



## Taken binnen CCM

### Algemeen

Iedereen wordt verwacht aanwezig te zijn om 17:30 uur (middaggroep: 12:30 uur). We starten met koken om 18:00 uur (middaggroep: 13:00 uur)

### Gezamenlijke taken

- Voor het koken
  - Indien verhinderd: afmelden bij je Chef de Brigade, uiterlijk 7 dagen voor je kookbijeenkomst. (uitzondering bij ziekte e.d.)
  - Zorg dat de betaling binnen is. Betalen uiterlijk 7 dagen voor je kookbijeenkomst.
- Tijdens koken
  - Zorg dragen voor een goede hygiëne: schone kookkledij (buis, sloof, 2 theedoeken), handen wassen, direct opruimen als geknoeid wordt.
  - Letten op veiligheid werkplek en afwasplek
  - Afval scheiden: papier, plastic, glas, groenafval en restafval
- Na het koken
  - Schoonmaken van je kookplek
  - Bord en bestek afruimen na het eten van je gerecht
  - Afwassen
  - Opruimen materialen
  - Indien je gerecht klaar is en genuttigd; afwas gedaan bied je je hulp aan bij de overige gerechten
- Einde kookavond
  - Gezamenlijk alles opruimen
  - Afval gaat naar de afgesproken plek

### Maître d' Hôtel / Sommelier

- 17.30 uur op locatie zijn; verdelen benodigdheden bij de kookplek
- Tafel dekken: bestek, glazen, wijn: mise en place
  - Wijn glazen verzorgen
  - Wijn op tijd klaar zetten
  - Wijn flessen openen
- Wijn toelichten (zie wijn en spijs verslag)
- Helpende hand waar nodig

### Chef de Partie (leider van het gerecht)

- 17.30 uur op locatie zijn; verdelen benodigdheden bij de kookplek
- Bespreekt met leden het gerecht: wie, wat en hoe
- Aanspreekpunt voor Chef de Fourneau / Chef de Cuisine
- Ziet toe op: opruimen werkplek en afwas
- Ziet toe dat alles op de juiste plek wordt teruggezet

### **Chef de Brigade (avondvoorzitter)**

- Contact tussen kookgroep en bestuur
- Huishoudelijke en organisatorische zaken regelen
- Maakt planning voor de verdeling van leden over de verschillende gerechten
- Houdt het tijdschema in de gaten
- Functioneert als tafelpraeses
- Verantwoordelijk hoe de keuken wordt achtergelaten
- Verantwoordelijk voor het goede verloop van de avond
- Aanspreekpunt voor de leden van de groep ( Les Étoiles de Jeudi etc.)
- Aan en afmelden door de leden van de groep bij de Chef de Brigade

### **Chef de Fourneau / Chef de Cuisine**

- Heeft kooktechnisch leiding van de bijeenkomst
- Maakt tijdschema en deelt dit met de Chef de Brigade
- Overleg met sommelier vooraf aan de kookavond

### **Receptuurcommissie**

- Ingrediënten van seizoen gebruiken
- Goede variatie met ingrediënten
- Seizoensgebonden werken
- Technieken uitzoeken en uitwerken
- Goede menucompositie
- Culinaire gerechten uitzoeken en voorbereiden.
- Voorkoken van menu
- Vaardigheden en technieken op hoger niveau proberen te brengen
- Bijhouden van aangeboden technieken en vaardigheden
- Aanbieden van kooktermen (bv brunoise) en gebruiken
- 1 keer per jaar de aangeboden technieken en vaardigheden bundelen en aan de leden toesturen. (Jaarvergadering)
- Staan open en /of verwerkt de ideeën en vragen van de leden t.a.v. de recepten.
- Werken met thema's
- Indien mogelijk werken met streekproducten
- Bestaat liefst uit leden uit alle groepen

### **Inkoop:**

- Ingrediëntenlijst maken
- Bijhouden aanwezige producten
- Handleidingen apparatuur maken en onderhouden

### **Wijninkoop:**

- Bijpassende wijn bij de gerechten uitzoeken
- Een info over de wijnen maken voor de leden en sturen naar avondvoorzitters