle gevallen waarin het huishoudelijk reglement en de statuten niet voorzien, beslist het bestuur.

Artikel 24

Wijzigingen of aanvullingen van dit reglement kunnen slechts aangebracht worden in een algemene ledenvergadering. In de convocatie van die vergadering moet de gewenste wijziging volledig zijn omschreven. Voor goedkeuring van de wijzigingen en/of aanvullingen is een meerderheid van twee/derde van de geldige uitgebrachte stemmen vereist.

Vastgesteld in de algemene ledenvergadering
van de Cuisine Culinaire Nederland, afdeling Zeeland.
Heinkensand,
26 maart 2013