

Examenreglement Maître de Cuisine

Inleiding: Minimaal één jaar na het behalen van het chef-examen kan een lid van een bij CCN aangesloten cuisine opgaan voor het maître-examen. Van de kandidaat wordt verwacht dat hij/zij de vaardigheden voor het bereiden en presenteren van een complex en zeer smaakvol menu van vijf gangen beheerst.

Maître de Cuisine	Examen waarbij complexe technieken centraal staan
Wat wordt getoetst ?	Het examen toetst of een kandidaat binnen het tijdsbestek van 7 uur een zeer smaakvol vijfgangenmenu kan bereiden en uitserveren met inachtneming van de criteria die aan het menu worden gesteld.
Hoe wordt getoetst?	Tijdens de bereiding en uitservering van het menu volgt een jury van drie leden de werkzaamheden op wijze van uitvoeren en beoordeelt het uitgeserveerde op bereiding, smaakbalans en smaak en opmaak. Daarnaast heeft de jury een gesprek met de kandidaat over de keuze en opbouw van het menu.
Criteria Maître-menu.	<p>Het menu moet aan de volgende eisen voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Het menu bestaat uit vijf gangen met een onderlinge afstemming die tot een mooie opbouw leidt.• Het menu onderscheidt zich duidelijk van een chef-menu: het is een stap verder in complexiteit en in smaakbalans.• Er moeten minimaal 18 verschillende bereidingswijzen toegepast worden. De hieronder vermelde technieken en bereidingswijzen maken deel uit van deze lijst van 18.• Iedere gang bestaat uit minimaal drie bereidingswijzen.• De kandidaat voegt een lijst met bereidingswijzen toe aan het examenmenu. De lijst is ingedeeld per gerecht.• De componenten hebben een gelaagdheid in smaak.• De kandidaat voegt bij het examenmenu voor Maître zijn 'Chef-menu' toe. <p>De receptuur bevat minimaal de volgende technieken:</p> <ul style="list-style-type: none">• Het fileren van vis of uitbenen wild of gevogelte• Snijden van brunoise of julienne: dit moet door de kandidaat uitgevoerd worden.• Braden of bakken van vis, vlees, wild of gevogelte• Meerdere bindingstechnieken <p>De receptuur bevat minimaal de volgende bereidingswijzen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Eén ijsbereiding• Eén moussebereiding• Eén broodbereiding• Eén deeg- of beslagbereiding of gebak• Eén bouillon
Algemene regels over het bereiden van het	<ul style="list-style-type: none">• Het is toegestaan om de dag voor het examen zeer tijdrovende werkzaamheden thuis of in de keuken van de cuisine te

<p>examenmenu:</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De kandidaat vermeld 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.
<p>Assistentie:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De kandidaat-maître is verplicht zich tijdens zijn/haar examen te laten assisteren door twee assistenten. • De assistenten zijn altijd van een lagere rang dan de beoogde rang waarvoor de kandidaat examen doet. • De assistenten mogen uitsluitend bijkomstige werkzaamheden in de keuken verrichten, zoals groenten schoonmaken en proportioneren, aardappelen schillen, ingrediënten afwegen, tafeldekken, uitserveren en afwassen, maar niet een gerecht, of een emulsiebereiding als het maken van mayonaise uitvoeren. Wel mogen zij onder leiding en met instructie van de kandidaat eenvoudige bereidingen uitvoeren. De jury is gerechtigd om zo nodig corrigerend op te treden.