

Titel 'Meester Patisserie': alleen voor de állerbesten

Mei 2010. Een klein groepje toppatissiers doet examen op het NBC, om dat 'top' nog meer inhoud te geven. Zij hebben voldaan aan strenge selectiecriteria en zijn de eersten die een titel in de patisserie kunnen behalen, namelijk Meester Patisserie. Deze titel is alleen weggelegd voor de állerbesten. Er komt dus écht een nieuwe generatie patissiers aan.

Door Hans van Noort

Al geruime tijd is er vraag uit de branche om het niveau van banketbakker/patisserie op de een of andere manier te restylen en te verhogen. Door deelname aan en het bezoeken van internationale vakwedstrijden als Coupe du Monde de la Patisserie, World Chocolat Masters, WK voor junioren en senioren en andere, zien Nederlandse banketbakkers en patissiers dat het vak alom in ontwikkeling is. Ook bezoeken vakgenoten andere prominente patisserielanden als Frankrijk, Japan, USA en Italië. Er verandert in sneltreinvaart van alles in het vakgebied.

Mensen vanuit het Nederlands Patisserie-team - Peter de Wit van Heerlijk & Heerlijk en Jos den Otter (voorheen patissier te Vught) - hebben de koppen bij elkaar gestoken en gekeken of er wellicht iets mogelijk is. Al snel komen ze tot het inzicht dat ze het alléén niet kunnen. Er moet deskundigheid van buiten worden aangetrokken. Die vinden ze in het Cinop. Dit is een onafhankelijk, (inter)nationaal onderzoeks- en adviesbureau, gevestigd in 's-Hertogenbosch, dat zich bezighoudt met onder andere vernieuwen en kwaliteitsverbetering van opleidingen, onderwijskundige aspecten en 'een levenlang leren'. In Barbara Marcelis vinden ze de aangewezen persoon om deze wens in vervulling te doen brengen. Het is dan januari 2008.

ONDERZOEK

Om een dergelijk project goed in de markt te zetten, is uiteraard overleg nodig met vele geleidingen in de branche. Een onderzoek volgt. Mensen uit de branche en het vakonderwijs worden bijelkaar gezet om te kijken waar een Meestertitel Patisserie aan moet voldoen, of er genoeg draagvlak is en waar het af te leggen examen eventueel plaats zou moeten vinden. Cinop treedt op als intermediair en

vinkt de praktische insteek en onderwijsdoelen af. De uitkomst van het onderzoek is: doen.

Natuurlijk wordt gekeken naar soortgelijke varianten in binnen- en buiten-

land. Echter, de situatie in Nederland en die voor de banketbakker/patisserie is volledig anders. Kopiëren kan dus niet en dat wil men ook niet. "De meestertitel moet uniek en totaal anders zijn, geënt op de Nederlandse eigen cultuur, internationaal waardig en met een geheel eigen identiteit", is Peter de Wit van mening.

STRUCTUUR

Er wordt een stuurgroep in het leven geroepen. Hierin hebben zitting: Peter

de Wit, Jos den Otter beide van Het Nederlands Patisserie team (NPT), Joop Bergevoet namens het NBC en Jos van Zwieten van het Cinop.

De projectleiding is in handen van Barbara Marcelis. Drie werkgroepen completeren de organisatiestructuur. Er is een werkgroep Faciliteren: Erik Degen (NBC) en Jasper van Almenkerk (secretaris SVH meesterkoks). Daarbij de werkgroep Examineren met Wil van Gils (NBC), Marc Oonk (Bakkerij Oonk) en Ivo Wolters (NPT). Adviseurs zijn: Rudolph van Veen, Jeroen Goossens, Adriaan van Haarlem en Peter de Wit. Als laatste is er nog de werkgroep Communiceren met Sandra Pluim (NBC), Eric Kakebeen (Dobla), Vicky Littlejohn en Rudolph van Veen.

WAT WORDT VAN DE KANDIDATEN VERWACHT?

De deelnemers moeten, via een portfolio, aantonen dat ze de titel Meester Patis-

sier waardig zijn. Zes maanden voor het examen moet dat verwezenlijkt worden. Dit wordt beoordeeld.

Komt de kandidaat deze ronde door, dan volgt het tweede deel. Dat is de uitwerking van de praktijkopdracht. Hierin geeft de kandidaat zijn/haar visie op en passie voor de banketbakkerij/patisserie, een beschrijving van de te maken producten, recepturen, werkwijzen, kost-

De meestertitel moet uniek en totaal anders zijn, geënt op de Nederlandse eigen cultuur, internationaal waardig en met een geheel eigen identiteit.'

prijscalculatie, context, plan van aanpak (benodigde apparatuur, machines en materialen). Dit moet vergezeld gaan van foto's en/of video van de te maken producten, zodat de reproduceerbaarheid kan worden getoetst. Zes weken voor het examen moet dit ingeleverd zijn. Eventueel vindt nog een aanpassing plaats.

De laatste fase is de praktijkopdracht zelf. Deze bestaat uit:

- 1) Showstuk uit chocolade, en/of suiker en/of ijs.
- 2) Zes patisserieproducten. Hiervoor is keuze uit:
 - 5 identieke desserttaartjes,
 - 2 soorten friandises of mignardises (2 x 30 stuks)
 - 3 soorten bonbons (3 x 60 stuks)
 - 5 identieke ijsartaarten
 - 2 soorten gebak (2 x 30 stuks)
 - 2 soorten hartig product (2 x 30 stuks)
 - 2 soorten stukwerk (2 x 30 stuks)
 - 10 couverts restaurantdessert (identiek) product naar keuze b.v. een bruidstaart
- 3) Mystery box
- 4) Presentatie

Dit alles moet gerealiseerd worden in:

- 1e dag: vier uur inrichting van de werkplek;
- 2e dag: tien uur voor alle voorbereidingen;
- 3e dag: tien uur voor afwerking, mystery box en presentatie.

De examencommissie, waarin ook mensen van over de grens, beoordeelt de

praktijkopdracht met daarin de aspecten: voedingsleer, vaktheorie, grondstofkennis, hygiëne, kennis van apparatuur, gereedschap en materialen, wet- en regelgeving, productontwikkeling, calculatie, marketinggedachte en toepassing in de praktijk.

Omdat het de eerste keer is dat het examen plaatsvindt, wordt de gevolgde procedure eerst geëvalueerd, voordat de uitslag definitief wordt.

In het najaar van 2010, of wanneer mogelijk eerder dit jaar, volgt voor de positief bevonden kandidaten de feestelijke inauguratie.

FINANCIERING

Het gehele project is een pilot. Het wordt gefinancierd door het Sociaal Fonds voor de Bakkerij. Voor de kandidaten zijn geen deelnamekosten. Als alles volgens de planning verloopt, volgt daarna de oprichting van een stichting, die geheel onafhankelijk functioneert. Daaronder valt dan ook de club van tot dan toe gecertificeerde Meester Patissiers. En bij succes volgt op termijn de titel Meester Boulanger.

Er is géén opleidingstraject aan deze titel Meester Patisserie verbonden. De kandidaten moeten alles zelf voorbereiden. Echte autodidacten. De ervaring leert gelukkig wel dat, wanneer de titel eenmaal het levenslicht heeft gezien, er ook opleidingstrajecten ontstaan.

ERKENNING

De titel Meester Patisserie moet de branche beter voor het voetlicht brengen en het imago verbeteren, aansluiten bij het internationale patisserieniveau en meer waardering teweeg brengen, ook buiten de branche. De Meester Patissiers hebben uiteraard ook een voorbeeldfunctie, bijvoorbeeld voor toekomstige jonge vakgenoten. De titel getuigt van wereldklasse op het vakgebied, maar ook als het gaat om ondernemerschap. ■