



MEESTER
Boulangers

Versie 6.0 10 oktober 2023

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.

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.
- Een positieve V.O.G. kunnen overleggen.

Door 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 de door de kandidaten aangeleverde stukken in verschillende rondes welke boulangers verder gaan richting de finale beoordeling; het praktijkexamen.

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. Hiervoor gelden 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 2 logo's mogen uitsluitend op één van beide mouwen van de buis worden geplaatst.
 - Ieder 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, die in relatie staan tot het ambacht, zoals het verzorgen van gastlessen, presentaties, inzet voor de ontwikkeling van het vak, demonstraties, enz.
- Iedere 6 jaar na het behalen van de Meestertitel vormbehoud bevestigen door 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 handen van de Vereniging de Meesters. Zodra de Meester niet meer zichtbaar is in de bakkerijbranche kan 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 die bijdragen aan toelating tot het verdere examen. Het curriculum vitae dient (digitaal) te worden ingeleverd bij Vereniging de Meesters. Dit 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 krijgen van u als boulanger. Het portfolio levert u in vijfvoud in print (niet digitaal) aan bij Vereniging de Meesters, Gerbrandyweg 8, 2805 BZ Gouda. 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 print (niet digitaal) in bij Vereniging de Meesters, Gerbrandyweg 8, 2805 BZ Gouda. 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.

Vier weken na inlevering verschijnt u bij de theorie-examencommissie. Een van de commissieleden is de examensecretaris (dezelfde persoon als de examensecretaris tijdens het praktijkexamen). 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 praktijkexamen. In een uitzonderlijk geval kan er een terugkoppeling komen dat de theoretische uitwerking deels dient te worden aangepast. U krijgt hiervoor twee weken de tijd.

Eisen theorie-examen:

- Uitleg en visie thema.
- Beschrijving praktijkexamenonderdelen 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 praktijkexamendagen.
- Overzicht gebruikte materialen, apparatuur en machines.
- Aanvullende zaken die volgens u nodig zijn ter onderbouwing van het praktijkexamen.

4. Praktijk Examen - Meester Boulanger Examenopdracht

Tijdens het driedaags praktijkexamen wordt u beoordeeld door de praktijkexamencommissie 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 praktijkexamen 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 praktijkexamen wordt gehouden op een professionele locatie met een gelijkwaardige situatie voor iedere kandidaat. Voorafgaand aan het examen zal er een rondleiding en proefbakdag 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 wordt uitsluitend 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 die 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, 390 centimeter diep en 240 centimeter hoog. Uitstekende presentatie buiten deze oppervlakte is niet toegestaan. Aan de wanden kan niets bevestigd worden.
 - B. De deelnemer zorgt zelf voor etalagemateriaal.
 - C. Ondersteunende onderdelen buiten de etalage zoals lampen, hekjes, etc. zijn niet toegestaan.

- 2. De boulangerieproducten moeten verdeeld zijn over de volgende onderdelen:**
 - A. Een showstuk passend bij het thema van de presentatie:
 - a. Gebruikte grondstoffen zijn allemaal eetbaar, 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 bestaat in elk geval uit:
- Tenminste 2 soorten grootbrood op basis van een desem/levain of poolish per soort uitgaande van maximaal 6.000 gram bloem/meel per broodsoort;
 - Tenminste 2 soorten kleinbrood, uitgaande van maximaal 2.000 gram bloem/meel per kleinbroodsoort; 1 soort gevuld(verhouding deeg vulling maximaal 60/40) en 1 soort ongevuld waarvan 1 zacht of 1 krokant;
 - Minimaal 20 traditionele (Franse of Hollandse) stokbroden tussen 250-400 gram op de vloer gebakken, zie voor overige eisen punt 3;
 - Vlechtbroden 8 stuks minimaal 5 strengels
- 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 worden 20 stuks geproduceerd en ingeleverd.
- 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 worden 20 stuks geproduceerd en ingeleverd.
- 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.
- F. Mystery-opdracht:
Er wordt een "Meesterwaardig" product gemaakt naar eigen inzicht. Groot-, kleinbrood, getoerd of brioche. De keuze is vrij maar komt over de andere opdrachten heen, dus niet ter vervanging. De kandidaat krijgt een uur de tijd om te winkelen in een rek dat door de organisatie beschikbaar is gesteld. Hierin kun je van alles vinden van bloemsoorten tot boter, eieren smaakcomponenten. Maak in dat uur tijd een receptuur/werkwijze en pak de benodigde grondstoffen. Je mag alleen de grondstoffen uit het rek gebruiken niet eigen meegenomen grondstoffen dus er zal ook desem en bv poolish beschikbaar zijn. Ga je voor grootbrood dan maak je 10 stuks, ga je voor kleinbrood of viennoiserie dan maak je 20 stuks. Gewichten gelden zoals in de productcategorieën hiervoor. Heb je gekozen en je wil nog wisselen in het uurtje, dan is dat natuurlijk mogelijk.

en naar keuze tenminste één van de hieronder genoemde onderdelen:

- G. Koek(producten), 2 variaties. In te leveren 6 kg gebakken product \pm 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. Roggebrood(producten), 2 variaties. In te leveren 6 kg gebakken product \pm 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.
- 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. Het meest recente Warenwetbesluit wordt in acht genomen.
- B. 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.
- C. Voor grootbrood mag worden uitgegaan van maximaal 6.000 gram bloem/meel per broodsoort.
- D. Gebakken gewicht van grootbrood ligt tussen de 400 en 900 gram per stuk.
- E. Voor kleinbrood mag worden uitgegaan van maximaal 2.000 gram bloem/meel per kleinbroodsoort.
- F. Per kleinbroodsoort worden 60 stuks geproduceerd.
- G. Gebakken gewicht van kleinbrood, getoerd gerezen producten en briocheproducten mag tussen 60-90 gram per stuk bedragen.
- H. Per getoerd gerezen product en briocheproduct (zoet, hartig, ongevuld) worden 20 stuks geproduceerd.
- I. Het gebruik van mixen is **niet** toegestaan!
- J. Het gebruik van (samengestelde) broodverbetermiddelen is niet toegestaan. Hardbroodpoeder in overleg met de jury van de theoriecommissie.

4. Aanleveren benodigde grondstoffen:

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

5. Tijdsplanning - Meester Boulanger Examenopdracht

Aanmelding Meesterexamen	Vanaf 1 januari 2023
Curriculum vitae	Uiterlijk 28 april 2024 ingeleverd
Portfolio	Uiterlijk 28 juni 2024 ingeleverd
Theoretische uitwerking	Uiterlijk 28 september 2024 ingeleverd
Theorie-examen, ronde 1	28 oktober 2024
Theorie-examen, ronde 2 (herkansing)	28 november 2024
Praktijkexamen	28, 29 en 30 april 2025
Proefbakdag	April 2025
Inauguratie	2 juni 2025

Praktijkexamen, 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

Praktijkexamen, dag 2

07.00 uur - start praktijkexamen
17.00 uur - einde praktijkexamen

Praktijkexamen, dag 3

07.00 uur - start praktijkexamen
14.00 uur - vanaf dit tijdstip mag je beginnen met etaleren
17.00 uur - einde examen, alles klaar ook het etaleren en je werkplek netjes achterlaten
(exclusief machinepark)
19.00 uur - avondprogramma en inauguratie