

## Examenreglement Chef de Cuisine

Inleiding: Na minimaal één jaar lidmaatschap van een van de bij CCN aangesloten cuisines, kan een lid opgaan voor het basisexamen van CCN, het chef-examen. Van de kandidaat wordt verwacht dat hij/zij de basisvaardigheden voor het bereiden en presenteren van een menu van vier gangen beheerst.

<b>Chef de Cuisine</b>	<b>Examen waarbij basistechnieken centraal staan</b>
Wat wordt getoetst ?	Het examen toetst of een kandidaat binnen het tijdsbestek van 7 uur een smaakvol viergangenmenu kan bereiden en uitserveren met inachtneming van de criteria die aan het menu worden gesteld.
Hoe wordt getoetst?	Tijdens de bereiding en de presentatie van het menu volgt een jury van drie leden de wijze van uitvoeren van het menu en beoordeelt het uitgeserveerde op kooktechnische bereiding, smaak en smaakbalans en op presentatie.
Criteria Chef-menu:	<p>Het menu moet aan de volgende eisen voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het menu bestaat uit vier gangen met een onderlinge afstemming die tot een mooie en evenwichtige opbouw leidt.</li><li>• Er worden minimaal 12 verschillende bereidingswijzen toegepast; de hieronder vermelde technieken en bereidingswijzen maken deel uit van deze lijst van 12.</li><li>• Iedere gang bestaat uit minimaal drie verschillende bereidingswijzen.</li><li>• De kandidaat voegt een lijst met bereidingswijzen aan het examenmenu toe. De lijst is ingedeeld per gerecht.</li></ul> <p>De receptuur bevat minimaal de volgende technieken:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Het fileren van vis of uitbenen van vlees, wild of gevogelte</li><li>• Snijden van brunoise of julienne. Dit moet uitgevoerd worden door de kandidaat.</li><li>• Braden of bakken van vis, vlees, wild of gevogelte.</li></ul> <p>De receptuur bevat tevens minimaal de volgende bereidingswijzen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eén warme of koude emulsiesaus</li><li>• Eén deegbereiding</li><li>• Eén bouillon</li></ul>
Algemene regels over het bereiden van het examenmenu:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Het is toegestaan om de dag voor het examen zeer tijdrovende werkzaamheden thuis of in de keuken van de cuisine te verrichten. Zo mogen bladerdeeg tot de laatste toer en basisbouillons thuis worden voorbereid. Deze bouillons moeten tijdens het examen wordt ontvet, gezeefd, geklaard en op smaak gebracht. Uitgezonderd zijn groentebouillon en bouillon op basis van vis, schaal-, en/of schelpdieren die altijd volledig op het examen moeten worden bereid.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• De kandidaat vermeldt op de voorpagina van zijn/haar menu een tijdschema met de aanvangstijd van de kookwerkzaamheden en de beoogde uitserveertijden. Van de kandidaat wordt verwacht dat hij/zij zich bij het uitserveren laat leiden door dit tijdschema. Uiterlijk zeven uur na aanvang van de kookwerkzaamheden dient de laatste gang geserveerd te zijn. Is dit niet het geval dan is de kandidaat niet geslaagd.</li></ul>
Assistentie:	<ul style="list-style-type: none"><li>• De kandidaat-chef is verplicht zich tijdens zijn/haar examen te laten assisteren door een assistent(e).</li><li>• De assistent(e) is lid van een bij CCN aangesloten cuisine en heeft altijd een lagere rang dan de beoogde rang waarvoor de kandidaat examen doet.</li><li>• De assistent(e) mag uitsluitend bijkomstige werkzaamheden verrichten, zoals groenten schoonmaken en proportioneren, aardappelen schillen, ingrediënten afwegen, tafeldekken, uitserveren en afwassen, maar niet een gerecht bereiden, of een emulsiebereiding als het maken van mayonaise uitvoeren. De jury is gerechtigd om zo nodig corrigerend op te treden.</li></ul>