

CHEFS - PROCEDURE

1. De door het bestuur aangestelde chef is verantwoordelijk voor het goede verloop van de toegewezen kookavond.
2. Minimaal 1 week voor de betreffende kookavond dient de chef het aantal aanwezigen (leden + introducees) door te geven aan de inkoopcommissie.
3. De chef wordt geacht het menu voor aanvang van de kookavond te bespreken, met name eventuele onduidelijkheden in de receptuur en bevindingen van de chefsavond.
4. Wanneer dit aan de orde is kan de chef aan het bestuur voorstellen doen tot het nemen van passende maatregelen tegen een lid en in de periode die het bestuur nodig heeft om tot een uitspraak te komen, de toegang tot de kookavond(en) aan het betrokken lid te ontzeggen.
5. De chef is verplicht de maandelijkse chefsavond te bezoeken. Bij verhindering dient deze zich op de eerste plaats te laten vertegenwoordigen door een souschef, pas daarna door een ander lid van de kookavond mits deze beschikt over de nodige kookvaardigheid. Het door omstandigheden niet kunnen deelnemen aan de chefsavond door geen van de leden van een kookavond, dient ten minste drie dagen tevoren gemeld te worden aan de inkoopcommissie.
6. De chef wordt in het bezit gesteld van de benodigde sleutels van de kooklocatie en is verantwoordelijk voor een goed beheer hiervan. Bij beëindiging van de chefsfunctie dienen de ter beschikking gestelde sleutels direct te worden overgedragen aan het Dagelijks Bestuur.
7. De chef wordt geacht toe te zien dat de penningmeester van de avond op een correcte wijze het verbruik van consumpties registreert.
8. De chef is verantwoordelijk voor de correcte invulling en verzending van de presentiestaat.
9. De chef wordt geacht toe te zien op de volledige invulling van het chefsboek van de vereniging.
10. Bij het verlaten van het pand is de chef c.q. de door de chef aangestelde vervanger verantwoordelijk voor:
 - a. het controleren of het chefsboek is ingevuld;
 - b. de schakelaars van de overige in aanmerking komende apparatuur zijn uitgezet;
 - c. geen open vuur meer aanwezig is;
 - d. de locatie conform voorschriften wordt achtergelaten;
 - e. alle verlichting is uitgedaan;
 - f. alle deuren deugdelijk zijn afgesloten;
 - g. het eventueel aanwezige alarm is ingeschakeld.
11. De chef wordt geacht relevante bevindingen direct door te geven aan chefs van volgende kookavonden door middel van registratie in het chefsboek van de vereniging.