



MEESTER
Pâtisseries

Profiel

Examencommissieleden

Profiel Examencommissieleden Meester-examen Pâtissier

Het profiel Examencommissieleden vormt de basis voor het beoordelen binnen het Meester-examen Pâtissier. Het is tot stand gekomen door examendeskundigheid, het assessorenprofiel van het Kenniscentrum EVC en vakinhoudelijke expertise te bundelen. Het Profiel Examencommissieleden wordt gebruikt voor het selecteren van Examencommissieleden voor het Meester-examen Pâtissier.

Kerntaak

Het Examencommissielid beoordeelt of een kandidaat Meester Pâtissier voldoet aan de **geldende standaard** voor Meester Pâtissier. De assessor beoordeelt gedrag en de resultaten van gedrag tijdens de uitvoering van het Meester-examen Pâtissier.

Beoordelingssituaties

Het Examencommissielid kan op **vier** beoordelingsmomenten ingezet worden:

- 1 Beoordeling van het portfolio: het Examencommissielid bekijkt de bewijzen in het portfolio en oordeelt over de authenticiteit, actualiteit, relevantie, kwaliteit en variatie van de bewijzen. De beoordeling vindt 6 maanden voor het examen plaats.
- 2 Beoordeling van de 'uitwerking'. Dit is het geschreven stuk waarin de kandidaat Meester Pâtissier zijn visie op en passie voor de pâtisserie weergeeft en het plan van aanpak met receptuur van de examenopdracht.
- 3 Beoordeling van de werkwijzen en resultaten van de werkwijzen van de kandidaat Meester Pâtissier tijdens het examen. Het Examencommissielid kijkt naar hoe de kandidaat Meester Pâtissier werkt, naar zijn aanpak en hoe zijn producten ogen en smaken.
- 4 Beoordeling van het eindresultaat met presentatie van het Meester-examen Pâtissier. De producten die de kandidaat Meester Pâtissier heeft gemaakt tijdens het examen worden geëvalueerd. De kandidaat Meester Pâtissier krijgt de gelegenheid om zijn werk toe te lichten in een presentatie. Zowel het geheel van producten als de presentatie wordt beoordeeld.

De beoordeling komt tot stand door minimaal twee Examencommissieleden die in één situatie één kandidaat beoordelen. Er is sprake van het vier-ogen principe: iedere kandidaat of product dat gemaakt is door één kandidaat wordt door minimaal twee Examencommissieleden beoordeeld.

Bij ieder beoordelingsmoment is de secretaris van de examencommissie aanwezig. De secretaris draagt zorg voor het volgen van de procedures en het proces van beoordelen. De secretaris is de vaste factor binnen de examencommissie: hij wordt aangesteld voor een bepaalde periode en is aanwezig bij alle beoordelingsmomenten van één examen. Hierdoor draagt de secretaris bij aan de stabiliteit van de beoordelingen. Inhoudelijk beoordelen zal de secretaris alleen doen wanneer er onenigheid is bij de Examencommissieleden.

Verantwoording: het Examencommissielid beoordeelt:

- ingediende bewijzen van gedrag en resultaten van gedrag;
- het gedrag en resultaten van gedrag tijdens en na de daadwerkelijke uitvoering van het examen;
- bewijzen van gedrag en resultaten van gedrag door middel van een gesprek met de Kandidaat Meester Pâtissier.

Kenmerkende competenties

- **Vaktechnische bekwaamheid**

Het Examencommissielid is vaktechnisch bekwaam en beschikt over voldoende ervaring en kwalificaties uit de Banketbakkerij en of horeca patisserie. Het Examencommissielid kan bewijzen dat hij voldoende vaktechnisch onderlegd is en bereid is op de hoogte te blijven van verdere ontwikkelingen in de sector. Het technische niveau van het Examencommissielid moet in potentie even hoog zijn als dat van de deelnemer. Het Examencommissielid is bekend met de beoordelingsprocedure en doelstellingen, de beoordelingsinstrumenten en methodologie. Het Examencommissielid is betrokken (geweest) bij beoordeling van internationale standaarden, zoals de MOF, relais dessert en Richmundclub/cup.

De examencommissie bestaat uit de volgende deskundigheid:

- Allrounder op het gebied van de Banketbakkerij met kennis over ijs.
- Allrounder op het gebied van de Horeca patisserie met kennis over ijs.
- Chocolade-expert.

Een beoordelaar kan meerdere gebieden vertegenwoordigen.

- **Beoordelen**

Het Examencommissielid is in staat om op adequate wijze een beoordeling te geven van het gedrag en de resultaten van gedrag aan de hand van de gebruikte beoordelingsinstrumenten (het portfolio, de uitwerking en het examen) in de beoordelingsprocedure. Het Examencommissielid beoordeelt door gebruik te maken van de standaard en de beoordelingsprotocollen met criteria.

- **Observeren**

Het Examencommissielid is in staat om op adequate wijze de deelnemer te observeren, de observatie te relateren aan de standaard en op basis hiervan een oordeel te vormen.

- **Interviewen**

Het Examencommissielid is in staat om door het toepassen van vraag- en interviewtechnieken de competenties/kwaliteiten van de deelnemer boven tafel te krijgen en die te relateren aan de standaard van beoordelingsprocedure.

- **Terugkoppelen/feedback geven**

Het Examencommissielid is in staat om de deelnemer op een constructieve, motiverende wijze feedback te geven over de beoordelingsprocedure en de uitslag hiervan, passend bij het niveau van de deelnemer. Het Examencommissielid kan de beslissingen, die genomen zijn op basis van de beoordeling en die aangeven op welke punten de deelnemer bekwaam is, duidelijk uitleggen en onderbouwen. Het Examencommissielid kan de te volgen stappen in het beoordelingsproces identificeren en herkennen, kan aangeven wat de kandidaat Meester Patisier moet doen om de beoordelingsprocedure succesvol te doorlopen.

- **Schriftelijk communiceren**

Het Examencommissielid is in staat om een duidelijk, gedetailleerd en gestructureerd verslag op te stellen aan de hand van de beoordelingen. Het Examencommissielid voorkomt beschrijvingen van persoonskenmerken en richt zich op het gedrag en resultaten van het gedrag binnen de scope van de standaard.

Stappen in het beoordelingsproces (per beoordelingssituatie)

1. **Vorbereiding:** het Examencommissielid bereidt zich voor op de beoordeling. Hij is op de hoogte van de situatie, zijn taak, de procedure en de protocollen.
2. **Vooroverleg Examencommissie:** de Examencommissieleden bespreken voor de start van de beoordeling met elkaar de beoordelingsprotocollen om verschil in interpretatie te voorkomen.
3. **Beoordeling:** tijdens de beoordelingssituatie werken de Examencommissieleden individueel aan de beoordeling.
4. **Individuele beoordeling:** nadat de beoordelingssituatie is afgerond vormt Het Examencommissielid individueel een oordeel op basis van de waarnemingen uit de beoordelingssituatie. Het Examencommissielid beargumenteert zijn oordeel (uit welke waarnemingen blijkt dat de kandidaat Meester Patisserie aan de opdracht heeft voldaan).
5. **Examencommissieoverleg:** de Examencommissieleden bespreken hun oordeel met elkaar. Hierdoor kan het individuele oordeel van een beoordelaar wijzigen door de sterke argumentatie van een andere beoordelaar. De uitkomst van het Examencommissieledenoverleg is een gedragen beoordeling met heldere onderbouwing en argumentatie.
6. **Terugkoppeling:** het Examencommissielid (voorzitter examencommissie) vertelt de kandidaat Meester Patisserie het oordeel van de examencommissie.
7. **Schriftelijke terugkoppeling:** eventueel het opstellen van een beoordelingsbrief zodat de kandidaat Meester Patisserie terug kan lezen wat de onderbouwing van het oordeel is. Dit kan wel leiden tot discussie.

Uitwerking vaktechnische bekwaamheid

Het Examencommissielid is vaktechnisch bekwaam en beschikt over voldoende ervaring en kwalificaties uit de Banketbakkerij en of horeca patisserie. Het Examencommissielid kan bewijzen dat hij voldoende vaktechnisch onderlegd is en bereid is op de hoogte te blijven van verdere ontwikkelingen in de sector. Het technische niveau van het Examencommissielid moet in potentie even hoog zijn als dat van de deelnemer. Het Examencommissielid is bekend met de beoordelingsprocedure en doelstellingen, de beoordelingsinstrumenten en methodologie. Het Examencommissielid is betrokken (geweest) bij beoordeling van internationale standaarden, zoals de MOF, relais dessert en Richmundclub/cup.

De examencommissie bestaat uit de volgende deskundigheid:

- Allrounder op het gebied van de Banketbakkerij met kennis over ijs.
- Allrounder op het gebied van de Horeca patisserie met kennis over ijs.
- Chocolate-expert.

Een Examencommissielid kan meerdere gebieden vertegenwoordigen.

De Examencommissieleden worden geselecteerd door het bestuur van de stichting Meester-examen Patisserie. De selectiecriteria zijn als volgt:

- Aantoonbare werkervaring als Patisserie.
- Aantoonbare werkervaring als Examencommissielid (bij voorkeur examens).
- Bewezen staat van dienst en daarmee toonaangevend in de branche.
- Draagvlakvergroten kwaliteiten (als hij meedoet, dan is het echt goed).
- Is specialist, allrounder of heeft een T-profiel (beide).
- De Examencommissieleden worden opgenomen in een 'pool' van Examencommissieleden voor het Meester-examen Patisserie. Bij voorkeur is ieder Examencommissielid bij meerdere examens betrokken, zodat kennis en kunde over het examen bewaard blijft.

Organisatie en afstemming

Niveau bepalen

Hoogst haalbare niveau in Nederland is het uitgangspunt en dient duidelijk en van tevoren afgestemd te worden met de examinatoren. Het nagestreefde niveau mag geen discussie zijn tussen de examinatoren tijdens het examen. Alle examinatoren, vooral de buitenlandse examinatoren, dienen vooraf duidelijkheid hierover te hebben en er mee in te stemmen.

De keuze van de producten dient bij de eerste beoordeling getoetst en afgestemd te worden op dit nagestreefde niveau en mag bij de uitvoering niet meer tot discussie leiden. Producten dienen voldoende onderscheidende technieken en moeilijkheidsfactor te hebben.

Commitment

Ieder lid van de examencommissie tekent een contract van geheimhouding en een contract van beschikbaarheid. De geheimhouding is van belang om de anonimiteit van de kandidaten te waarborgen als wel om het proces van beoordelen binnen de gestelde commissies te houden zonder inmenging van derden.

De afspraken rondom beschikbaarheid is van belang, daar het examineren tijdens het Meester-examen een intensieve en tijdrovende taak, die serieus uitgevoerd dient te worden. Voor de eerste examencommissie geldt dat er geruime tijd zit in het individueel beoordelen, daarna hebt bijeenkomen (plaats en tijd) van de voltallige commissie om tot een gedragen uitspraak te komen. Voor de tweede examencommissie geldt gedegen voorbereiding (protocollen en voorwaarden, uitwerkingen van de praktijkopdracht) en het praktijkexamen zelf (vier dagen).

Voor beide examencommissies geldt dat zij na het praktijkexamen evalueren ter verbetering van het volgende Meester-examen.