

A. M. I. R. A.
ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI ALBERGHI
REGOLAMENTO
"ORDINE GRANDI MAESTRI DELLA RISTORAZIONE

E' istituito in seno all'A.M.I.R.A un albo d'oro che riunisce quei Maitre che abbiano contribuito, con la loro professionalità al prestigio della professione.
Tale distinzione prende la denominazione di:

"ORDINE DEI GRANDI MAESTRI DELLA RISTORAZIONE"

Essi sono i testimoni ed i custodi del servizio della ristorazione e della enogastronomia
Internazionale

Titolo e distintivo depositati presso il
MINISTERO DELL'INDUSTRIA E COMMERCIO
CAMERA DI COMMERCIO DI ROMA,
quale
BREVETTO DI MARCHIO D'IMPRESA

Art. 1- E' istituito in seno all'A.M.I.R.A. l'ordine dei grandi Maestri della Ristorazione (GM). Esso riunisce i Maitre d'Hotel Italiani, soci da almeno dieci anni che avranno, per le loro capacità

Professionali, dato lustro e risonanza ai locali dove hanno o tuttora operano onorando l'enogastronomia del territorio e Italiana.

Art. 2- Ogni quattro anni in occasione del rinnovo delle cariche sociali, i componenti dell'ordine eleggono con voto segreto il Cancelliere, il quale può essere riconfermato solo per un secondo mandato. Spetta al Cancelliere uscente ricevere le candidature e dare visione agli elettori che troveranno nella scheda di votazione tutti i nomi dei candidati alla nomina di Cancelliere. Per la relazione del programma ad ogni candidato sono consentiti quindici minuti di intervento prima della votazione.11 Presidente del seggio elettorale sarà il presidente Nazionale in carica. Lo spoglio delle schede avverrà seduta stante alla presenza di tutti gli elettori.

Art. 3- Il nuovo Cancelliere avrà la facoltà di scegliere tra gli altri GM due collaboratori (uno del nord e uno del centro-sud), che lo sostituiranno in caso di sua assenza alle manifestazioni o altro che il Presidente Nazionale terrà opportuno.

Art. 4- La designazione a candidati a Grande Maestro della Ristorazione viene assegnata al Cancelliere su segnalazione dei Fiduciari, con regolare domanda, "curriculum Vitae" con l'aggiunta di fotocopie di alcuni certificati o attestati di merito, da commis de rang, chef de rang e tutti quelli da Maitre d'Hotel e due fotografie formato tessera in abito da lavoro (smoking).

Art 5- Ogni anno saranno nominati GM tre Maitre Italiani (uno del nord- estero, uno del centro, uno del sud) che abbiano compiuto quarantotto anni di età e abbiano non meno di dieci anni di attività quale 1° Maitre in Alberghi o Ristoranti di categoria elevata, Compagnie di Navigazione, compresa eventuale conduzione di Alberghi o Ristoranti in proprio.

Dovranno avere la conoscenza di almeno due lingue straniere.

Costituiscono titolo di merito preferenziale:

- 1) Pubblicazioni di libri o testi scolastici, dispense per corsi a carattere enogastronomico, corsi di aggiornamento inerenti alla professione, collaborazioni con giornali-riviste del settore.
- 2) Non possono essere considerati titoli preferenziali benemerienze, incarichi dati dall'associazione A.M.I.R.A o da altre associazioni.
- 3) Permanenza senza sosta alla Direzione di Ristoranti di Hotel o Ristoranti esterni per almeno dieci anni.

Art.6- Le domande dei candidati dovranno essere presentate dal Fiduciario di sezione al Cancelliere complete in ogni sua parte (utilizzare apposito modulo), scritte in stampatello, controfirmate da due GM presentatori, con allegate fotocopie di certificati di lavoro, curriculum vitae e due foto formato tessera in abito da lavoro (smoking).

Dopo il vaglio del Cancelliere verranno sottoposte all'esame di una commissione presieduta dal Presidente Nazionale, dal Cancelliere e tre membri di giunta. Le domande non prese in considerazione per l'anno in corso verranno protocollate, archiviate e prese in considerazione l'anno successivo.

Art.7- Il Presidente in accordo con il Cancelliere avrà la possibilità durante l'anno di investire con la nomina di GM, Maitre che per motivi particolari si sono distinti durante tale periodo.

Art.8- E' facoltà del Presidente e del Cancelliere di proporre GM ad honorem, persone che sia all'associazione, che al di fuori di essa, hanno ottenuta particolare risonanza e prestigio nel campo dell'enogastronomia, turismo o altro. La nomina dovrà essere ratificata come per gli altri GM.

Art.9- L'investitura dei nuovi GM avverrà durante il galà d'onore a chiusura del Congresso annuale, o in una serata importante dello stesso. I nuovi GM riceveranno, il distintivo, il collare con medaglione e diploma.

Art.10- E' compito del GM affiancare il Fiduciario di Sezione e la segreteria nell'organizzare e realizzare manifestazioni atte ad affermare sempre più l'A.M.I.R.A. nel campo dell'enogastronomia del territorio e Italiana. Dovrà contribuire a stilare un calendario degli impegni di sezione, tenere i contatti con le Scuole Alberghiere e Albergatori del suo territorio.

Inoltre gli viene demandato dal Presidente o dal Cancelliere il compito di seguire tutte le manifestazioni enogastronomiche e altro di sezione (esempio concorsi alla lampada).

Art.11- I GM saranno riuniti una volta all'anno in occasione del Congresso per portare a conoscenza tutti del lavoro svolto e il programma futuro, tutti possono prendere parola per un massimo di dieci minuti. La riunione sarà presieduta dal Presidente Nazionale o dal Cancelliere. Altre riunioni potranno essere indette dal Cancelliere durante l'anno in accordo con il Presidente.

Art.12- In ogni manifestazione, durante la Messa del Congresso, il pranzo di galà, comunque ogni qualvolta si rappresenta l'associazione i GM devono portare il distintivo e il collare.

Art.13- Il Segretario sotto la guida della Giunta e del Cancelliere è tenuto a compilare i verbali riguardanti le riunioni dei GM. Copie di tali verbali dovranno poi essere consegnate alla Presidenza per opportune verifiche do poiché verranno archiviate in apposito fascicolo conservato in Sede. Art.14- I Grandi Maestri hanno l'OBBLIGO di osservare il suddetto regolamento.

I non più facenti parte dell'Associazione decadono dal titolo onorifico

Letto e approvato il _____

IL PRESIDENTE A.M.I.R.A
Claudio Recchia

IL CANCELLIERE G.M.R.
Diodato Buonora