



MEESTER
Boulangers

Examen Meester Boulanger

Doelstelling

Het Meesterexamen heeft als doel om boulangers in staat te stellen hun verworven niveau in praktische en theoretische kennis en vaardigheden te toetsen aan de door de beroepsgroep gehanteerde standaard voor internationale meester-waardigheid, met als doel het bereiken van de hoogste erkenning voor vakmanschap in de Boulangerie: de titel Meester Boulanger.

Doelgroep deelnemers aan Meesterexamen

Boulangers welke voldoen in de voorwaarden.

Eisen voor deelname aan het examen

- 10 jaar aantoonbare werkervaring als boulanger.
- Werkzaam in de praktijk; dit kan zijn binnen banketbakkerij, horeca, onderwijs of andere situatie.
- Excellent vakmanschap, aantoonbaar aan de hand van persoonlijke ontwikkeling door werkervaring en mogelijk opleidingen en/of vakwedstrijden.
- Nederlandse nationaliteit (met aantoonbare legitimatie).
- Beheersing van de Nederlandse taal.

Door middel van het curriculum vitae en een portfolio tonen deelnemers aan dat zij aan de bovengenoemde eisen voldoen. Deelnemers melden zich aan of worden gevraagd zich aan te melden en worden op een aanbevelingslijst geplaatst.

De toelatingscommissie selecteert, op basis van het door de kandidaten aangeleverde stukken in verschillende rondes welke patissiers verder gaan richting de finale beoordeling; het praktijk examen.

Eigen bijdrage

Naast bovenstaande eisen dient iedere deelnemer, die toegelaten is tot het praktijkdeel van het Meesterexamen, een eigen bijdrage te voldoen ad € 1.000,--. De deelnemer krijgt hiervoor een factuur door de organisatie toegezonden.

De eigen bijdrage mag worden verworven via sponsors. Hieraan zitten de volgende voorwaarden:

- De kandidaat mag maximaal 2 sponsorlogo's voeren op zijn vakkleding tijdens het examen en activiteiten die te maken hebben met de Meestertitel.
- De plaatsing van de 2 logo's mag enkel op één van beide mouwen van de buis.
- Iedere logo heeft een maximale grootte van 7 cm breed en 4 cm hoog.

Geldigheidsduur van de Meestertitel

Levenslang, mits aantoonbaar voldaan aan de voorwaarden.

Voorwaarden voor het actief voeren van de Meestertitel

- Zich gedragen als ambassadeur voor het ambacht. Binnen alle redelijkheid beschikbaar zijn voor promotionele activiteiten, welke in relatie staan tot het ambacht, zoals het verzorgen van gastlessen, presentaties, inzet voor ontwikkeling van het vak, demonstraties, enz.
- Iedere 6 jaar na het behalen van de Meestertitel vormbehoud bevestigen door middel van een Table of Honor tijdens, zo mogelijk, een publiek evenement. Deelname aan de Table of Honor is een vrije opdracht die conceptmatig wordt onderbouwd en verdedigd voor de daartoe aangestelde commissie. Een uitgebreide opdracht met bijbehorende criteria zal tijdig worden overhandigd.
- Geen zaken doen die de Meestertitel kunnen schaden. De eisen en de gedragsregels zijn opgenomen in een Code van Eer waar de meester voor tekent tijdens de inauguratie en zich vervolgens aan moet houden op straffe van verwijdering uit het register. Deze beoordeling ligt in de handen van de Vereniging de Meesters.
- Zodra de Meester niet meer zichtbaar is in de bakkerijbranche kan de Vereniging de Meesters besluiten de Meester uit de vereniging te schrijven.

1. Curriculum Vitae - Meester Boulanger Examenopdracht

In de eerste ronde van het examen wordt getoetst of u voldoet aan de voorwaarden om verder deel te nemen aan het examen Meester Boulanger. In een curriculum vitae presenteert u uw persoonlijke gegevens en alle relevante ervaringen binnen en buiten het boulangerievak welke bijdragen aan toelating tot het verdere examen. Het curriculum vitae dient (digitaal) te worden ingeleverd bij de Vereniging de Meesters. Deze kan worden gemaïld naar info@meestertitel.eu. De toelatingscommissie, bestaande uit een afvaardiging van Vereniging de Meesters en de examensecretaris, beoordeelt of u verder mag deelnemen aan het Meesterexamen.

2. Portfolio - Meester Boulanger Examenopdracht

Het portfolio is een theoretische beschrijving van uw visie binnen de boulangerie. Hierin beschrijft u uw visie, filosofie en ervaringen. U onderbouwt dit met visuele middelen als infographics en afbeeldingen. Door het lezen van het portfolio dient de examencommissie een helder beeld te verkrijgen van u als boulanger. Het portfolio levert u in vijfvoud in bij de Vereniging de Meesters. Dit geschiedt in een geprinte versie, dus niet digitaal. De theoriecommissie die bestaat uit drie beoordelaars en de examensecretaris beoordeelt het portfolio. Als de examencommissie twijfelt over de inhoud van uw portfolio kan er een gesprek plaatsvinden om extra informatie te verzamelen.

3. Theorie Examen - Meester Boulanger Examenopdracht

Het theorie examen bestaat uit twee rondes. In de eerste ronde beschrijft u binnen vastgestelde eisen uw invulling van het praktijkexamen. Deze theoretische uitwerking levert u in vijfvoud in bij de Vereniging de Meesters. Dit geschiedt in een geprinte versie, dus niet digitaal. De theoriecommissie die bestaat uit drie beoordelaars en de examensecretaris beoordeelt de ingeleverde documenten. Indien nodig kan de commissie een bezoek brengen aan de deelnemende kandidaat.

Drie weken na inlevering verschijnt u bij de theorie-examencommissie. Een van de commissieleden is de examensecretaris (dezelfde persoon als de examensecretaris tijdens het praktijk examen). De beoordeling van de examensecretaris telt niet mee in de eindbeoordeling, maar bij enige vorm van twijfel is het oordeel van de examensecretaris doorslaggevend. Bij elke vraag voorafgaand en tijdens het examen is de examensecretaris het aanspreekpunt.

Tijdens de verschijning voor theorie-examencommissie krijgt u 20 minuten de tijd uw theorie examen verder toe te lichten en te onderbouwen. Daarna krijgt de examencommissie de tijd om u vragen te stellen naar aanleiding van uw ingeleverde stukken. Direct na deze tweede ronde ontvangt u de uitslag of u verder mag naar het praktijk examen. In een uitzonderlijk geval kan er een terugkoppeling komen dat de theoretische uitwerking deels dient te worden aangepast. U krijgt hiervoor twee weken.

Eisen theorie examen:

- Uitleg en visie thema.
- Beschrijving praktijk examenonderdelen in tekst en foto en/of schets.
- Uitwerking recepturen in beschrijving en kostprijscalculaties.
- Kennis van vaktheorie, voedingsleer, etikettering, wetgeving, gereedschap en machines, marketing, etc moeten aantoonbaar zijn binnen dit onderdeel van het examen.
- Compleet werkplan van aanpak met tijdsplanning van de drie praktijk examendagen.
- Overzicht gebruikte materialen, apparatuur en machines.
- Aanvullende zaken welke volgens u nodig zijn ter onderbouwing van het praktijk examen.

4. Praktijk Examen - Meester Boulanger Examenopdracht

Tijdens het driedaags praktijk examen wordt u beoordeeld door de praktijk-examencommissie die bestaat uit drie beoordelaars. Een extra lid van de commissie is de examensecretaris (dezelfde persoon als de examensecretaris tijdens het theorie examen). De beoordeling van de examensecretaris telt niet mee in de eindbeoordeling, maar bij enige vorm van twijfel is het oordeel van de examensecretaris doorslaggevend. Bij elke vraag voorafgaand en tijdens het examen is de examensecretaris het aanspreekpunt.

Tijdens het praktijk examen wordt u beoordeeld op alle praktische aspecten van het boulangerievak, waaronder technieken, smaak, opbouw, planning en hygiëne. Eveneens wordt er gekeken naar het werken binnen uw visie, innovatie, diversiteit en of u zich voldoende aan de reglementen heeft gehouden.

Het praktijk examen wordt gehouden op een professionele locatie met een gelijkwaardige situatie voor iedere kandidaat. Voorafgaand aan het examen zal er een rondleiding en proefbak dag worden georganiseerd.

U dient zelf zorg te dragen voor de inkoop en aanlevering van de grondstoffen. De grondstoffen moeten in gesloten originele verpakking worden aangeleverd. Er dient uitsluitend te worden gewerkt met basisgrondstoffen inclusief productspecificatie. De grondstoffen kunnen op de eerste examendag worden aangeleverd tijdens de inrichting van de werkplek. De meegebrachte grondstoffen worden gecontroleerd door de examencommissie. Alle voor de Mysterybox-opdracht benodigde grondstoffen worden door de organisatie beschikbaar gesteld.

Het meebrengen van eigen machines kan worden toegestaan, maar altijd in overleg met de examensecretaris. Tijdens het praktijkexamen heeft u beschikking over een assistent welke door de examencommissie zal worden toegewezen. Deze assistent mag slechts worden ingezet voor ondersteunende werkzaamheden als afwas en de hulp bij het transporten van onderdelen. De assistent mag niet aan producten werken. Het inleveren van de producten geschiedt volgens een te overleggen schema op examen dag 3. Dit schema dient op examen dag 1 te worden ingeleverd.

Praktijk examenonderdelen:

1. U verzorgt een thematische presentatie waarin een aantal van alle door u tijdens het examen gemaakte producten zijn opgenomen.

- A. De presentatie vindt plaats binnen een oppervlakte van 390 centimeter breed en 390 centimeter diep. Uitstekende presentatie buiten deze oppervlakte is niet toegestaan.
- B. De deelnemer dient zelf te zorgen voor etalagemateriaal.
- C. Ondersteunende onderdelen buiten de etalage zoals lampen, hekjes, etc. is niet toegestaan.

2. De boulangerie producten moeten verdeeld zijn over de volgende onderdelen:

- A. Een showstuk passend bij het thema van de presentatie:
 - a. Gebruikte grondstoffen dienen allemaal eetbaar te zijn, daar waar sprake is van "onbekende" grondstoffen dient de gebruiker daar uitleg over te geven;
 - b. De maximale afmeting van het showstuk bedraagt 80 x 80 x 80 cm.
 - c. Het showstuk moet passen in de visie van de deelnemer op de boulangerie en samen met de andere producten een harmonieus geheel vormen.
- B. Een assortiment (minimaal 6) broodsoorten, waarvan 1 soort gevlochten moet zijn op basis van meerdere strengels. Het assortiment dient in elk geval te bestaan uit:
 - a. Tenminste 2 soorten grootbrood op basis van een desem/levain of poolish per soort uitgaande van maximaal 6.000 gram bloem/meel per broodsoort;
 - b. Tenminste 2 soorten kleinbrood, uitgaande van maximaal 2.000 gram bloem/meel per kleinbroodsoort; 1 soort gevuld en 1 soort ongevuuld waarvan 1 zacht en 1 krokant;
 - c. Minimaal 20 traditionele (Franse of Hollandse) stokbroden tussen 250-400 gram op de vloer gebakken, zie voor overige eisen punt 3;

- d. Mysterybox-opdracht op basis van 6 grondstoffen (niet zijnde de basisgrondstoffen voor de gerezen deegbereiding), waarvan er tenminste 4 gebruikt moeten worden. Deze opdracht wordt op de voorbereidingsdag uitgereikt en dient tijdens 1 van de examendagen gemaakt te worden. Alle voor de Mysterybox-opdracht benodigde grondstoffen worden door de organisatie beschikbaar gesteld. Voor evt. gebruik van desem dient de kandidaat zelf zorg te dragen.
- C. Een assortiment getoerd gerezen, waarbij het is toegestaan om meerdere producten uit één of maximaal 3 degen te maken:
- Tenminste 3 soorten, waarvan 1 soort zoet, 1 soort hartig en 1 soort ongevuld (= verplicht een croissant);
 - Uitgaande van in totaal maximaal 2.000 gram bloem/meel;
 - Per soort dienen er 20 stuks geproduceerd en ingeleverd te worden.
 - Keuze:** Mysterybox-opdracht waarbij op basis van 6 grondstoffen (niet zijnde de basisgrondstoffen voor de gerezen deegbereiding), waarvan er tenminste 4 gebruikt moeten worden. Deze opdracht wordt op de voorbereidingsdag uitgereikt en dient tijdens 1 van de examendagen gemaakt te worden. Alle voor de Mysterybox-opdracht benodigde grondstoffen worden door de organisatie beschikbaar gesteld. Voor evt. gebruik van desem dient de kandidaat zelf zorg te dragen. **Als voor deze opdracht wordt gekozen, hoeft de Mysterbox-opdracht brioches – onder punt D – niet te worden gemaakt.**
- D. Een assortiment brioches, waarbij het is toegestaan om meerdere producten uit één of maximaal 3 degen te maken:
- Tenminste 3 soorten, waarvan 1 soort zoet, 1 soort hartig en 1 soort ongevuld;
 - Uitgaande van in totaal maximaal 2.000 gram bloem/meel;
 - Per soort dienen er 20 stuks geproduceerd en ingeleverd te worden.
 - Keuze:** Mysterybox-opdracht waarbij op basis van 6 grondstoffen (niet zijnde de basisgrondstoffen voor de gerezen deegbereiding), waarvan er tenminste 4 gebruikt moeten worden. Deze opdracht wordt op de voorbereidingsdag uitgereikt en dient tijdens 1 van de examendagen gemaakt te worden. Alle voor de Mysterybox-opdracht benodigde grondstoffen worden door de organisatie beschikbaar gesteld. Voor evt. gebruik van desem dient de kandidaat zelf zorg te dragen. **Als voor deze opdracht wordt gekozen, hoeft de Mysterbox-opdracht getoerd gerezen – onder punt C – niet te worden gemaakt.**
- E. Een door u zelf ontwikkeld product, waarbij u zich hebt laten inspireren door actuele ontwikkelingen, trends/hypes.
Voor kleinbrood uitgaande van maximaal 2.000 gram bloem/meel.
Voor grootbrood uitgaande van maximaal 6.000 gram bloem/meel.

en naar keuze tenminste één van de hieronder genoemde onderdelen:

- F. Koek(producten), 2 variaties. In te leveren 6 kg gebakken product +/- 10% per variatie. Dit is inclusief de producten die in de presentatie zijn verwerkt en de producten die aan de jury ter beoordeling zijn aangeboden.
- G. Roggebrood(producten), 2 variaties. In te leveren 6 kg gebakken product +/- 10% per variatie. Dit is inclusief de producten die in de presentatie zijn verwerkt en de producten die aan de jury ter beoordeling zijn aangeboden.
- H. Brosse beschuit, 2 variaties uitgaande van maximaal 2.000 gram bloem/meel per variant. In te leveren minimaal 60 stuks per variatie. Dit is inclusief de producten die in de presentatie zijn verwerkt en de producten die aan de jury ter beoordeling zijn aangeboden.
- I. Vlaaien, 2 variaties met een verschillende vulling uitgaande van minimaal 1.500 gram en maximaal 3.000 gram bloem/meel.

3. Andere eisen waaraan de producten dienen te voldoen zijn:

- A. Daar waar gebruik wordt gemaakt van een desem/levain of poolish dient de hoeveelheid bloem die gebruikt is voor de bereiding van de desem/levain of poolish in mindering te worden gebracht op de totale hoeveelheid te gebruiken bloem/meel.
- B. Voor grootbrood mag uitgegaan worden van maximaal 6.000 gram bloem/meel per broodsoort.
- C. Gebakken gewicht van grootbrood dient te liggen tussen de 400 en 900 gram per stuk.
- D. Voor kleinbrood mag uitgegaan worden van maximaal 2.000 gram bloem/meel per kleinbroodsoort.
- E. Per kleinbroodsoort dienen 60 stuks geproduceerd te worden.
- F. Gebakken gewicht van kleinbrood, getoerd gerezen producten en briocheproducten mag tussen 60-90 gram per stuk bedragen
- G. Per getoerd gerezen product en briocheproduct (zoet, hartig, ongevuld) dienen 20 stuks geproduceerd te worden.
- H. Het gebruik van mixen is **niet** toegestaan!
- I. Het gebruik van samengestelde broodverbetermiddelen is niet toegestaan. Hardbroodpoeder in overleg met de jury van de theoriecommissie. Verder zijn geen andere broodverbetermiddelen toegestaan.

4. Aanleveren benodigde grondstoffen:

- A. De grondstoffen worden op de voorbereidingsdag aan de commissie gepresenteerd.
- B. Er dient uitsluitend gewerkt te worden met basisgrondstoffen. Kant en klare gele room, vullingen en toevoegingen, etc. zijn dus niet toegestaan. Alleen een meegebrachte starter of voordegen – voorzien van een duidelijke motivatie – dienen op de voorbereidingsdag aan de beoordelingscommissie te worden aangeboden.
- C. Kwantiteit en kwaliteit van de aangeleverde grondstoffen kan zowel op de voorbereidingsdag als gedurende het Praktijkexamen beoordeeld worden.
- D. De grondstoffen moeten in gesloten, originele verpakking worden aangeleverd.

5. Tijdspad - Meester Boulanger Examenopdracht

Aanmelding Meesterexamen	Circa 12-18 maanden tot praktijk examen.
Curriculum vitae	Circa 12 maanden tot het praktijk examen.
Portfolio	Circa 9 maanden tot het praktijk examen.
Theorie examen, ronde 1	Circa 9 maanden tot het praktijk examen.
Theorie examen, ronde 2	Circa 3 maanden tot het praktijk examen.
Eventueel inleveren aangepaste versie	Circa 2 maanden tot het praktijk examen.
Terugkoppeling aangepaste versie	Circa 2 maanden tot het praktijkexamen.

Praktijk examen, dag 1

09.30 uur - aankomst examenlocatie
10.00 uur - inrichting werkplek
11.00 uur - start controle werkplek en meegebrachte spullen
12.00 uur - start voorbereidende werkzaamheden
16.00 uur - einde voorbereidende werkzaamheden
16.15 uur - uitreiking Mysterybox-opdracht
17.30 uur - inrichten etalageruimte met etalagemateriaal
19.00 uur - einde examen

Praktijk examen, dag 2

07.00 uur - start praktijk examen
17.00 uur - einde praktijk examen

Praktijk examen, dag 3

07.00 uur - start praktijk examen
14.00 uur - start etaleren
17.00 uur - einde examen
19.00 uur - avondprogramma en inauguratie