



Ammattilaisjäseniä koskevat ohjeet

Järjestön ammattilaisjäsenet ovat järjestön toiminnan selkäranka. Ilman motivoituneita ja sitoutuneita ammattilaisjäseniä, ei jäsenistölle voida järjestää riittävästi monipuolisia ja korkeatasoisia jäsentilaisuuksia. Monissa maissa suositellaan, että ammattilaisjäseniä tulisi olla korkeintaan 30% kansallisen voutikunnan kokonaisjäsenmäärästä.

Ammattilaisarvoja voidaan anoa ja myöntää seuraavasti:

Keittiöpuolen ammattilaiset:

Rôtisseur

- nuoret kokit, jotka ovat työuransa alkuvaiheessa sekä alan toimittajat, joilla on kokin ammattipätevyys

Chef Rôtisseur

- vuoromestarit, keittiömestarit ja alan oppilaitosten keittiöpuolen opettajat

Maître Rôtisseur

- keittiömestarit ja keittiöpäälliköt, jotka työskentelevät kilpiravintolassa

Salin- ja hotellipuolen sekä viinin ammattilaiset:

Professionel de la Table

- korkean ammattitaidon omaavat tarjoilijat

Sommelier

- ravintolan viinivastaavat, viinimestarit

Chef de Table

- hovimestarit ja ravintolapäälliköt ja alan oppilaitosten tarjoilupuolen opettajat

Professionel du vin

- viinin parissa työskentelevät ammattilaiset, esim. viinikauppiaat ja -kouluttajat

Maître Sommelier

- kilpiravintolassa työskentelevä viinimestari

Maître Restaurateur

- ravintolapäälliköt, jotka työskentelevät kilpiravintolassa

Maître Hôtelier

- hotellin omistajat ja johtajat (kun hotellin yhteydessä on kilpiravintola)



Ravintolan kilpianomuksen yhteydessä on haettava vähintään kahdelle henkilölle ammattiarvoa, joista toisen on oltava maître –arvo keittiössä tai salissa.

Ammattilaisten kunnia-arvot:

Mikäli ammattilaisjäsen siirtyy eläkkeelle tai hän ei enää työskentele kilpiravintolassa, hän saa oman arvonsa mukaisen kunnia-arvon esim. Chef Rôtisseur Honoraire.

Suosittelijoiden pätevyys:

Suosittelijoista toisen tulee olla voutineuvoston ammattilaisjäsen ja toinen voi olla muu ammattilaisjäsen, joka on ollut jäsenenä väh. 2 vuotta.

Lisäksi: maître-jäsenen suosittelijoista toisen tulee olla vähintään maître- arvoinen jäsen

Jäsenhakemus:

Sähköisen hakemuslomakkeita saa voudeilta.

Koska ammattilaistoimikunta ei läheskään aina tunne kaikkia jäsenehdokkaita, on ensiarvoisen tärkeätä, että ammattilaisjäsenhakemukset käsitellään huolella kunkin voutikunnan voutineuvostossa. Tämän jälkeen vouti liittää hakemukseen mukaan erityismaininnan tai perustelut mikäli kyseessä on henkilö jolle anotaan tiettyä ammattilaisarvoa johon ei ole yksiselitteistä kriteeristöä. Ammattilaistoimikunnalla on oikeus tehdä soveltuvia päätöksiä myönnettävistä arvoista. Tällaisia ovat mm. kaupan alalle myönnettävät arvot, joita Pariisi ei tällä hetkellä tunnusta.

Jäsenhakemuksessa tulee olla liitteinä hakijan CV (tähän on laadittu oma lomakkeensa), josta käy ilmi henkilön koulutus ja kurssit, työhistoria, järjestötoiminta ja ansioituminen sekä yhteystiedot. CV:n tulee olla täytetty kaikilta osin! Hakemukset liitteen osoitetaan ja toimitetaan oman voutikunnan voudille, joka puolestaan toimittaa asianmukaisesti täytetyn jäsenanomuksen liitteen PMN sihteerille hyvissä ajoin määräaikaan mennessä, ennen kutakin PMN kokousta.

Huom: Ammattilaisten, jotka eivät ole hotelli- tai ravintolatöissä ja ovat harrastaja-arvolla (kuten ravintolakoulujen opettajat, toimittajat, viinikauppiat), tulee halutessaan hakea itse arvon vaihtoa harrastajajäsenestä ammattilaisjäseneksi.

Lisätietoja voi tiedustella ammattilaisjäsenryhmään kuuluvilta henkilöiltä:

- Echanson Christina Suominen, christina(at)ravintola-c.fi
- Conseiller Culinaire Martti Lehtinen, martti.lehtinen(at)gmail.com
- Argentier Elina Särmälä, elina.sarmala(at)gmail.com