



Informatieblad nieuwe leden

Cuisine Culinaire Purmerend: Wie zijn we, wat willen we, hoe sluit je je bij ons aan?

Cuisine Culinaire Purmerend, of kortweg CCP is een amateurkookvereniging die zich in januari 2016 heeft gevestigd in Purmerend. CCP is een van de een-en-twintig amateurkookverenigingen die tot Cuisine Culinaire Nederland (CCN) behoren en CCP is samen met Maastricht - die ook in januari 2016 is gestart - de jongste van deze verenigingen. Onder de koepel van CCN zijn bijna drieduizend leden verenigd die allemaal 'koken' als hobby hebben. Op de site van CCN www.cuisine-culinaire.nl kun je veel informatie vinden over de doelstellingen en de activiteiten die ons als kookclubs bindt. Een paar belangrijke punten:

- Cuisine Culinaire Purmerend is een kookvereniging; geen kookschool. Toch leer je er veel. Van elkaar, door een keer per maand samen met andere amateurkoks te koken, door de uitdagende receptuur die we koken en door de bijzondere ingrediënten die we gebruiken. Maar gezelligheid staat bovenaan ons lijstje van doelstellingen. Gezellig samen koken op een wat hoger niveau dus.
- Je kunt eventueel deelnemen (het mag wel / het moet niet) aan de tweejaarlijkse landelijke wedstrijd voor teams: met twee andere amateurkoks uit je cuisine strijd je tegen andere teams uit het land om de CCN wedstrijdbokaal.
- Als je daar aan toe bent kun je een van onze landelijke examens afleggen en daarmee voor jezelf en je omgeving laten zien op welk hoog niveau je kookt. Ook hier: het mag wel / het moet niet.

Hoe vaak koken we?

Tien keer per jaar, één keer per maand. In de vakantieperiode koken we niet, maar additioneel aan onze kookavonden koken we één keer per jaar voor onze partners: de partneravond. En we organiseren nog wat aanvullende activiteiten zoals workshops of excursies.

Waar koken we?

In de gloednieuwe praktijkvleugel van Scholen Gemeenschap Gerrit Rietveld, Spinnekop 1 in Purmerend.

Hoe laat beginnen we en hoe laat zijn we klaar?

We komen bij elkaar vanaf 17:00 uur; om 18:00 uur gaan we aan de slag en om 23:00 proberen we weer op weg naar huis te zijn.

Welke dagen?

In principe de tweede woensdag van de maand en aansluitende vrijdag en een week later op donderdag en weer op vrijdag. (vier kookgroepen). Er staat een [rooster](#) op onze website.

Hoe is de samenstelling?

We hebben in Purmerend alleen gemengde groepen. (M/V). Er is per avond een brigadechef die de leiding heeft. Per gang is er een Chef de Partie, die de bereiding en het uitserveren van een bepaalde gang coördineert. Een kookgroep bestaat idealiter uit twaalf personen.

Hoe goed moet je kunnen koken om lid te kunnen worden?

Als je een ei kunt bakken is je niveau hoog genoeg om lid te kunnen worden: je wordt vanzelf beter en beter. Veel van onze leden zijn lid geworden omdat ze méér willen dan recepten koken uit de Allerhande of de Libelle.

Hoe is de procedure?

Je kunt je aanmelden bij de secretaris via secretarisccp@gmail.com Je wordt dan uitgenodigd om twee keer met ons mee te koken als introduc . Daarna beslissen we van beide kanten of je lid wordt.

Wat kost het?

Als introduc  betaal je € 55,- per avond. Dat is inclusief alles, dus een mooi vijfgangen diner met een goed glas wijn bij elke gang. Als je lid wordt betaal je € 150 introductiekosten; hiervoor ontvang je een koksbuis met ons verenigingslogo en je naam er op geborduurd en een schort. Wij vragen je zelf voor een (zwarte) broek te zorgen. Daarnaast betaal je € 150 per kwartaal, maar in het derde kwartaal betaal je € 50,-. Je betaalt altijd vooraf. We zijn in januari 2016 gestart met acht leden die al eerder kookten bij onze zusterorganisatie in Zaandam. Ondertussen hebben zich al zo'n veertig leden definitief bij ons aangesloten. We maximeren het aantal leden op 48: we vinden dat dat een schaalgrootte is die overzichtelijk blijft: iedereen kent iedereen en we kunnen met 48 personen nog activiteiten organiseren waar iedereen aan deel kan nemen.

Wat gebeurt er als je eens verhinderd bent?

Je kunt altijd bij een andere groep meekoken als je niet bij je eigen groep kunt koken. Je mag ook later inhalen door twee keer in een maand bij verschillende groepen te koken. Kun je langere tijd niet meekoken, dan zal het CCP-bestuur een coulanceregeling voorstellen die inhoudt dat je 'tientjeslid' wordt: gedurende de tijd dat je er niet bent betaal je € 10,- per maand om onze vaste kosten te dekken. Je haalt dan niet later de gemiste kookavonden in.

Wat willen wij aan jou vragen?

Op dit moment zijn we al behoorlijk gegroeid, maar we kunnen nog best een paar extra deelnemers gebruiken. Dus als het je leuk lijkt om ook mee te doen, meld je dan aan via het mailadres hieronder en kook een of twee avonden met ons mee als introduc . Wij zouden het op prijs stellen wanneer je ook vrienden of kennissen die ook mee zouden willen doen bij ons zou willen introduceren. Zo kunnen we rustig naar een vierde groep groeien.

Secretaris Cuisine Culinaire Purmerend, secretarisccp@gmail.com