



MEESTER
Pâtisseries

Voorwaarden

Voorwaarden Meester-examen Patissier

Doelstelling examen:

Het Meester-examen heeft als doel om patissiers in staat te stellen hun verworven niveau in praktische en theoretische kennis en vaardigheden te toetsen aan de door de beroepsgroep gehanteerde standaard voor internationale meester-waardigheid, met als doel het bereiken van de hoogste erkenning voor vakmanschap in de Patisserie: de titel Meester Patissier.

Doelgroep deelnemers aan Meester-examen:

Vakbekwame patissiers.

Geldigheidsduur van de Meestertitel:

Levenslang, mits aantoonbaar voldaan aan de voorwaarden.

Voorwaarden voor het actief voeren van de Meestertitel:

- Promotionele activiteiten verzorgen voor de bakkerijbranche, zoals het verzorgen van gastlessen, presentaties, inzet voor ontwikkeling van het vak, demonstraties, enz.
- Iedere 5 jaar na het behalen van de Meestertitel vormbehoud bevestigen door middel van een "Table of Honor" tijdens de inauguratie van de nieuwe Meester Patissiers. Deelname aan de "Table of Honor" is een vrije opdracht die conceptmatig wordt onderbouwd en die verdedigd moet worden. De deelnemers worden beoordeeld door de examencommissie en ontvangen een evaluatierapport.
- Geen zaken doen die de meestertitel kunnen schaden. De eisen en de gedragsregels zijn opgenomen in een "code van eer" waar de meester voor tekent tijdens zijn inauguratie en zich vervolgens aan moet houden op straffe van verwijdering uit het register.

Eisen voor deelname aan het examen:

- 10 jaar aantoonbare werkervaring;
- Werkzaam in de "praktijk";
- Aantoonbare doorlopende persoonlijke ontwikkeling door werkervaring en mogelijk opleidingen en/of vakwedstrijden;
- Legitimatie (Paspoort, rijbewijs of Europees identificatiebewijs);
- Beheersing van de Nederlandse taal

Met een portfolio tonen deelnemers aan dat zij aan de bovengenoemde eisen voldoen.

Deelnemers melden zich aan, of worden gevraagd zich aan te melden, en worden op een aanbevelingslijst geplaatst.

De toelatingscommissie selecteert, op basis van het door de kandidaten aangeleverd portfolio met een mondelinge toelichting van de kandidaat op het portfolio, de deelnemers aan het Meester-examen. Het portfolio dient in viervoud te worden ingediend.

Beoordelingsmomenten:

1. Toelating op basis van portfolio en gesprek:
Hier wordt bepaald of de kandidaat voldoende niveau heeft om het Meester-examen tot een goed einde te brengen. Het portfolio moet de examencommissie voldoende vertrouwen geven dat de kandidaat het Meester-examen gaat halen. Dit is het doorslaggevende criterium.
2. Beoordeling van theorie:
Een Nederlandstalige examencommissie beoordeelt het door de kandidaat zelf geschreven stuk dat bestaat uit zijn visie op de patisserie, beschrijving van de examenproducten waarmee de hij wil aantonen Meester-waardig te zijn (incl. receptuur, werkwijze, calculatie en een plan van aanpak). Dit onderdeel heet uitwerking.
3. Beoordeling van praktijk:
Een Internationale examencommissie beoordeelt de werkwijze en gemaakte producten van de kandidaat.

Het totaal van 2 en 3 vormt de beoordeling van de kandidaat.

Beoordelaars:

Twee examencommissies:

1. Nederlandstalige examencommissie
Voor toelating aan deelname aan Meester-examen en de beoordeling van de uitwerking.
Bestaat uit 3 beoordelaars + de examensecretaris.

Deze examencommissie maakt op basis van de beoordelingen een voorstel tijdschema voor het uitserveren van de producten tijdens het praktijkexamen.

2. Internationale examencommissie
Voor beoordeling van de praktische uitvoering en de eindpresentatie.
Bestaat uit 3 (Internationaal gerenommeerde) beoordelaars + de examensecretaris.
(1 Internationale examinator + 2 Nederlandstalige examinatoren)

Beide commissies bestaan uit 3 beoordelaars. Het totaal aantal examinatoren is 6.
De beoordeling van de examensecretaris telt niet mee in de eindbeoordeling, bij omissies van de examencommissie geeft de beoordeling van de examensecretaris echter de doorslag. De examensecretaris van beide commissies is bij voorkeur dezelfde persoon. De examensecretaris kan worden bijgestaan door een assistent).

Inhoud examen:

1. Theoretische onderdelen:
Verplicht zijn de onderdelen: voedingsleer, vaktheorie, grondstoffenkennis (inzicht in en veranderingen binnen processen), hygiëne, etikettering, kennis van apparatuur, gereedschap en machines, wetgeving, productontwikkeling, kennis van zaken als calculatie, marketinggedachte (hieruit blijkt ook ondernemerschap), etc.
Wijze van toetsen theoretische onderdelen:
De theoretisch onderdelen worden getoetst door enerzijds de uitwerking en anderzijds door de uitvoer van de praktijk opdracht (toegepaste theorie).
De uitwerking bestaat uit een door de kandidaat zelf geschreven stuk dat bestaat uit zijn visie op de patisserie, beschrijving van de examenproducten waarmee de hij wil aantonen meester-waardig te zijn (incl. receptuur, werkwijze, calculatie en een plan van aanpak).
De uitwerking wordt gepresenteerd samen met de resultaten van de praktijkopdracht. Dan kan de examencommissie nog vragen stellen.
2. Praktische onderdelen:
Een breed scala van patisserie producten met een visie op patisserie. Het geheel moet passen binnen de visie zoals beschreven in de uitwerking. Dit mag in een thema of onderwerp worden gepresenteerd, dit is echter niet verplicht.
Wijze van toetsen praktische onderdelen:
Aan de hand van de vast omschreven opdracht worden innoverende (vernieuwend, in de meest ruime zin van het woord) producten gemaakt en wordt de visie gepresenteerd, zoals bepaald in de uitwerking. Doordat de producten zijn omschreven in de uitwerking zijn een aantal beoordelingscriteria door de kandidaat zelf al aangeleverd. Daarnaast wordt de creativiteit en improvisatie getoetst aan de hand van een "Mystery Box" opdracht.

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.
3. Examenomstandigheden:
Het Meester-examen dient op een locatie te worden georganiseerd waar voor de kandidaten gelijke omstandigheden worden gecreëerd, zowel voor de praktische uitvoering door de kandidaat als voor de beoordeling van de kandidaat door de beoordelingscommissie. Een goed voorbeeld hiervoor is NBC in Wageningen.

Tijdpad Meester-examen:

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

- o **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:

- **Voorbereidingen.**
- 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 u presentatie toe waarin uw visie op de patisserie naar voren komt. De examencommissie heeft dan de gelegenheid om vragen te stellen.
NB. deze presentatie is alleen voor de examinatoren bedoeld. Er zijn geen genodigden, vrienden, familie of anderen bij aanwezig!

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 en leidinggevende 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 de beoordeling van uw presentatie (en prestatie) toelichten in een evaluatiegesprek.

Inauguratie:

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



MEESTER
Pâtisseries

Beoordeling Portfolio

Beoordelingsprotocol Portfolio Meester-examen Patissier

Doelstelling beoordelen portfolio:

Het portfolio is de eerste beoordeling in het Meester-examen Patissier. Aan de hand van het portfolio en het toelichtende gesprek hierop bepaalt de toelatingscommissie of de patissier aan de voorwaarden van deelname voldoet. De beoordeling wordt gedaan door de Toelatingscommissie Meester-examen Patissier. Het portfolio helpt deze Toelatingscommissie in te schatten of de patissier genoeg meesterschap in zich heeft om het Meester-examen Patissier met goed gevolg af te leggen.

Bewijzen in portfolio:

In het portfolio zitten bewijzen die aantonen dat de patissier:

- Minimaal 10 jaar aantoonbare werkervaring;
- Werkzaam in de "praktijk";
- Aantoonbare doorlopende persoonlijke ontwikkeling door werkervaring en mogelijk opleidingen en/of vakwedstrijden;
- Legitimatie (Paspoort, rijbewijs of Europees identificatiebewijs);
- Beheersing van de Nederlandse taal.

Criteria portfolio:

Het portfolio is bedoeld om de patissier de gelegenheid te bieden te demonstreren dat hij aan de voorwaarden van deelname voldoet. Dit gebeurt door in het portfolio bewijzen te verzamelen waardoor de Toelatingscommissie de mogelijkheid krijgt zich een indruk te vormen over de kandidaat.

Bij het beoordelen van de bewijzen zijn verschillende criteria van belang:

- Authenticiteit;
Verwijst naar het vertrouwen dat een bewijs ook werkelijk een representatie is voor de ervaring en deskundigheid van de kandidaat. Is dit echt door de kandidaat uitgevoerd (en niet door of samen met een collega)?
- Relevantie;
Zegt iets over de mate waarin de meest belangrijke elementen van de voorwaarden worden gedekt. Zegt dit bewijs daadwerkelijk iets over de doorlopende ontwikkeling van de kandidaat? Voorbeelden zijn bewijzen waaruit blijkt dat gedurende tien jaar aan vakwedstrijden is meegedaan die oplopen in moeilijkheidsgraad of bewijzen dat nieuwe of verbeterde producten zijn ontwikkeld en in de markt gezet zijn.
- Actualiteit;
Geeft indruk van de mate waarin bewijzen iets zeggen over het huidige niveau van de patissier. Hoe oud is het bewijs (en dus ervaring) en wat zegt dat over het vakmanschap van dit moment?
- Kwantiteit
Heeft betrekking op omvang, bijvoorbeeld het aantal maanden of jaren ervaring of er zijn meerdere cursussen gevolgd. Hoe lang en hoe intensief heeft de kandidaat ervaring opgedaan en toont het bewijs dit aan? Zijn er bijvoorbeeld onderbrekingen in de ervaringscurve?
- Variatie;
Heeft betrekking op de contexten waarin ervaring is opgedaan. Zijn de ervaringen opgedaan in verschillende situaties? Bijvoorbeeld heeft de kandidaat bepaalde bewijsstukken ingeleverd waarmee hij vaardigheden aantoont zoals demonstraties geven tijdens een vakwedstrijd en in het dagelijks werk.

Vooraf authenticiteit en relevantie zijn van doorslaggevend belang.

Beoordeling criteria portfolio:

Ieder bewijsstuk moet apart bekeken worden. De opsomming van alle bewijsstukken in het portfolio bepaald het totaaloordeel.

In het onderstaand schema staat beschreven hoe de Toelatingscommissie de aangeleverde bewijslast in het portfolio op elk van de aspecten dient te beoordelen:

Aspect:	Goed (+)	Matig (±)	Onvoldoende (-)
Authenticiteit	Er is geen twijfel, overduidelijk eigen inbreng	Er is twijfel, wat is de eigen inbreng van de kandidaat.	De eigen inbreng van de kandidaat is overduidelijk ontoereikend
Relevantie	Er is een duidelijke relatie tussen het bewijs en de voorwaarden. Het bewijs laat duidelijk zien dat de kandidaat aan de voorwaarden voldoet	Het bewijs legt te weinig relatie met de voorwaarden.	Er is geen duidelijke relatie tussen de bewijzen en de voorwaarden
Actualiteit	Het bewijs laat zien dat de kandidaat 10 jaar relevante werkervaring heeft	Er is twijfel over de 10 jaar werkervaring. Het bewijs is te onduidelijk.	Het bewijs laat duidelijk zien dat de kandidaat minder dan 10 jaar relevante werkervaring heeft.
Kwantiteit	Het aantal jaren ervaring en de intensiteit van de ervaring blijkt ruim toereikend uit het bewijs. Let op: het bewijs zelf moet overtuigend zijn én dat wat het bewijs aantoont moet overtuigend zijn.	Het aantal jaren ervaring en de intensiteit van de ervaring dat uit het bewijs blijkt is twijfelachtig. Let op: het bewijs zelf kan niet overtuigend genoeg zijn of dat wat het bewijs aantoont is niet overtuigend genoeg.	Het aantal jaren ervaring en de intensiteit van de ervaring dat uit het bewijs blijkt is ontoereikend. Let op: het bewijs zelf kan ontoereikend zijn of dat wat het bewijs wil aantonen is ontoereikend.
Variatie	Ervaring en kunde blijken uit meerdere bewijsstukken.	Ervaring en kunde blijken uit één of twee specifieke, maar gevarieerde bewijsstukken.	Ervaring en kunde blijken uit een zeer beperkte context, wat fragmentarisch uit de bewijsstukken te halen is.

Beoordelingsformulier

Portfolio Meester-examen Patissier

Naam Kandidaat:

Factoren die de kwaliteit van de bewijzen bepalen:

Bewijs- nummer	Authenticiteit + / ± / -	Relevantie + / ± / -	Actualiteit: datum	Kwantiteit + / ± / -	Variatie + / ± / -
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

Eindoordeel met onderbouwing:

Daarnaast moet uit het portfolio blijken dat de kandidaat meester:

Criterium	J/N	Blijkt uit:
10 jaar aantoonbare werkervaring heeft;		
Werkzaam is in de " <u>professionele praktijk</u> ";		
Zich aantoonbaar doorlopend persoonlijk heeft ontwikkeld door werkervaring en mogelijk opleidingen en/of vakwedstrijden;		
Zich kan legitimeren (Paspoort, rijbewijs of Europees identificatiebewijs);		
De Nederlandse taal beheerst.		