



Taken binnen CCM

Algemeen

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

Gezamenlijke taken

- Voor het koken
 - Indien verhinderd: afmelden bij je Chef de Brigade, uiterlijk 7 dagen voor je kookbijeenkomst.
 - Zorg dat de betaling binnen is. Betalen begin van de maand.
- Tijdens koken
 - Zorg dragen voor een goede hygiëne: schone kookkledij (buis, sloof, 2 theedoeken), handen wassen, direct opruimen als geknoeid wordt.
 - Messen direct met de hand afwassen en terugzetten in de blokken c.q. etuis
 - Letten op veiligheid werkplek en afwasplek
 - Afval scheiden: papier, plastic, glas, groenafval en restafval
 - Gebruik niet meer ingrediënten dan nodig
- Na het koken
 - Schoonmaken van je kookplek
 - Bord en bestek afruimen na het eten van je gerecht
 - Afwassen
 - Opruimen materialen, ordentelijk alles terugzetten op de juiste plek
 - Indien je gerecht klaar is en genuttigd, en de afwas gedaan bied je je hulp aan bij de overige gerechten
 - Niet (goed) werkende apparatuur of beschadigingen direct doorgeven aan de Chef de Brigade
 - Andere zaken die niet of niet voldoende aanwezig zijn direct melden bij de Chef de Brigade
- Einde kookavond
 - Gezamenlijk alles opruimen
 - Afval gaat naar de afgesproken plek. Karton, glas naar milieuperron: plastic, groen en grijs mee naar huis.

Maître d' Hôtel / Sommelier (bij toerbeurt aangewezen)

- Is op tijd op locatie
- Dekt de tafel: bestek, glazen, wijn: mise en place
 - Wijnglazen verzorgen
 - Wijn op tijd klaar zetten
 - Wijnflessen openen
- Licht de wijn toe (zie wijn en spijs verslag)
- Zet wijnen in de koeling voor volgende brigade
- Helpt waar nodig

Chef de Partij (leider van het gerecht)

- Is tijdig op locatie
- Verdeelt benodigdheden bij de kookplek
- Bespreekt met de andere leden het gerecht: wie, wat en hoe
- Is het aanspreekpunt voor Chef de Fourneau / Chef de Cuisine
- Ziet toe op opruimen werkplek en afwas
- Is verantwoordelijk voor de opslag:
 - ordentelijk alles terugzetten op de juiste plek
 - melden als iets op is, ontbreekt etc. aan de Chef de Brigade
 - melden als iets vermist resp. defect is aan de Chef de Brigade

Chef de Brigade

- Houdt Contact tussen brigade en bestuur
- Regelt Huishoudelijke en organisatorische zaken
- Stuurt receptuur naar leden per email
- Maakt planning voor de verdeling van leden over de verschillende gerechten
- Houdt het tijdschema in de gaten
- Is verantwoordelijk voor de ingrediënten (niet teveel gebruiken)
- Functioneert als tafelpaases
- Is verantwoordelijk hoe de keuken wordt achtergelaten
- Controleert CdP of ingrediënten goed terug zijn geplaatst
- Is verantwoordelijk voor het goede verloop van de avond
- Is het aanspreekpunt voor de leden van de brigade o.m. voor aan- en afmelden
- Geeft tekorten aan ingrediënten door aan Chef de Brigade van de volgende groep
- Koopt (aangegeven) tekorten ingrediënten (te verrekenen met de penningmeester)

Chef de Fourneau / Chef de Cuisine

- Heeft de kooktechnische leiding van de bijeenkomst
- Maakt een tijdschema en deelt dit met de Chef de Brigade

Receptuurcommissie

- Stelt maandelijks het menu samen
- Werkt bij voorkeur met inachtneming van de seizoenen, gebruik waar mogelijk met streekproducten en met thema's

Inkoop commissie:

- Zorgt dat alle ingrediënten er zijn

Wijncommissie:

- Zoekt passende wijn bij de gerechten
- Maakt een info over de wijnen maken voor de leden en stuurt die naar de webbeheerder die de wijnbeschrijving koppelt aan de receptuur en dit op de website publiceert en naar de Chefs de Brigade stuurt.

Kledingcommissie:

- Bestelt koksbuizen en sloven

Website / social media:

- Houdt website bij
- Houdt social media bij