



MEESTER
Patisserie

Beoordelingsformulier
Theoretisch Deel

Beoordelingsprotocol uitwerking praktijkopdracht Meester-examen Patissier

Voordat u start met het uitvoeren van de praktijkopdracht vragen we u deze eerst geheel uit te werken: de 'Uitwerking Praktijkopdracht'. De opdracht luidt: 'Vertaal uw visie op en passie voor de patisserie naar verschillende (vernieuwende) producten en een showstuk'.

Doelstelling 'uitwerking praktijkopdracht'

De uitwerking praktijkopdracht is de tweede beoordeling in het Meester-examen Patissier en is bedoeld om te kunnen toetsen of de deelnemer **'doet wat hij zegt en zegt wat hij doet'**.

In de uitwerking praktijkopdracht beschrijft de deelnemer zijn **visie** op de patisserie en zijn **passie** voor de patisserie. Deze visie en passie moeten tot uitdrukking komen in de praktijkopdracht: alle producten die gemaakt worden tijdens het praktijkexamen.

Daarnaast staat in de uitwerking beschreven **wat** er gemaakt wordt en **hoe** het gemaakt wordt: een beschrijving van het product met foto of schets, recepturen, werkwijze, kostprijscalculatie, doelgroep en plan van aanpak (grondstoffenlijst en benodigde apparatuur, machines en materialen). Hieruit blijkt ook kennis van voedingsleer, vaktheorie, grondstoffenkennis (inzicht in en veranderingen binnen processen), kennis van apparatuur, gereedschap en machines, wetgeving, productontwikkeling, kennis van zaken als calculatie en marketing.

Met de uitwerking praktijkopdracht wordt uw theoretische kennis getoetst. In de praktijkopdracht wordt toegepaste kennis getoetst.

Indienen uitwerking praktijkopdracht

De Uitwerking Praktijkopdracht levert de deelnemer uiterlijk zes weken voor het examen in. De Uitwerking dient in viervoud ingediend te worden en is tweetalig; in het Nederlands en Engels. De toelatingscommissie beoordeelt de Uitwerking Praktijkopdracht op inhoud en haalbaarheid. Eventueel vraagt de toelatingscommissie om een aanvulling of verandering die binnen 2 weken moet worden uitgevoerd. Dit om de deelnemer te behoeden voor een mogelijk te uitbundige uitvoering van de opdracht en om in een goed voorbereide examencommissie te kunnen voorzien. Daarnaast geeft het de organisatie de mogelijkheid om te bepalen of alle gewenste machines, materialen, gereedschappen en grondstoffen voorzien zijn op de locatie (en door wie).

Acceptatie uitwerking praktijkopdracht

De uitwerking praktijkopdracht wordt pas door het examenbureau verstuurd naar de examinatoren als het voldoet aan de volgende criteria:

- De uitwerking is op tijd ingediend bij het examenbureau: uiterlijk zes weken voor de start van het praktijkexamen.
- De uitwerking praktijkopdracht is in viervoud ingediend.
- De uitwerking praktijkopdracht is geschreven in de Nederlandse taal. Desgevraagd kan het noodzakelijk zijn een Engelstalige versie van de uitwerking aan te leveren. Dit is afhankelijk van de samenstelling van de tweede examencommissie.

Criteria uitwerking praktijkopdracht

De uitwerking praktijkopdracht is bedoeld om te toetsen of de deelnemer **'doet wat hij zegt en zegt wat hij doet'**. De deelnemer maakt als het ware zijn eigen beoordelingsprotocol. Daarnaast wordt

beoordeeld of de deelnemer in staat is om zijn visie op de patisserie te vertalen naar product en dat hieruit zijn passie blijkt. Onderstaand beoordelingsprotocol wordt gebruikt om de uitwerking te beoordelen op aanwezigheid van de onderdelen. Hygiëne wordt tijdens de praktijkopdracht getoetst (wordt er hygiënisch gewerkt).

Tijdens de presentatie van de praktijkopdracht wordt ook de uitwerking gepresenteerd, zodat de examencommissie in de gelegenheid gesteld wordt om vragen te stellen.

Tijdschema

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

Beoordelingsformulier

Meester-examen Patissier

Ten geleide: De examencommissie kijkt naar de diversiteit in gebruikte technieken, grondstoffen, vullingen en onderdelen.

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:			
algemeen		Opmerkingen:			
	Visie beschrijving aanwezig			J / N	
	Komt de visie tot uitdrukking in de producten?			J / N	
	Passie beschrijving aanwezig			J / N	
	Komt de passie voor de patisserie tot uitdrukking in de producten?			J / N	
	Plan van aanpak aanwezig			J / N	
	Grondstoffenlijst			J / N	
	Materialenlijst			J / N	
	Kostprijscalculatie			J / N	
	Haalbaar?			J / N	
showstuk					
	Foto / schets	J / N			
	Beschrijving	J / N			
	Receptuur	J / N			
	Werkwijze	J / N			
	Haalbaar?	J / N			
Verplichte onderdelen					
5 desserttaartjes					
	Foto / schets	J / N			
	Beschrijving	J / N			
	Receptuur	J / N			
	Werkwijze	J / N			
	Kostprijscalculatie	J / N			
	Haalbaar?	J / N			
2 soorten bonbons					
	Foto / schets	J / N			
	Beschrijving	J / N			
	Receptuur	J / N			
	Werkwijze	J / N			
	Kostprijscalculatie	J / N			
	Haalbaar?	J / N			

5 ijstaarten			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Kostprijscalculatie	J / N	
	Haalbaar?	J / N	
2 soorten gebak			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Kostprijscalculatie	J / N	
	Haalbaar?	J / N	
Keuze onderdelen			
2 soorten friandises / mignardises			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Kostprijscalculatie	J / N	
	Haalbaar?	J / N	
2 soorten hartig product			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Kostprijscalculatie	J / N	
	Haalbaar?	J / N	
2 soorten stukswerk			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Kostprijscalculatie	J / N	
	Haalbaar?	J / N	
10 couverts restaurantdessert			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Kostprijscalculatie	J / N	
	Haalbaar?	J / N	

product naar keuze			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Kostprijscalculatie	J / N	
	Haalbaar?	J / N	
<i>of</i> Indien showstuk:			
	Foto / schets	J / N	
	Beschrijving	J / N	
	Receptuur	J / N	
	Werkwijze	J / N	
	Haalbaar?	J / N	
presentatie			
	Impressie	J / N	
theorie			
	Voedingsleer	J / N	
	Vaktheorie	J / N	
	Grondstoffenkennis	J / N	
	Wetgeving	J / N	
	Marketing	J / N	
eindscore			
	Meesterwaardig	J / N	
	Door naar praktijkopdracht	J / N	
Naam Beoordelaar:			Handtekening:

N is een aanpassing om door te kunnen naar de praktijkopdracht.