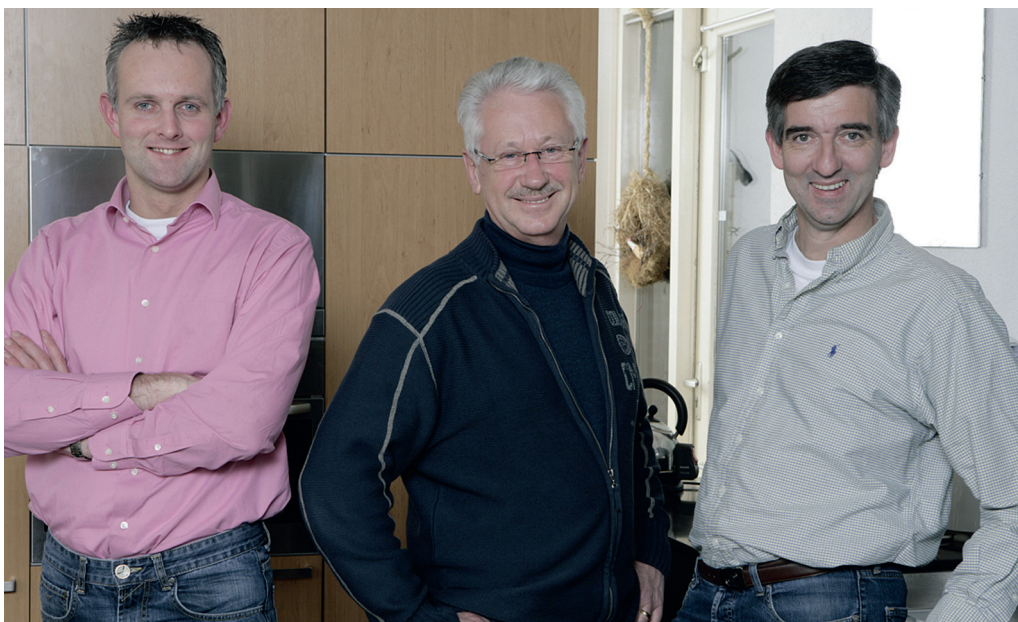


Een Meestertitel in de patisserie: daar wordt in de branche stevig naar verlangd. Om het hoge niveau in Nederland te bevestigen én te verhogen. Het goede nieuws: die titel komt er. De voorbereidingen voor het Meesterexamen zijn in volle gang. 'Kwaliteit en passie: daarin zal de Meester Patissier zich onderscheiden.'

'Veel meer laten zien wat je in huis hebt'

Titel Meester Patissier in ontwikkeling



Jos den Otter (links), Peter de Wit en Jan Willem Jansen willen met de Meestertitel het vak naar een hoger niveau brengen.

'De wens om een Meestertitel in het leven te roepen, gonsde al sinds de oprichting van het Nederlands Patisserie Team', vertelt Jan Willem Jansen, voorzitter van het NPT. Ook elders in de branche gingen geluiden op voor een dergelijke waardering van het behaalde niveau. In de horeca kennen we titels als de Meesterkok, en op internationaal niveau is er bijvoorbeeld de Meilleurs Ouvriers de France (MOF). 'Zo'n titel is een uithangbord voor het vak. Bovendien: de patisserie is een prachtig beroep, daar kun je trots op zijn. Het is meer dan gevulde koeken bakken.'

Grote waarde

Vorig jaar namen Jos den Otter en Peter de Wit van het Nederlands Patisserie Team het initiatief om te onderzoeken hoe een Meesterexamen opgezet kon worden. Jansen: 'Tot dat moment ontbrak het ons simpelweg aan tijd en mogelijkheden. Want zeggen dat je iets wilt, is één ding, maar het gedegen uitvoeren iets anders.' Er werd een stuurgroep in het leven geroepen waarin belangrijke organisaties uit de beroepsgroep zijn vertegenwoordigd. Het ontwikkelen van de pilot voor het Meesterexamen

wordt gefinancierd door het Sociaal Fonds Bakkersbedrijf. 'Nu wordt het examen goed voorbereid zodat de titel de juiste waarde krijgt', aldus Jansen. 'Het Nederlands Bakkerij Centrum en CINOP (een adviesorganisatie voor leren en ontwikkeling, red.) bekijken bijvoorbeeld aan welke voorwaarden de Meester Patissier moet voldoen en waaruit het examen zal bestaan. Er ligt straks een goed fundament.'

Hoog niveau

'De criteria voor het examen zullen zwaar zijn. Er wordt veel verwacht van de Meester Patissier', vertelt Jos den Otter, voorzitter van de stuurgroep Meesterexamen. 'Hoeveel banketbakkers de titel kunnen halen? We hebben overleg met het Gilde van Meesterkoks, zij hebben immers al jarenlang ervaring. Er zijn er in Nederland zo'n 120 Meesterkoks, en komen er jaarlijks maximaal twee bij. Dat geeft wel aan hoe hoog het niveau ligt.' Doel van de Meestertitel is dan ook om het vak naar een hoger niveau te tillen. 'Er is veel creativiteit en vakkennis in de patisserie. Het is belangrijk dat te laten zien', vindt Den Otter. 'Ook om die vaktechnische kennis zo te kunnen delen. Het is zonde

als daar - zoals nu het geval is - vrijwel niets mee wordt gedaan. De kennis is nog te versnipperd. Dat maakt het moeilijk jezelf te blijven ontwikkelen.'

Passie

Jan Willem Jansen vult aan: 'Een Meesterexamen geeft je als patissier een nieuw doel, als je je na een aantal jaar werken in de praktijk verder wilt ontwikkelen. Natuurlijk, er zijn masterclasses en wedstrijden als de Dutch Pastry Award. Maar de Meestertitel overstijgt deze wedstrijden. Niet zozeer in niveau, maar de technieken en kwaliteiten die worden gevraagd, zullen breder zijn dan voor de wedstrijden. Je moet veel meer laten zien wat je in huis hebt.' 'Dat je als patissier creatief bent spreekt voor zich, maar die enorme passie: daarin gaat de Meester Patissier zich straks onderscheiden. Het gaat erg om de kwaliteit, om de beleving', weet Jansen. 'Puur en fundamenteel vakmanschap, een eigen visie en toevoeging op bestaande vakkennis zijn belangrijke elementen die aangetoond dienen te worden.' Den Otter vult aan: 'De passie in de beroepsgroep is groot. En het is prachtig om te zien wat je met liefde voor het vak en creativiteit kunt bereiken.'

Volgend jaar

De ontwikkeling van het Meesterexamen is nog in volle gang. Het streven is om na de zomer te starten met de pilot. 'Het testen van het examen zal een half jaar in beslag nemen. Zoals het er nu naar uitziet, reiken we voor de zomer van 2010 de eerste Meestertitel uit.' ■

Meestertitel in stappen

Fase 1: het opstellen van de projectstructuur

Fase 2: het ontwerpen van het examen

Fase 3: het uitvoeren van een pilot

Fase 4: het organiseren en uitvoeren van het reguliere Meesterexamen
Bij de ontwikkeling van het Meesterexamen wordt de beroepsgroep nadrukkelijk en actief betrokken.