



Instruktioner för KK

KK är sektionens kock-kommitté och ska arrangera tillställningar med god mat för sektionens medlemmar.

1. Sammansättning

Medlemmar i KK är

- 1.1 Head Chef, tillika ordförande för kommittén, vald av sektionens möte för verksamhetsåret.
- 1.2 Kassör med ansvar för kommitténs ekonomi, vald av sektionens möte för verksamhetsåret.
- 1.3 Upp till fem hackjon, valda av sektionens möte för verksamhetsåret.
- 1.4 Kommittén väljer internt bland hackjon en vice ordförande, kallad Sous Chef.

2. Verksamhet

- 2.1 KK ska varje läsperiod arrangera minst ett arrangemang för sektionens medlemmar med fokus på bättre mat.
- 2.2 KK ska till varje sektionens möte planera, inhandla och laga mat att servera innan mötet.
- 2.3 KK ska vara sektionens övriga organ behjälpliga med tips i frågor om matlagning samt handha utlåning av redskap för matlagning.
- 2.4 KK ska under mottagningen ansvara för minst ett arrangemang samt vara behjälpliga vid ytterligare arrangemang.
- 2.5 KK kan så länge verksamheten för sektionen uppfylls ta externa matlagningssupplett.
- 2.6 KK ska inte hantera försäljning av alkoholhaltiga drycker.
- 2.7 KK ska på torsdagen den tredje sista läsveckan i läsperiod 4 servera sektionens medlemmar ärtsoppa med tillbehör.

3. Åliggeranden

- 3.1 Head Chef åligger att
leda och ansvara för KK:s arbete.
representera KK i Ordföranderådet.



- 3.2 Kassören åligger att
handha och sköta kommitténs ekonomi.
efter varje kvartal upprätta ett kvartalsbokslut.
regelbundet redovisa kommitténs ekonomi för sektionsstyrelsens kassör.
- 3.3 Hackjon åligger att
göra reklam för kommitténs arrangemang.
vara ordförande och kassör behjälpliga.
- 3.4 Sous Chef åligger att
tillträda vid ordförandes förfall.
ansvara för uthyrning av köksmaterial samt dess inventering.
- 3.5 Kommittén som helhet åligger att
utåt representera kommitténs verksamhet.
ansvara för planering av mat inför arrangemang.

4. Övrigt

- 4.1 För rekrytering av och överlämning till nya medlemmar ansvarar KK.