



MEESTER  
*Pâtisseries*

Versie 6.0 10 oktober 2023

## Examen Meester Patissier

### Doelstelling examen

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.

### 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
- Een positieve V.O.G. te 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 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 t.z.t. een factuur door de organisatie toegezonden.

De eigen bijdrage mag worden verworven via sponsoren. 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 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 de handen van 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.

## Meester Patissier Examenopdracht – 1 Curriculum Vitae

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 communiceert u uw persoonlijke gegevens en alle relevante ervaringen binnen en buiten het patisserievak die bijdragen aan toelating tot het verdere examen. Het curriculum vitae dient (digitaal) te worden ingeleverd bij Vereniging de Meesters. Dit kan worden gemaild naar [info@meestertitel.eu](mailto: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.

## **Meester Patisserie Examenopdracht – 2 Portfolio**

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 print (niet digitaal) 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.

## Meester Patisserie Examenopdracht – 3 Theorie-Examen

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 die bestaat uit een viertal commissieleden. 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 de theorie-examencommissie krijgt u 20 minuten de tijd om uw theorie-examen verder toe te lichten en te onderbouwen. Daarna krijgt de examencommissie de tijd om u verder 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 aangepast te worden. U krijgt hiervoor twee weken de tijd.

### Eisen theorie-examen:

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

## Meester Patissier Examenopdracht – 4 Praktijkexamen

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 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 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 zorgt zelf voor de inkoop en aanlevering van de grondstoffen. De grondstoffen mogen afgewogen worden meegenomen, mits ongemengd. 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 zullen worden gecontroleerd door de examencommissie.

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 examendag 1 te worden ingeleverd

Praktijk examenonderdelen:

### 1 Showstuk

- 1.1 Een showstuk, dat uitsluitend bestaat uit eetbare onderdelen.
- 1.2 Het showstuk wordt 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 moet duidelijk zijn.
- 1.5 Het showstuk wordt in zijn geheel tijdens het examen 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 cm<sup>2</sup> en een maximum van 255 cm<sup>2</sup>.
- 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 wordt door de examencommissie geproefd, een taart is voor een productfoto en de overige 3 worden gepresenteerd.

### **3 Bonbons**

- 3.1 Twee soorten bonbons (48 stuks ieder) van maximaal 20 gram per stuk.
- 3.2 Een soort dient een gemouleurde 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 worden 12 stuks door de examencommissie geproefd, 12 zijn bestemd voor een productfoto en de overige 24 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 van 154 cm<sup>2</sup> en een maximum van 255 cm<sup>2</sup>.
- 4.3 In de ijstaart worden tenminste twee soorten ijsbereidingen 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 wordt door de examencommissie worden geproefd, een taart is voor een productfoto en de overige 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 zijn hand opneembaar.
- 5.3 Per soort worden 5 stuks door de examencommissie geproefd, 5 zijn bestemd voor een productfoto en de overige 10 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 zorgt zelf voor etalagemateriaal.
- 7.3 Ondersteunende onderdelen buiten de etalage zoals lampen, hekjes etc. zijn 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 zijn hand opneembaar.
- 8.3 Per soort worden 5 stuks door de examencommissie geproefd, 5 zijn bestemd voor een productfoto en de overige 10 worden gepresenteerd.

### **9 Hartig product**

- 9.1 Twee soorten hartig product (20 stuks ieder) van maximaal 100 gram per stuk.
- 9.2 Per soort worden 5 stuks door de examencommissie geproefd, 5 zijn bestemd voor een productfoto en de overige 10 worden gepresenteerd.

### **10 Stukswerk**

- 10.1 Twee soorten stukswerk (20 stuks ieder) van maximaal 100 gram per stuk.
- 10.2 Het stukswerk is hand opneembaar.
- 10.3 Per soort worden 5 stuks door de examencommissie geproefd, 5 zijn bestemd voor een productfoto en de overige 10 worden gepresenteerd.

### **11 Restaurantdesserts**

- 11.1 Negen restaurantdesserts van maximaal 120 gram per couvert.
- 11.2 Vijf desserts worden door de examencommissie geproefd, een dessert is voor een productfoto en de overige 3 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.

## Meester Patissier Examenopdracht – 5 Tijdspad

Anmelding 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

07.30 uur	aankomst examenlocatie
08.00 uur	inrichting werkplek
10.00 uur	start controle werkplek en meegebrachte spullen
11.00 uur	start praktijkexamen dag 1
17.00 uur	einde praktijkexamen dag 1
17.30 uur	inrichten etalageruimte met etalagemateriaal
19.00 uur	einde examen dag 1

### Praktijkexamen, dag 2

07.00 uur	start praktijkexamen dag 2
17.00 uur	einde praktijkexamen dag 2
17.30 uur	uitreiking mysterybox-opdracht
18.00 uur	einde examen dag 2

### Praktijkexamen, dag 3

07.00 uur	start praktijkexamen dag 3
07.00 -12.30 uur	inleveren eetbare producten volgens schema
12.30 uur	einde praktijkexamen dag 3
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 3
19.00 uur	avondprogramma en inauguratie