



MEESTER
Pâtisseries

Examenopdracht

Opdracht Meester-examen Patissier

De deelnemer laat zien dat hij de titel Meester Patissier waardig is.

Vorbereidingstijd: 6 maanden

Voor u ligt de examenopdracht voor het Meester-examen Patissier. U bent toegelaten op basis van uw portfolio. De volgende stap is de Uitwerking Praktijkopdracht waarin u beschrijft wat u tijdens het examen wil laten zien. Daarna laat u tijdens het praktijkexamen zien wat u in uw uitwerking heeft beschreven.

Hieronder staat eerst de Uitwerking Praktijkopdracht uitgelegd. Daarna de Praktijkopdracht zelf. Deze bestaat uit 4 onderdelen: een showstuk, de patisserieproducten, de Mystery Box en de presentatie. Daarna vindt u het tijdspad van het examen en ten slotte hoe u beoordeeld wordt.

Uitwerking praktijkopdracht

Vertaal uw visie op en passie voor patisserie naar verschillende (vernieuwende) producten en een showstuk.

Voordat u start met het uitvoeren van de praktijkopdracht vragen we u deze eerst geheel uit te werken: de 'Uitwerking Praktijkopdracht'. De Uitwerking Praktijkopdracht bestaat uit uw visie op en passie voor de patisserie, beschrijving van de producten, recepturen, werkwijze, kostprijscalculatie, context (doelgroep) en plan van aanpak (grondstoffenlijst en benodigde apparatuur, machines en materialen). De Uitwerking Praktijkopdracht bevat foto's en/of schetsen van de producten, zodat de reproduceerbaarheid kan worden getoetst.

De Uitwerking Praktijkopdracht levert u uiterlijk zes weken voor het examen in. De Uitwerking dient in viervoud ingediend te worden en is tweetalig; in het Nederlands en Engels. De toelatingscommissie beoordeelt de Uitwerking Praktijkopdracht op inhoud en haalbaarheid. Eventueel vraagt de toelatingscommissie om een aanvulling of verandering die u binnen 2 weken moet kunnen uitvoeren. Dit om u te behoeden voor een mogelijk te uitbundige uitvoering van de opdracht en om in een goed voorbereide examencommissie te kunnen voorzien. Daarnaast geeft het de organisatie de mogelijkheid om te bepalen of alle gewenste machines, materialen, gereedschappen en grondstoffen voorzien zijn op de locatie (en door wie). Dit is dus geen *go/no go*, slechts een afstemming en controle.

Praktijkopdracht

De praktijkopdracht bestaat uit vier onderdelen:

1. Eén showstuk gemaakt van uitsluitend eetbare materialen:

Bijvoorbeeld:

- Uit chocolade (of afgeleide producten en grondstoffen)
en/of
- Uit suiker (of afgeleide producten en grondstoffen)
en/of
- Uit een combinatie van in de banketbakkerij gebruikelijke grondstoffen (bijvoorbeeld ijs, nougatine, marsepein).

Maak een keuze. Bij de keuze showstuk uit 'chocolade' en 'suiker' dient u minimaal 3 verschillende technieken te laten zien. Tijdens de voorbereidende dag van het praktijkexamen hebt u de gelegenheid om het showstuk klaar te zetten (mallen en grondstoffen klaarleggen). Het showstuk maken doet u tijdens het examen.

2. Zes patisserieproducten:

De onderdelen Desserttaartjes, Bonbons, IJstaart en Gebak zijn verplichte onderdelen. Uit de overige producten dient u er nog twee te kiezen.

Verplichte onderdelen:

5 desserttaartjes

(5 identieke desserttaartjes)

- o de desserttaartjes dienen op een door u aangegeven wijze snijdbaar te zijn
- o u dient een passende dessertwijn erbij te serveren
- o ieder stukje dient gelijkwaardig gesneden te kunnen worden
- o op de tweede examendag levert u twee desserttaartjes in om uur, één ter beoordeling door examencommissie en één voor het maken van een productfoto
- o de overige drie desserttaartjes kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

2 soorten bonbons

(2 x 60 stuks)

- o product dient hand opneembaar te zijn maximaal 20 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 3 x 20 stuks in om uur, 30 (10 + 10 + 10) stuks ter beoordeling door examencommissie en 30 (10 + 10 + 10) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (3 x 40 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

3 ijstaarten

(3 identieke ijstaarten)

- o er dienen minimaal twee verschillende ijssoorten in de ijstaarten verwerkt te zijn
- o de ijstaarten dienen op een door u aangegeven wijze snijdbaar te zijn
- o ieder stukje dient gelijkwaardig gesneden te kunnen worden
- o op de tweede examendag levert u twee ijstaarten in om uur, één ter beoordeling door examencommissie en één voor het maken van een productfoto
- o de derde ijstaart kan worden gebruikt in de eindpresentatie
- o aanvullend mag er ook een dummy-ijstaart meegenomen worden voor de eindpresentatie

2 soorten gebak

(2 x 20 stuks)

- o product dient bij koffie of thee geconsumeerd te kunnen worden
- o maximaal 120 gram per stuk

- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door examencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 20 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

Keuze onderdelen:

2 soorten friandises / mignardises

(2 x 20 stuks)

- o product dient hand opneembaar te zijn
- o maximaal 25 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door examencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 20 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

2 soorten hartig product

(2 x 20 stuks)

- o product dient op de juiste temperatuur geconsumeerd te kunnen worden
- o maximaal 100 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door examencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 20 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie (Dit mag bijvoorbeeld ook een quiche zijn die in 10 punten van 100 gr wordt uitgeserveerd).

2 soorten stukswerk

(2 x 20 stuks)

- o product dient hand opneembaar te zijn
- o maximaal 100 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door examencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 20 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

8 couverts restaurantdessert

(8 identieke couverts: vrije keuze)

- o u zorgt zelf voor de borden
- o desserts dienen met grondstoffen van het seizoen bereid te worden
- o op de tweede examendag levert u 6 couverts in om uur, 4 couverts ter beoordeling door examencommissie en 2 couverts voor het maken van een productfoto
- o de overige 2 couverts kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

Patisserieproduct naar keuze

(bijv. chocoladewerk, bruidstaart, etc.)

- o op de tweede examendag levert u uw product in om uur, ter beoordeling door examencommissie en voor het maken van een productfoto
- o het product dient ook gebruikt te worden in de eindpresentatie

3. Mysterybox

Op de tweede examendag ontvangt u een Mysterybox-opdracht. Van een aantal vooraf onbekende grondstoffen stelt u een eindproduct samen dat in uw visie past. De grondstoffen zijn voor alle kandidaten gelijk. Voor uitvoering van deze opdracht mag de patissier zijn receptenboek meenemen. De mysterybox wordt op de tweede examendag om 11.00 uur verstrekt.

4. Presentatie

Presenteer de eindproducten naar eigen inzicht en op een dusdanige wijze dat uw visie op en passie voor de patisserie duidelijk zichtbaar is. Alle eindproducten moeten voorkomen in de

presentatie. Deze presentatie is uitsluitend bedoeld voor de examencommissie, er zijn geen genodigden.

Tijdens het praktijkexamen mag u uitsluitend voor ondersteunende werkzaamheden gebruik maken van één medewerker die u assisteert bij uw werkzaamheden. De medewerker wordt u toegewezen (Specialist banketbakker in opleiding (Niveau 4). De assistenten mogen aan de examenproducten werken!

Tijdpad Meester-examen:

Week 0: Zes maanden voor de start van het praktijkexamen:

- **Bevestiging deelname en ontvangst opdracht.**
Nadat u zich heeft aangemeld, ontvangt u een bevestiging (of afwijzing) van deelname. U ontvangt de examenopdracht met daarin het tijdpad met vastgestelde data waarop u uw verschillende producten moet opleveren. **Vanaf dit moment hebt u zes maanden de tijd om u op uw examen voor te bereiden.**

Week 12: 3 maanden voor de start van het praktijkexamen:

- **Inleveren uitwerking praktijkopdracht.**
De ingeleverde uitwerking praktijkopdracht wordt beoordeeld door de toelatingscommissie. Inhoud en haalbaarheid worden afgestemd. Bij akkoord hebt u toegang tot het Meester-examen en kunt u de uitwerking van de praktijkopdracht uitvoeren tijdens het examen.
- De toelatingscommissie heeft de mogelijkheid om een aanpassingsmogelijkheid aan u aan te bieden als de inhoud en haalbaarheid onvoldoende af te stemmen is. Het voorstel moet dusdanig zijn dat u dit binnen twee weken kan aanpassen.

Week 14: 2, 5 maanden voor de start van het praktijkexamen:

- **Terugkoppeling van de beoordeling** van de uitwerking praktijkopdracht. Bij een akkoord kunt u zich richten op het praktijkexamen. Bij een aanvulling dient u uw uitwerking aan te passen en binnen

Week 16: 14 weken voor de start van het praktijkexamen:

- **Inleveren aangepaste uitwerking.**
- Inleverdatum aangepaste uitwerking indien dit noodzakelijk is geacht.

Week 18: 12 weken voor de start van het praktijkexamen:

- **Terugkoppeling van de beoordeling van de aangepaste uitwerking praktijkopdracht.**

Week 26: De dag voor het Meester-examen:

- **Inrichting werkplek.**
- U wordt de mogelijkheid gegeven om de werkplek in te richten, zodat de volgende dag meteen met het Meester-examen kan worden begonnen.
- Maximaal 4 klokuren.

Week 26: Examendag 1:

- **Vorbereidingen.**
- Op deze dag kunt u alle voorbereidingen treffen zodat gedurende dag 2 de producten kunnen worden gepresenteerd.
- Maximaal 12 klokuren

Week 26: Examendag 2:

- **Afwerking, Mysterybox-opdracht en presentatie van producten.**
 - **Afwerking;** inlever-/serveertijden van de producten (IJstaart, warme nagerechten etc.) ter beoordeling aan de examencommissie zijn vooraf vastgesteld en tijdig gecommuniceerd aan alle deelnemers. Maximaal 5 klokuren
 - **Mysterybox;** deze opdracht wordt tegelijkertijd aan alle deelnemers verstrekt en hoeft niet te worden opgenomen in de presentatie. U krijgt op examendag 2 vanaf 11.00 uur de tijd om de Mysterybox uit te voeren en te presenteren aan de examencommissie.
 - **Presentatie;** op het einde van examendag 2 beoordeelt de examencommissie uw presentatie. U licht uw presentatie toe waarin uw visie op de patisserie naar voren komt. De examencommissie heeft dan de gelegenheid om vragen te stellen.

Beoordeling:

De examencommissie beoordeelt of u de onderdelen voedingsleer, vaktheorie, grondstoffenkennis (inzicht in en veranderingen binnen processen), hygiëne, kennis van apparatuur, gereedschap en machines, wetgeving, productontwikkeling, kennis van zaken als calculatie, marketinggedachte (hieruit blijkt ook ondernemerschap), etc. beheerst door toepassing in de praktijk: de Uitwerking Praktijkopdracht en de Praktijkopdracht. Daarnaast beoordeelt de examencommissie u op uw praktische vaardigheden, waarbij de geldende wettelijke richtlijnen die voor de bakkerijbranche van toepassing zijn gehanteerd worden. Op de tweede dag, na uw presentatie, zal de beoordelingcommissie een evaluatiegesprek met u houden. De beoordeling zal binnen twee weken na de presentatie aan u bekend gemaakt worden.

Inauguratie:

De inauguratie vindt enige tijd na het examen plaats. U wordt hierover tijdig geïnformeerd.