



HUISHOUDELIJK REGLEMENT VAN KOOKVERENIGING

LES AMIS DE CUISINE

Artikel 1. Toepassing

1. Dit Huishoudelijk Reglement is vastgesteld op 16 maart 2024 door de Algemene Ledenvergadering op grond van het bepaalde in artikel 20 van de Statuten.
2. Dit reglement vervangt het reglement dat is vastgesteld op 19 maart 2016.
3. Het Huishoudelijk Reglement is aanvullend op de statuten van vereniging Les Amis de Cuisine (de Statuten). In geval van strijdigheid met de Statuten prevaleren de Statuten.

Artikel 2. Structuur van de vereniging

1. De vereniging is onderverdeeld in kookgroepen. De omvang van een kookgroep bedraagt in beginsel zestien (16) leden voor een zes gangen-kookgroep en in beginsel twaalf (12) leden voor een vier gangen-kookgroep, tenzij het bestuur voor een kookgroep een ander aantal leden heeft vastgesteld
2. Het minimum aantal leden van een zes gangen kookgroep bedraagt 13 en van een vier gangen kookgroep 9 leden. Een kookgroep draagt zelf voor aanvulling van het aantal leden indien het aantal deelnemers daalt onder het streefniveau voor de kookgroep. Een kookgroep kan voor de werving van leden ondersteuning vragen van het bestuur.
3. Het bestuur kan kookgroepen instellen voor bepaalde doelgroepen of thema's. (bijv. studentleden, vegetarische kookgroepen, internationale groepen, patisserie).
4. Per jaar wordt per kookgroep in beginsel elf maal gekookt. Het bestuur kan in overleg met een bijzondere groep, zoals een jongerengroep en de patisseriegroep, als bedoeld in het derde lid een afwijkend aantal kookmomenten vaststellen.
5. Kookgroepen koken in beginsel in de avond van 17.30 uur tot 23.00 uur of op de dag van 12.00 tot 16.30 uur. Een kookgroep kan in overleg met het bestuur van deze tijden afwijken mits deze afwijking geen beperking inhoudt voor andere kookgroepen of op de kooklocatie uit te voeren noodzakelijke werkzaamheden.

Artikel 3. De leiding van een kookgroep

1. Het hoofd van iedere kookgroep is een daartoe op voordracht van de desbetreffende kookgroep door het bestuur benoemde chef. Iedere kookgroep heeft daarnaast ten minste één souschef die op voordracht van de desbetreffende kookgroep door het bestuur wordt benoemd. De chef wordt vervangen door de souschef dan wel door een vertegenwoordiger die daartoe door de kookgroep is gemachtigd.



2. De (sous)chef is verantwoordelijk voor de administratie van de kookgroep, het invullen van de turfkaarten, het toezien op de afvalverwerking en het gebruik van de materialen, ingrediënten en apparatuur. De (sous)chef is voorts bij zijn kookgroep verantwoordelijk voor het verloop van de kooksessie. Hij verzorgt in overleg met de leden van de kookgroep de mise en place, verdeelt de gangen over de aanwezige kookgroepleden, houdt het tijdschema in de gaten en functioneert als tafelpaeres.
3. De (sous) chef ziet toe op het kookproces, het gebruik van de apparatuur en de reiniging van de apparatuur en de kookruimte. Hij/zij is verantwoordelijk voor de wijze waarop de keuken wordt achtergelaten en voor het adequaat afsluiten van de kookruimte.
4. De (sous)chef is gehouden, de chefs-vergaderingen bij te wonen. Deze chefs vergaderingen vinden in beginsel ten minste twee maal per jaar plaats.
5. In beginsel heeft de chef het chefsexamen van CCN als bedoeld in artikel 6 van dit reglement met goed gevolg afgelegd.

Artikel 4. Contributie en verdere bijdragen

1. De contributie kan door de Algemene Ledenvergadering op voordracht van het bestuur worden gedifferentieerd voor studentenleden, voor leden van kookgroepen die minder gangen koken en voor leden waarop een bijzondere situatie van toepassing is. Gelet op het bepaalde in artikel 6 van de Statuten worden de contributies en het inschrijfgeld jaarlijks door de Algemene Ledenvergadering vastgesteld.
2. Een lid dat wordt ingeschreven in de vereniging is inschrijfgeld verschuldigd. Indien een lid zijn lidmaatschap heeft beëindigd en zich wederom aanmeldt voor een lidmaatschap is eveneens inschrijfgeld verschuldigd tenzij hij door bijzondere omstandigheden zoals langdurige ziekte of langdurig verblijf in het buitenland genoodzaakt is zijn lidmaatschap op te schorten. Het bestuur bepaalt of een dergelijke omstandigheid zich voordoet.
3. Indien een lid gedurende een langere tijd in het buitenland verblijft kan hij verzoeken om een slapend lidmaatschap hetgeen inhoudt dat het lid afwezig is op de kooksessies in de periode van het slapend lidmaatschap maar dat zijn contributieverplichting doorloopt waarbij de hoogte van de contributie wordt verminderd tot betaling van de vaste kosten van de een kooksessie. Jaarlijks geeft de penningmeester aan wat de hoogte van de vaste kosten per maand bedragen.
4. Studentleden zijn leden die jonger zijn dan 25 jaar en een opleiding volgen aan een door de overheid in stand gehouden onderwijsinstelling.
5. Naast de contributie betalen de leden de hoofdelijke omslag van de aan tafel gebruikte wijn en de andere persoonlijk genuttigde consumpties.



6. Betaling van hetgeen een lid schuldig is aan de vereniging dient uiterlijk binnen dertig dagen na ontvangst van de nota van de penningmeester van de vereniging te zijn bijgeschreven op de bankrekening van Les Amis de Cuisine.
7. Bij overschrijding van de bovengenoemde betalingstermijn zal aan het betrokken lid een herinnering worden gezonden, waarbij het verschuldigde bedrag kan worden verhoogd met € 25,- administratiekosten. Is na het verzenden van de herinnering tot betaling van het verschuldigde bedrag, dit bedrag niet binnen twee weken bijgeschreven op de genoemde rekening, dan kan het bestuur besluiten tot schorsing van het betrokken lid. Deelname aan de kookgroep(en) totdat het verschuldigde bedrag op rekening van Les Amis de Cuisine is bijgeschreven wordt hierdoor aan het lid ontzegd totdat het verschuldigde bedrag op rekening van Les Amis de Cuisine is bijgeschreven.
8. Verzuim van een kookevent bij de eigen groep, om welke reden dan ook, geeft geen recht op restitutie van vooruitbetaalde contributie. Ter vervanging bestaat de mogelijkheid het gemiste kookevent bij de eigen kookgroep bij een andere groep in te halen, mits de aan- en afmelding bij respectievelijk de chef van de eigen kookgroep en de chef van de inhaalkookgroep tijdig geschiedt en er plaats is. Onder tijdig wordt in dit verband verstaan: 24 uur voor de aanvang van de betreffende kookgroep. Over restitutie van vooruitbetaalde gelden, anders dan in de voormelde situatie, wordt door het bestuur beslist.

Artikel 5. Maatregelen van orde en gedragsregels

1. Het gebruik van de kookruimte, de apparatuur, de materialen en de ingrediënten geschiedt conform de instructies van het bestuur. De instructies zijn onder meer vastgelegd in het Handboek Les Amis de Cuisine dat in de kookruimte aanwezig is en digitaal via de website van de vereniging kan worden geraadpleegd.
2. Het is niet toegestaan kookgerei, bestek en ander toebehoren van de keuken mee te nemen buiten de kookruimte.
3. De leden zijn verplicht de apparatuur en materialen conform de instructie en met zorg te gebruiken zodat onnodige slijtage en beschadiging wordt voorkomen.
4. Schade die wordt veroorzaakt aan de kookruimte, aan apparatuur, materialen waaronder kookgerei wordt terstond door de (sous)chef gemeld bij het bestuur. Het bestuur neemt passende maatregelen tot herstel en zal, indien nodig en mogelijk, een passende actie ondernemen tot vergoeding van de schade.
5. Tijdens een kooksessie dragen de leden het door de algemene vergadering vastgestelde kokstenu. Verder hebben zij twee theedoeken bij zich die bij het drogen van de vaat kunnen worden gebruikt.
6. De kookgroepen zijn tijdens het koken en nuttigen van het maandelijkse menu gehouden aan het gebruiken van daarvoor door de vereniging beschikbaar gestelde ingrediënten en dranken.



Artikel 6. Examens

1. Na 1 jaar lidmaatschap c.q. een jaar na het afleggen van een lager examen kan een lid het bestuur verzoeken te mogen deelnemen aan het examen van chef, maître of grand maître. Voor het examen worden de eisen gehanteerd van de vereniging Cuisine Culinaire Nederland.
2. Het bestuur bepaalt in welke volgorde leden kunnen deelnemen aan het examen.
3. Voordat examen mag worden afgelegd, wordt volgens de hen toegezonden regels aan het bestuur het beoogde menu toegestuurd. Het bestuur, of één of meer door hen aangewezen vertegenwoordiger(s), bepaalt of het menu kan worden gebruikt voor het desbetreffende examen. Het lid dat is opgegeven om examen te gaan afleggen is tevens verplicht om het examenmenu voor een door het bestuur vastgestelde commissie voor te koken.
4. Ter bevordering van de professionaliteit in de vereniging neemt de vereniging de kosten van gebruik van de examenruimte, de gebruikte verenigingsdranken tijdens voorkoken en examen, de reiskosten van de examencommissie, het lint en het diploma voor haar rekening.

Artikel 7. Slotbepalingen

1. In alle gevallen waarin het huishoudelijk reglement niet voorziet, beslist het bestuur.
2. Dit reglement kan slechts in een algemene ledenvergadering worden gewijzigd. In de convocatie van die algemene ledenvergadering moeten de gewenste wijzigingen volledig zijn omschreven. Voor goedkeuring van de wijziging is een meerderheid van ten minste twee/derde der uitgebrachte stemmen vereist.