

طلب عضوية

الإسم:

الوظيفة:

محل العمل:

عنوان العمل:

رقم تليفون العمل:

رقم فاكس العمل:

عنوان السكن:

رقم تليفون السكن:

رقم المحمول:

تاريخ الميلاد:

بريد إلكتروني:

أرجو إرسال نسختي من المجلة وأية مراسلات أخرى إلى: محل سكني محل عملي

أرجو إرسال أية مراسلات باللغة: العربية الإنجليزية

إهتماماتي: المطبخ بوجه عام الحلواني والخباز الجارد مانجيه الإدارة أخرى، يرجى التحديد: الجزائر

الخبرات السابقة (خلال الست سنوات الأخيرة إن أمكن). يرجى إرفاق المستندات المؤيدة لذلك.

المدة	الوظيفة	محل العمل
.....
.....
.....
.....
.....

المستوى المتقدم له:

عضو شيف متمرس عضو شيف عضو شيف حديث الخبرة عضو مساهم

توقيع المتقدم:

رئيس الجمعية:

التاريخ:

سكرتير الجمعية:



Membership Application



Name:

Occupation:

Employer:

Work Address:

.....

Work Tel. No.: Work Fax No.:

Home Address:

.....

Home Tel. No.: Mobile No.:

Date of Birth: e-mail:

Please send me the magazine and any other correspondences to: My home address

My work address

Please send me correspondences in: English Arabic

Areas of interest: Kitchen general Pastry & Bakery Garde Manger Butchery
 Management Other, please state:

Working experience (for the last 6 years if possible). Please enclose supporting documents.

Employer	Position held	Duration

Category applied for:

Senior Chef Member Chef Member Junior Chef Member Associated Member

Applicant's signature: ECA President:

Date:

ECA Secretary:

Payment should be in cash to the ECA Address mentioned below, Sunday through Thursday 9:00 - 17:00 hrs
 7 El Fat'h Street, Manial El Roda, Cairo Tel. & Fax: 2362 7217 / 2532 8187 / 8 / 9 e-mail: egyptchefs@egyptchefs.com
 www.egyptchefs.com

ECA Mission

The Egyptian Chefs Association (ECA), established as a non-profit organization in 1997, aims to improve the quality and standards of members of the culinary profession by encouraging the exchange of culinary knowledge on a national and international level in order to enhance the image and standards of the profession.

Membership Policy

New members of the ECA - Chefs, Pastry Chefs, Bakery Chefs, Butcher Chefs - will be classified according to their experience into the appropriate level by the association. The membership entrée form will request full details of the applicant's past work experience, training and awards etc., which will help to determine his or her membership status.

**Senior
Chef Member**
Gold Pin
Annual Fees: LE130.00

- A minimum of 5 years work experience at one of the following positions: Executive Chef, Executive Sous Chef, Kitchen Co-ordinator, Sous Chef, Pastry Chef In Charge, Bakery Chef In Charge or Butcher Chef In Charge.

**Chef
Member**
Silver Pin
Annual Fees: LE90.00

- A minimum of one year work experience at the level of Demi Chef de Partie up to Junior Sous Chef.

**Junior
Chef Member**
Bronze Pin
Annual Fees: LE60.00

- All other positions (NO MINIMUM WORK EXPERIENCE REQUIRED).

**Associated
Member**
Red Pin
Annual Fees: LE150.00

- Individuals who wish to support the association.

(AN INITIAL MEMBERSHIP FEE OF 30 EGYPTIAN POUNDS APPLIES TO ALL CATEGORIES)

International member rates in US\$: Senior Chef Member US\$50, Chef Member US\$30, Junior Chef Member US\$20 and Associated Member US\$50. Initial membership fee US\$5.

Membership Benefits

- Recognition of ECA membership in Chef's Corner magazine, receipt of card, pin and certificate.
- Free copy of the association's bi-monthly publication Chef's Corner, featuring competitions, recipes, profiles, industry related news and much more. Your contribution will always be welcomed!
- Automatic notification of ECA activities: competitions, field trips, seminars & training workshops and more.
- Lower registration fees on all ECA activities and workshops.
- 5% Discount on book purchases through the ECA, and lower prices on training material and CDs.
- Exclusive networking opportunity among members of the culinary profession to gain knowledge and expertise through exchange of information and shared experience.

رسالة الجمعية

تأسست جمعية الطهارة المصريين في عام ١٩٩٧ كمؤسسة لا تهدف الربحية، تهدف إلى تحسين مستوى جودة أعضاء مهنة فنون الطهي من خلال تشجيع تبادل الخبرات الطهوية على المستويات المحلية والدولية وذلك لتحسين الصورة العامة للمهنة ومستويات جودتها.

سياسة العضوية

يتم تصنيف أعضاء جمعية الطهارة المصريين، من شيفات وحلوانية وشيفات خبازين وشيفات جزارين، تبعاً لخبراتهم، وذلك في المستوى المناسب لهم حسب قواعد وتقييم الجمعية. وتتطلب قسيمة الإشتراك بعضوية الجمعية من المتقدم ذكر بيانات مفصلة عن خبرته العملية السابقة والدورات التدريبية التي قام بها والجوائز... إلخ، وهو ما سيساعد في تحديد مستوى العضوية.

● بحد أدنى خمس سنوات من الخبرة في إحدى الوظائف التالي ذكرها: شيف تنفيذي، أو سو شيف تنفيذي، أو منسق أعمال مطبخ، أو سو شيف، أو شيف حلواني مسئول، أو شيف خباز مسئول أو شيف جزار مسئول.

عضو شيف متمرس
شارة ذهبية
الرسم السنوي ١٣٠ جنية

● بحد أدنى خبرة سنة في العمل في مستوى ما بين ديمي شيف دي بارتى وحتى جونيور سو شيف.

عضو شيف
شارة فضية
الرسم السنوي ٩٠ جنية

● كل الوظائف الأخرى (لا يشترط حد أدنى من سنوات الخبرة).

عضو شيف حديث
الخبرة
شارة برونزية
الرسم السنوي ٦٠ جنية

● الأشخاص المهتمون من خارج مجال الطهي، والراغبون في الإسهام بالجمعية.

عضو مساهم
شارة حمراء
الرسم السنوي ١٥٠ جنية

(يحصل مبلغ ٣٠ جنية كرسوم عضوية مبدئى لكافة المستويات)

يتم سداد قيمة العضوية للأعضاء من خارج مصر بالدولار الأمريكي حسب ما يلي: عضو شيف متمرس ٥٠ دولار، عضو شيف ٣٠ دولار، عضو شيف حديث الخبرة ٢٠ دولار، عضو مساهم ٥٠ دولار، بالإضافة إلى ٥ دولارات كرسوم عضوية مبدئى.

مزايا العضوية

- نشر بيانات وصورة الأعضاء الجدد بمجلة شفس كورنر وإستلام كارت العضوية وشارة العضوية المميزة، بالإضافة لشهادة بالعضوية.
- إستلام نشرة الجمعية "شفس كورنر" الصادرة عن جمعية الطهارة المصريين كل شهرين والتي ستركز الضوء على المسابقات والوصفات والشخصيات والأخبار المتعلقة بصناعة الضيافة، إضافة للعديد من الموضوعات. والجمعية ترحب دوما بإسهاماتكم.
- الإحاطة علماً، وبصفة دورية ومستمرة، بكافة أنشطة الجمعية مثل: الدورات التعليمية، مسابقات فنون الطهي، الزيارات الميدانية، ورش العمل، إلخ...
- التمتع برسوم تسجيل مخفضة لأعضاء الجمعية في كافة أنشطة الجمعية وورش العمل.
- التمتع بخصم ٥٪ على الكتب المباعة بواسطة الجمعية، وأسعار مخفضة على المواد التدريبية والأقراص المدمجة (CD).
- التمتع بفرصة الاستفادة من شبكة للإتصال بأعضاء مهنة فنون الطهي للحصول على المعرفة والخبرة وذلك عن طريق تبادل المعلومات وإقتسام الخبرات.