



CORPORATION DES CUISINIERS Branche Hésingue II

ZUNFTMEISTER : Michelle LAZZAROTTO
Correspondant salarié : Aurélie CUCUAT

Siège : Hésingue II

Activité au sein de l'Ecomusée

- Cuisiner pour les bénévoles les jeudis et les dimanches pendant les périodes d'ouverture du musée. Cela représente un total d'environ 250 repas mensuels hors période à fort pic comme le week-end de Pentecôte qui peut représenter à lui seul jusqu'à 150 repas / jour.
- Repas de l'ARAMAA le dernier samedi de chaque mois de janvier à décembre.
- Repas spécifiques en sus (bouviers, musiciens, intermittents, intervenants extérieurs, journées de formation).
- Préparation de buffets à la demande de l'Administration du Musée, sur des événements particuliers (inauguration, réceptions diverses).
- Planning et service du chocolat chaud aux visiteurs à Noël lors des veillées.
- Planning et service de boissons lors de veillées l'été et lors d'autres événements spécifiques, à la demande du service Médiation.
- Confection de sirops pour les veillées.
- Entretien des locaux de Hésingue 2 (nettoyage des sols, placards, frigo, vaisselle, etc...)
- Gestion des achats.
- Gestion des stocks.

Membres de la corporation :

- Etienne BAUER
- Maryvonne BRANDT
- Marie-Claire DUBEL
- Jean-Marie DUBEL
- Josiane HABERSETZER
- Marlyse JAEGGY
- Perrine KOEBERLÉ
- Michelle LAZZAROTTO
- Evelyne LEMESSIER
- Vincent MAFFÉ
- Nicole MAIER
- Charlotte MARCOUX
- Rosette MEISTER
- Célia RUMPLER
- Jacques RUMPLER
- Lucile RUMPLER
- Jean-Mathieu SCHWINDENHAMMER
- Louis SCHWINDENHAMMER
- Zoé SCHWINDENHAMMER
- Lucien SUTTER
- Ginette ZEYER

Organisation

Equipe du jeudi : Marie-Claire et Jean-Marie Dubel, Nicole Maier, Josiane Habersetter, Evelyne Lemessier, Vincent Maffé, Ginette Zeyer.
Equipe du dimanche : Maryvonne Brandt, Jean-Pierre Geiger, Marlyse Jaeggy, Michelle Lazzarotto, Charlotte Marcoux, Rosette Meister, Nicole Maier, Lucien Sutter.

Equipe pour les buffets : Maryvonne Brandt, Marlyse Jaeggy, Perrine Koeberlé, Michelle Lazzarotto, Charlotte Marcoux, Nicole Maier, Célia Rumpler, Jacques Rumpler, Lucile Rumpler.

Achats alimentaires ou matériels divers (repas et buffets) : Michelle Lazzarotto, Célia Rumpler, Jacques Rumpler, Lucile Rumpler.

Les équipes du jeudi et du dimanche peuvent s'entraider.

Besoins matériels

Achat de matières premières pour la confection des repas et buffet.

Remplacer le matériel défectueux en cuisine si besoin.

Racheter des couverts et des couteaux d'office.

Rapatrier le congélateur de la MGC dans le local du rez de chaussée de Hésingue 2 et mettre les congélateurs à l'abri en raison des vols récurrents dans le local cuisine.

Budget annuel :

Le budget annuel alloué jusqu'à ce jour est de 7000 euros pour les repas bénévoles.

Vient en sus la commande d'eau.

A quel événement de l'EMA la corporation participe-t-elle ?

Quel événement spécifique la corporation organise-t-elle ?

Perspectives de développement en ressources humaines

Toute personne de bonne volonté aimant aider et cuisiner est accueillie.

Il devient nécessaire d'aider en cuisine, surtout pour l'équipe du dimanche, Charlotte et Marlyse étant « fatiguées ». Esprit d'entraide, bonne humeur et réactivité sont nécessaires. Entretien avec le Zunftmeister indispensable avant intégration dans la corporation.

Projets 2017

Reconduire les activités à l'identique.

Préparer les repas autant que possible avec la production de légumes et de viande du musée.