

# **Examenreglement Cuisine Culinaire Nederland**

## **ALGEMEEN DEEL**

### **Inleiding**

Voor het afleggen van het examen moet de kandidaat een menu samenstellen en bereiden dat voldoet aan de eisen zoals die in de specifieke delen van dit reglement zijn verwoord. Bij het samenstellen van het menu mag men hulp van anderen inroepen en/of gebruik maken van literatuur. De bereiding van het menu moet de kandidaat zelf uitvoeren. Daarbij moet hij zich laten assisteren door één of meerdere assistenten, afhankelijk voor welke rang de kandidaat examen aflegt.

### **Organisatie**

De organisatie van de examens valt onder verantwoordelijkheid van het bestuur van CCN. Het bestuur delegeert deze verantwoordelijkheid aan de Landelijk Examencoördinator (LEC). De LEC stelt namens het bestuur een team van menubeoordelaars (MBT) aan. Dit team bestaat uit minimaal drie leden in de rang van Maître of Grand Maître, met ervaring in jurering van examens. Een van de leden van het MBT wordt aangesteld als teamcoördinator; hij of zij coördineert de beoordelingen door de teamleden en rapporteert over de resultaten naar de LEC. De leden van het MBT worden op voordracht van de LEC door het bestuur voor twee jaar benoemd en kunnen worden herbenoemd. Bij iedere examenaanvraag stelt de coördinator van het MBT een college van minimaal twee (Chef de Cuisine) of minimaal drie (Maître en Grand Maître de Cuisine) beoordelaars vast. Het MBT bepaalt van elk gerecht van de gepresenteerde receptuur de moeilijkheidsgraad en beoordeelt of de examenaanvraag als totaal voldoet aan de eisen voor het betreffende examen. De coördinator van het MBT stelt per gerecht vast of het gerecht aan de vereisten voldoet en rapporteert dit aan de LEC. Eventueel adviseert de coördinator van het MBT op basis van de bevindingen van het team de kandidaat met betrekking tot aanpassingen in de receptuur van het menu. Als het team een nadrukkelijke aanpassing van het menu vereist, dan bericht zij dat aan de LEC. Deze neemt vervolgens contact op met de betrokken plaatselijke Examencoördinator (Eco) om de eis van het MBT te melden, waarop de betrokken kandidaat de aanpassing kan maken. Nadat het MBT akkoord is gegaan met de receptuur, stelt de LEC de jury samen. Deze bestaat uit drie personen, van wie er maximaal één lid mag zijn van de afdeling waarvan de kandidaat lid is. De LEC wijst de voorzitter van de jury aan die per definitie lid is van een andere afdeling dan die van de kandidaat. De leden van de jury dienen minstens de graad te bezitten die de kandidaat beoogt te halen. CCN houdt een register bij van degenen die zijn geslaagd voor de diverse examens.

## **Aanvraag**

De aanvraag voor een examen inclusief het beoogde menu wordt voorgelegd aan de Eco. Deze toetst, zonder in de bevoegdheden van het MBT te treden, of het menu zodanig is dat het naar de LEC kan worden verstuurd. Indien dit het geval is, zendt de Eco de aanvraag door aan de LEC. Hiervoor dient gebruik te worden gemaakt van het examenaanvraagformulier. De examendatum moet worden vastgesteld in overleg tussen de Eco en de LEC. Bij het chef-examen is het toegestaan dat maximaal drie kandidaten op dezelfde dag, in dezelfde lokaliteit, examen afleggen. Bij het maître-examen mag op dezelfde dag, door één andere kandidaat, in dezelfde lokaliteit ook een chef-examen worden afgelegd. De receptuur moet duidelijk en correct zijn opgesteld volgens de richtlijnen van CCN. Dit document dient uiterlijk acht weken vóór de examendag (digitaal) in het bezit te zijn van LEC. Indien van deze termijn wordt afgeweken, kan het examen op een later tijdstip worden gepland. Voor de uitvoering van de receptuur worden door CCN aanwijzingen gegeven die zijn weergegeven in de Bijlage "Richtlijnen voor CCN-examens".

## **REGELS VOOR DE UITVOERING VAN HET EXAMEN**

### **Lokaal**

De examens worden in principe afgenomen in de keuken/restaurant van de eigen afdeling. Bij uitzondering kan dit - na goedkeuring door de LEC - ook elders plaats vinden.

### **Plaatselijke ondersteuning**

Het afdelingsbestuur draagt er zorg voor, dat de examens volgens de examenregels van CCN verlopen. Daartoe zal gedurende het examen de Eco, of een hiervoor door de Eco aangezochte persoon (in overleg met het afdelingsbestuur) als gastheer / gastvrouw, permanent in de examenlokaliteit aanwezig zijn.

Tijdens het examen is roken niet toegestaan noch in de keuken, noch in het restaurant. De kandidaat en diens assistent(en) dienen onberispelijke kokskleding te dragen. De kosten van het examen, zoals lokaliteit, ingrediënten, wijn(en), halslint, diploma, alsmede de reiskosten van de juryleden volgens het CCN reiskostenvergoedingsstelsel, komen voor rekening van de afdeling. De afdeling is vrij om de kosten wel of niet door te berekenen aan de kandidaat.

### **Samenstelling van het menu**

De kandidaat bereidt voor vier personen een menu dat is samengesteld overeenkomstig de eisen die daaraan in de specifieke reglementen worden gesteld.

## **Presentatie**

De tafel dient volgens de gebruikelijke regels gedekt en opgefleurd te zijn. Het servies dient vrij te zijn van beschadiging en scherpe randen. De glazen moeten gepoleerd en het bestek opgepoetst te zijn. Bij warme gerechten dienen de borden voorverwarmd te zijn. Bij "ijs"koude gerechten dienen de borden gekoeld te zijn.

## **Assistentie**

De kandidaat is verplicht zich tijdens het examen te laten assisteren door één of meerdere assistenten afhankelijk van het examen dat wordt afgelegd. De assistenten moeten lid zijn van een CCN-afdeling en mogen geen rang hebben hoger dan die van de kandidaat. De assistenten mogen uitsluitend werkzaamheden verrichten zoals in de specifieke reglementen is verwoord. De jury is gerechtigd om zo nodig corrigerend op te treden.

## **Jury**

Juryleden dienen in kokskleding en met draaglint vanaf de aanvang van het examen in de examenlokaliteit aanwezig te zijn. Onder "kokskleding" wordt verstaan een witte koksbuis en een donkere broek. Vrouwelijke juryleden dragen passende kokskleding, zoals gebruikelijk in de eigen kookgroep. De juryleden dienen de volgende bescheiden tijdens het examineren bij zich te hebben:

- De door het MBT goedgekeurde receptuur
- Het rapport van de coördinator van het MBT betreffende de goedgekeurde receptuur
- Het juryrapport waarop elke gang al is ingevuld
- Een exemplaar van het algemene en het specifieke examenreglement behorend bij de rang waarvoor de kandidaat examen doet
- Een declaratieformulier

Bij afwezigheid van een jurylid wordt de jury aangevuld. Dit gebeurt in overleg met de gastheer / gastvrouw en met goedkeuring van de overige juryleden.

## **Jurering**

De jury ziet er op toe dat de kandidaat ongehinderd zijn/haar examen kan afleggen. De jury neemt indien nodig in samenspraak met de gastheer / gastvrouw de daartoe gepaste maatregelen. De kandidaat mag niet van de ingediende en goedgekeurde receptuur afwijken en dient zich daarom tijdig te informeren over de verkrijgbaarheid van de ingrediënten. Onder bijzondere omstandigheden kan de jury kleine, niet relevante afwijkingen van het menu toestaan. Indien de kandidaat naar het oordeel van de jury toch op wezenlijke en/of relevante onderdelen afwijkt van de receptuur of zonder expliciete toestemming van de jury

afwijkt van het menu, wordt zijn/haar examen afgesloten en vindt er geen uitslag plaats. De jury zal elk gerecht van het goedgekeurde menu tijdens het examen apart jureren aan de hand van het juryrapport dat de LEC aan elk jurylid vooraf verstrekt.

### **Waarneming**

De LEC of een lid van het MBT is gerechtigd als waarnemer de examens en de jurering bij te wonen. Behoudens het voorgaande mogen bij het vaststellen van het oordeel van de jury nimmer niet-juryleden aanwezig zijn.

### **Beoordeling van examenreceptuur door het MBT**

Het MBT stelt de moeilijkheidsgraad van het gehele menu alsmede van elk gerecht vast en beoordeelt of het gerecht aan de vereisten zoals vermeld in het specifieke examenreglement voldoet.

Een gerecht waarin minstens drie verschillende en door het MBT goedgekeurde bereide componenten voorkomen, wordt als voldoende gehonoreerd. Dit laat onverlet dat het totale menu aan de eisen moet voldoen die voor het betreffende examen zijn opgesteld.

### **Beoordeling van het examen door de jury**

De jury van drie leden geeft per gang een cijfer voor:

- De kooktechnische realisatie (Rc)
- De smaak en de smaakbalans (Sc)
- De presentatie (Pc)

De cijfers lopen van 4 t/m 8 met de volgende betekenis:

- 4: Slecht, beneden de maat
- 5: Niet geheel voldoende
- 6: Voldoende, voldoet aan de verwachtingen
- 7: Ruim voldoende, slechts heel weinig kritiek
- 8: Goed tot uitstekend, geen kritiek

Over het gepresenteerde menu als geheel geeft de jury een cijfer voor

- Hygiëne (Hc)
- Tijdsschema (Tc)
- Organisatie (Oc).

Het cijfer voor de hygiëne Hc mag niet lager zijn dan 5 en zal ten hoogste 6 zijn.

## **Wijnen**

De kandidaat is vrij bij het menu wijn te schenken. De wijnkeuze wordt door de jury niet in de beoordeling betrokken.

## **Uitslag van het examen**

Als de gerechten zijn geserveerd en de puntentelling heeft plaatsgevonden, worden de juryrapporten volledig ingevuld en ondertekend door de juryleden. De juryvoorzitter telt de puntenwaardering van alle juryleden op, vermeldt dat op zijn juryrapport en bepaalt of de kandidaat geslaagd is of niet. Dit resultaat wordt ook op het juryrapport van de voorzitter vermeld. De juryvoorzitter zorgt ervoor dat de ondertekende juryrapporten en eventueel de afgetekende declaratieformulieren onder strikte vertrouwelijkheid in het bezit van de LEC komen.

Na de administratieve afhandeling wordt de kandidaat voor de uitslag bij de jury geroepen. De voorzitter van de jury maakt bekend of de kandidaat wel of niet geslaagd is voor het examen. Tevens geeft de voorzitter, of een daarvoor door de jury aangewezen jurylid een toelichting op de beoordeling van de afzonderlijke door de kandidaten gepresenteerde gerechten.

De puntenwaardering wordt niet aan de kandidaat of aan andere niet-juryleden meegedeeld. De inhoud van het rapport van de coördinator van het MBT is wel beschikbaar voor zowel de Eco als de kandidaat. Het wordt door de LEC aan de Eco toegezonden zodra het beschikbaar is.

Als de kandidaat is geslaagd zal hem/haar het draaglint behorende bij zijn/haar nieuwe rang door de juryvoorzitter worden omgehangen. De juryvoorzitter ondertekent het getuigschrift en overhandigt dit aan de kandidaat.

De LEC registreert de nieuwe rang van de kandidaat in het register van geslaagden, completeert het dossier en sluit de procedure daarmee af.

-----