



MEESTER
Pâtisseries

Examen Meester Patissier

Doelstelling

Het Meesterexamen heeft als doel om patissiers 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 binnen de patisserie: de titel Meester Patissier.

Doelgroep deelnemers aan Meesterexamen

Patissiers welke voldoen in de voorwaarden.

Eisen voor deelname aan het examen

- 10 jaar aantoonbare werkervaring als patissier.
- 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 Patissier 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 Patissier. In een curriculum vitae presenteert u uw persoonlijke gegevens en alle relevante ervaringen binnen en buiten het patisserievak 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 die bestaat uit een afvaardiging van Vereniging de Meesters en de examensecretaris beoordeelt of u verder mag deelnemen aan het Meesterexamen.

2. Portfolio - Meester Patisserie Examenopdracht

Het portfolio is een theoretische beschrijving van uw visie binnen de patisserie. 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 patissier. 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 Patissier 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 Patissier 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; dit is 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 patisserievak, 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 mogen afgewogen worden meegenomen, mits ongemengd en voorzien van productspecificatie. Halffabricaten zijn niet toegestaan, op uitzondering van spijssoorten, chocolade en fondant. 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. Showstuk

- 1.1 Een showstuk, wat uitsluitend bestaat uit eetbare onderdelen.
- 1.2 Het showstuk dient te worden gemaakt van in de banketbakkerij gebruikelijke grondstoffen.
- 1.3 In het showstuk dienen tenminste drie verschillende technieken te zitten.
- 1.4 Het gebruik van niet-eetbare onderdelen, ook voor ondersteunende doeleinden, is niet toegestaan. Een oneetbare sokkel mag gebruikt worden voor presentatie, echter zal deze niet in de beoordeling van het showstuk worden meegenomen. Onderscheid tussen sokkel en showstuk dient duidelijk te zijn.
- 1.5 Het showstuk dient in zijn geheel tijdens het examen te worden gemaakt. Reeds voorbereide onderdelen zijn niet toegestaan.
- 1.6 Hulp bij de opbouw van het showstuk is niet toegestaan.
- 1.7 Hulp bij het transport van onderdelen of het gehele showstuk is uitsluitend toegestaan door een door de examensecretaris aangewezen persoon.
- 1.8 Het showstuk is in afmeting vrij, maar dient in de etalage te kunnen worden gepresenteerd.

2. Desserttaarten

- 2.1 Vijf identieke desserttaarten van minimaal 14 centimeter en maximaal 18 centimeter in de diameter.
- 2.2 Bij afwijkende vorm dan rond, dient het formaat aangegeven bij punt 2.1 in acht te worden genomen. Dit betekent een minimum 154 cm² en een maximum van 255 cm².
- 2.3 Ieder stukje taart dient gelijkwaardig te kunnen worden gesneden.
- 2.4 Gebruik van dummy-taarten voor de presentatie is niet toegestaan.
- 2.5 Een taart zal door de examencommissie worden geproefd, een taart is voor een productfoto en de overige 3 dienen te worden gepresenteerd.

3 . Bonbons

3.1 Twee soorten bonbons (48 stuks ieder) van maximaal 20 gram per stuk.

3.2 Een soort dient een gemouleerde bonbon (vormbonbon) te zijn, de ander een gecouvreerde/geënrobeerde bonbon (doorhaalbonbon).

3.3 Vormen, vellen of ander (decoratief) materiaal of onderdeel die zijn voorzien van of bestaan uit (gekleurd) cacaoboter, chocolade of ander decor, mogen niet voorbereid worden meegenomen.

3.4 Per soort zullen 12 stuks door de examencommissie worden geproefd, 12 zijn er voor een productfoto en de overige 24 dienen te worden gepresenteerd.

4. IJstaarten

4.1 Drie identieke ijstaarten van minimaal 14 centimeter en maximaal 18 centimeter in de diameter.

4.2 Bij afwijkende vorm dan rond, dient het formaat aangegeven bij punt 4.1 in acht te worden genomen. Dit betekent een minimum 154 cm² en een maximum van 255 cm².

4.3 In de ijstaart dienen tenminste twee soorten ijsbereidingen te worden verwerkt.

4.3 Ieder stukje ijstaart dient gelijkwaardig te kunnen worden gesneden.

4.4 Gebruik van een extra (vierde) dummy-taart voor de presentatie is toegestaan.

4.5 Een ijstaart zal door de examencommissie worden geproefd, een taart is voor een productfoto en de overige dient te worden gepresenteerd (mag dummy zijn).

5. Gebakjes

5.1 Twee soorten gebak (20 stuks ieder) van maximaal 120 gram per stuk.

5.2 De gebakjes dienen hand opneembaar te zijn.

5.3 Per soort zullen 5 stuks door de examencommissie worden geproefd, 5 zijn er voor een productfoto en de overige 10 dienen te worden gepresenteerd.

6. Mysterybox

6.1 Op de tweede examendag ontvangt u een mysterybox-opdracht.

6.2 Op de derde examendag krijgt u twee uur de tijd voor het maken van de mysterybox-opdracht.

6.3 Uitvoering van de opdracht dient binnen uw visie te passen.

7. Presentatie

7.1 De presentatie van onderdelen 1 t/m 5 en de twee keuzes uit onderdelen 8 t/m 11 binnen een oppervlakte van 390 centimeter breed en 390 centimeter diep.

Uitstekende presentatie buiten deze oppervlakte is niet toegestaan.

7.2 De deelnemer dient zelf te zorgen voor etalagemateriaal.

7.3 Ondersteunende onderdelen buiten de etalage zoals lampen, hekjes etc. is niet toegestaan.

*** Keuze onderdelen; kies twee opdrachten uit de onderste vier opties**

8. Friandises

8.1 Twee soorten friandises (20 stuks ieder) van maximaal 35 gram per stuk.

8.2 De friandises dienen hand opneembaar te zijn.

8.3 Per soort zullen 5 stuks door de examencommissie worden geproefd, 5 zijn er voor een productfoto en de overige 10 dienen te worden gepresenteerd.

9. Hartig product

9.1 Twee soorten hartig product (20 stuks ieder) van maximaal 100 gram per stuk.

9.2 Per soort zullen 5 stuks door de examencommissie worden geproefd, 5 zijn er voor een productfoto en de overige 10 dienen te worden gepresenteerd.

10. Stukswerk

10.1 Twee soorten stukswerk (20 stuks ieder) van maximaal 100 gram per stuk.

10.2 Het stukswerk dient hand opneembaar te zijn.

10.3 Per soort zullen 5 stuks door de examencommissie worden geproefd, 5 zijn er voor een productfoto en de overige 10 dienen te worden gepresenteerd.

11. Restaurantdesserts

11.1 Negen restaurantdesserts van maximaal 120 gram per couvert.

11.2 Vijf desserts zullen door de examencommissie worden geproefd, een dessert is voor een productfoto en de overige 3 dienen te worden gepresenteerd.

11.3 In het geval van een ijsbereiding als onderdeel van het dessert, mag deze voor de presentatie worden vervangen door een dummy.

11.4 Borden voor dit dessert dienen zelf mee te worden genomen.

5. Tijdspad - Meester Patissier 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

07.30 uur	- aankomst examenlocatie
08.00 uur	- inrichting werkplek
10.00 uur	- start controle werkplek en meegebrachte spullen
11.00 uur	- start praktijk examen dag
17.00 uur	- einde praktijk examen dag
17.30 uur	- inrichten etalageruimte met etalagemateriaal
19.00 uur	- einde examen dag

Praktijk examen, dag 2

07.00 uur	- start praktijk examen dag
17.00 uur	- einde praktijk examen dag
17.30 uur	- uitreiking mysterbox opdracht
18.00 uur	- einde examen dag

Praktijk examen, dag 3

07.00 uur	- start praktijk examen dag
07.00-12.30 uur	- inleveren eetbare producten volgens schema
12.30 uur	- einde praktijk examen dag
12.30 uur	- start uitvoering mysterybox opdracht
14.30 uur	- inleveren mysterybox opdracht
14.30 uur	- start etaleren
16.30 uur	- einde etaleren, einde examen dag
19.00 uur	- avondprogramma en inauguratie