



MEESTER
Pâtisseries

Beoordelingsformulier Praktisch Deel

Beoordelingsformulier

Meester-examen Patissier

Ten geleide: De examencommissie kijkt naar de diversiteit in gebruikte technieken, grondstoffen, vullingen en onderdelen. Hygiëne speelt bij iedere onderdeel een rol en zal toegepast worden bij het criterium 'toegepaste technieken en werkwijze'. Daarnaast is voor het criterium 'hygiëne' nog een aparte score te geven.

De examencommissie kijkt daarnaast naar de diversiteit in gebruikte technieken, grondstoffen, vullingen en onderdelen. Voorbeelden hiervan zijn beslagsoorten met verschil in structuren, deeg van verschillende samenstellingen en eigenschappen (bros, hard), vullingen van verschillende structuur, luchtigheid en toepassing. Hierin mogen geen doublures zitten.

Naam Deelnemer:

Nummer:

showstuk:

Opmerkingen:

Uitsluitend eetbare materialen	J / N	
Harmonie en kleur	Max 20 p	
Stijl, impact en vormgeving	Max 20 p	
Toegepaste technieken en werkwijze	Max 20 p	
	Totaal	

Verplichte onderdelen:

5 desserttaartjes

5 identieke desserttaartjes	J / N	
Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
Snijdbaar, hanteerbaar	Max 10 p	
Structuur, textuur, bakaard	Max 10 p	
Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
Smaak	Max 20 p	
	Totaal	

2 soorten bonbons

2 x 60 stuks	J / N	
Handopneembaar	J / N	
Maximaal 20 gr per stuk	J / N	
Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
Hanteerbaar, opbouw	Max 10 p	
Structuur, textuur	Max 10 p	
Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
Smaak	Max 20 p	
	Totaal (max 60 p)	

3 ijstaarten

3 identieke ijstaarten	J / N	
Minimaal 2 verschillende ijssoorten	J / N	
Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
Snijdbaar, hanteerbaar	Max 10 p	
Structuur, textuur	Max 10 p	
Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	

	werkwijze		
	Smaak	Max 20 p	
		Totaal	
2 soorten gebak			
	2 x 20 stuks	J / N	
	Maximaal 120 gr per stuk	J / N	
	Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
	Snijdbaar, hanteerbaar	Max 10 p	
	Structuur, textuur, bakaard	Max 10 p	
	Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
	Smaak	Max 20 p	
		Totaal (max 60 p)	
Keuze onderdelen:			
2 soorten friandises / mignardises			
	2 x 20 stuks	J / N	
	Handopneembaar	J / N	
	Maximaal 25 gr per stuk	J / N	
	Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
	Hanteerbaar	Max 10 p	
	Structuur, textuur, bakaard	Max 10 p	
	Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
	Smaak	Max 20 p	
		Totaal (max 60 p)	
2 soorten hartig product			
	2 x 20 stuks	J / N	
	Maximaal 100 gr per stuk	J / N	
	Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
	Hanteerbaar	Max 10 p	
	Structuur, textuur, bakaard	Max 10 p	
	Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
	Smaak	Max 20 p	
		Totaal (max 60 p)	
2 soorten stukswerk			
	2 x 20 stuks	J / N	
	Handopneembaar	J / N	
	Maximaal 100 gr per stuk	J / N	
	Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
	Hanteerbaar	Max 10 p	
	Structuur, textuur, bakaard	Max 10 p	
	Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
	Smaak	Max 20 p	
		Totaal (max 60 p)	
8 couverts restaurantdessert			
	8 identieke couverts	J / N	
	Grondstoffen van het seizoen	J / N	
	Passende dessertwijn	J / N	
	Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	

	Hanteerbaar	Max 10 p	
	Structuur, textuur	Max 10 p	
	Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
	Smaak	Max 20 p	
		Totaal (max 60 p)	
patisserieproduct naar keuze			
	Originaliteit, impact	Max 10 p	
	Uiterlijk, uitstraling, kleur	Max 10 p	
	Structuur, textuur, bakaard	Max 10 p	
	Toegepaste technieken en werkwijze	Max 10 p	
	Smaak	Max 20 p	
		Totaal (max 60 p)	
	<i>of</i> Indien showstuk:		
	Uitsluitend eetbare materialen	J / N	
	Harmonie en kleur	Max 20 p	
	Stijl, impact en vormgeving	Max 20 p	
	Toegepaste technieken en werkwijze	Max 20 p	
		Totaal	

	presentatie		
	Stijl en vormgeving	Max 20 p	
	Impact	Max 20 p	
		Totaal	
	algemeen		
	Hygiënisch werken	Max 20 p	
	Grondstoffen gebruik	Max 20 p	
	Vaktheoretische inzichten	Max 20 p	
		Totaal	

Aantal Punten:

Naam Beoordelaar:

Handtekening:

Max. Score = 460 punten

(60 x 6 (opdrachten) = 360 + 60 (showstuk) = 420 + 40 (presentatie) en 60 Algemeen = 520)

Cesuur = 364 punten (70%)

J/N zijn voorwaardelijk (zie examenopdracht)

Per N in één product vervalt 1/3 van de score van dat product.