

## Leidraad voor examinandi CCN examens

Om een eenduidige aanpak te bewerkstelligen van alle aspecten rond CCN-examens, maar ook om het examinandi, beoordelaars van de Examen Commissie en juryleden gemakkelijk te maken, hebben we richtlijnen opgesteld die als leidraad voor examinandi kan worden gezien. Hier volgen die richtlijnen:

Over het menu en de receptuur:

- Zorg voor een samenhangend menu: de verschillende gangen moeten bij elkaar passen, er moet een logische opbouw zijn, ingrediënten mogen bij voorkeur slechts in één gerecht voorkomen. Ook meerdere gelijksoortige ingrediënten of texturen in één of in verschillende gerechten moet voorkomen worden.
- Het menu wordt getoetst op vaardigheden die voor een goede uitvoering verricht moeten worden. Een gerecht waarbij alleen ingrediënten mooi gesneden moeten worden, hoe lekker het resultaat ook, bevat geen of te weinig technieken om aan het examen te voldoen.
- Gebruik geen 'gezochte' titels voor je gerechten. 'Zalmpjes op het droge', 'Paddenstoelen ufo', of 'Eendenborsten in wintertuin' zijn benamingen die de jury eerder irriteren dan dat ze wat toevoegen. Ook de term 'op een bedje van...' valt meestal niet goed bij juryleden. Ook is het niet nodig om elk component in de titel te vermelden. Beperk je uitsluitend tot de hoofdcomponenten.
- Zorg niet alleen dat er minstens drie bereidingen in elk gerecht zitten, maar zorg ook voor een zekere moeilijkheidsgraad van de bereidingen. Een menu zonder risico wordt lager gewaardeerd dan een menu waar wat riskante onderdelen in zitten. Maar maak het menu ook niet te moeilijk !
- Dien je examenmenu uitsluitend in WORD in.
- Gebruik het standaard format zoals hieronder is weergegeven.

Kalfstartaar met ansjovistapenade en eidooiermousseline

Ingediënten:	Bereidingswijze:
<b>Stokbrood</b> 10 flinterdunne plakjes stokbrood 20 dunne plakjes uitgebakken spek	<b>Stokbrood</b> Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180°C.
<b>Tapenade</b> 75 g zwarte olijven Dijon mosterd 1 blikje ansjovisfilets gehakke tijm 1 teentje knoflook citroensap 1 bakje limon cress (Koppert Cress) Olijfolie (vierge) Peper en zout	<b>Tapenade</b> Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de limon cress van Koppert Cress en de olijfolie en een snufje zout, in een keukenmachine totdat een gladde massa ontstaat.
<b>Kalfsvlees</b> 500 g rood kalfsvlees (zonder zenen en pezen) olijfolie fijngehakte sjalotten fijngehakte augurk	<b>Kalfsvlees</b> Kruid het vlees met peper en zout. Besprenkel royaal met olijfolie. Snijd met behulp van twee koksessen tot tartaar. Besprenkel het vlees opnieuw met olijfolie. Voeg de fijngehakte sjalotten en augurk toe en meng.
<b>Eidooiermousseline</b> 80 g eidooier 70 ml dragonazijn water 50 ml olijfolie (extra vierge) Cress: Vene Cress	<b>Eidooiermousseline</b> Meng de eidooier met de dragonazijn plus een kleine hoeveelheid water 'au bain-marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80°C.) en klop er vervolgens de olijfolie doorheen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

- Vermeld boven het eerste gerecht: 'Indien geen hoeveelheid is vermeld: naar behoefte'. Gebruik concrete hoeveelheden alleen als dat noodzakelijk is, dus als het kritisch is voor je gerecht.
- Gebruik daar waar je wel hoeveelheden vermeldt consequent inhoudsmaten of gewichten. Gebruik bij voorkeur kilogram en gram; liter en milliliter. Gebruik nooit 'eetlepel', 'theelepel', 'kop'.
- Gebruik geen foto's of plaatjes in je receptuur. Dat geldt ook voor de voorpagina.
- Zet je uitserveerschema met uitserveertijden per gang op de voorpagina. Ga uit van een starttijd van 10:00 uur en een eindtijd van 17:00 uur.
- Voorkom onnodige opmerkingen als 'Pas op dat het niet aanbrandt' of 'Proef en doe er eventueel wat zout bij', etc. Ben ook consequent in je woordgebruik (niet de ene keer 'aardpeer' en vervolgens 'topinamboer', etc). Het gebruik van het woord 'mooi' is bijna altijd overbodig.
- Het is verstandig om een seizoen-onafhankelijk menu samen te stellen. Zo kun je je examen makkelijk uitstellen. Wil je toch 'in season' koken, dan zijn asperges in november of knolselderij in mei is geen goed idee.
- Gebruik goede, bij voorkeur duurzame producten. Gebruik verse citroen of limoen en geen citroen- of limoensap uit een flesje. Gebruik verse eieren en geen gepasteuriseerd ei, eigeel of eiwit uit een flesje. Gebruik zelfgemaakte bouillon of op zijn minst kant en klare bouillon van goede kwaliteit; geen bouillonblokjes of -poeder.
- Kandidaten moeten ook rekening houden met verkrijgbaarheid en kwaliteit van producten:
  - Stoofaal is nauwelijks te krijgen van september tot december vanwege een vangstverbod
  - Duif en eend zijn eerder nazomerproducten dan herfstproducten
  - Na een vorstperiode in januari of februari zijn veel groente niet of nauwelijks verkrijgbaar.
  - Vis is in de eerste vier maanden van het jaar erg mager en dus niet op zijn best.
- Schrijf je menu zo dat een ander (leden van de examencommissie en de jury) het probleemloos kan interpreteren en eventueel zelf kan uitvoeren.
- Leg je menu eerst voor aan de lokale examencoördinator en vraag om feedback en kritiek. Pas je menu eventueel aan.
- Het is verstandig om een proefexamen af te leggen in de keuken waar ook het echte examen gaat plaatsvinden, misschien zelfs ten overstaan van een (vreemde) jury. Het is een laatste check of alles wel klopt en het geeft een mogelijkheid om eens concreet te oefenen onder examencondities. Vooral het samenspel tussen kandidaat en assistent is cruciaal. De assistent mag maar een beperkt aantal handelingen verrichten: het koken / de bereiding moet door de kandidaat gebeuren. Meestal zijn juryleden niet vreselijk streng, maar er is wel een grens. Dit samenspel behoeft dus veel aandacht. Onze ervaring is dat het op dit punt nogal eens mis gaat.
- Bordopmaak is voor amateurkoks altijd lastig. Toch kun je met een goede voorbereiding en wat extra aandacht meteen veel verschil maken: het levert al snel een betere jurybeoordeling op.
- Zorg dat je – bij voorkeur ruim – op tijd je menu inlevert via de lokale examencoördinator bij de landelijke examencoördinator. (Minimaal acht weken vóór de examendatum).

## Over de uitvoering van het examen:

- Ga uit van een starttijd van 10:00 uur. Dit geeft de jury, die vaak van ver komt de gelegenheid om op tijd aanwezig te zijn.
- Zorg dat je helemaal klaar bent om 10:00 uur. Het is een goed idee om vooraf alle ingrediënten al klaar te zetten. Zo spaar je kostbare tijd.
- Veel kandidaten hebben hun ingrediënten en componenten per gerecht apart in een kist of bak onder hun werkbank staan: dat werkt heel goed. Sommige kandidaten wegen hun ingrediënten thuis al af: die worden dan in bakjes of zakjes meegebracht. Hoewel het niet verboden is, vinden juryleden in de regel dat dit eerder een taak van de assistent is en tijdens het examen zou moeten gebeuren. Het is aan de kandidaat om hierin een slimme keuze te maken. Heb je alles thuis al afgewogen en staat je assistent op het examen te niksken, dan wordt je dit zeker aangerekend. Voor bewerkingen geldt altijd dat ze tijdens het examen moeten gebeuren. Niet bijvoorbeeld thuis de vis al ontvellen en portioneren; je moet op het examen immers laten zien dat je in zeven uur tijd een menu kunt bereiden.
- Start niet voordat de juryvoorzitter daar toestemming voor heeft gegeven.
- De ervaring leert dat veel kandidaten te langzaam starten en daardoor aan het eind van de dag in tijdnood komen. Zeven uur lijkt veel, maar dat is het in de praktijk meestal niet.
- Zorg dat je assistent de 'makkelijke' klussen doet: tafeldekken en -afruimen kan daar bij horen. Zorg dat je als kandidaat steeds met koken bezig bent: jij moet laten zien dat je dat kunt; niet je assistent.
- Zorg voor een opgeruimde werkplek: de jury beoordeelt ook de organisatie van het werk en daar hoort een opgeruimd werkblad bij.
- Als je met meerdere examinandi tegelijk examen doet, kan het uitserveerschema conflicteren met dat van je collega-kandidaat. Volg hierin de instructies van de juryvoorzitter. De jury wil elke kandidaat de gelegenheid geven om zijn menu toe te lichten. Bovendien wil de jury voldoende tijd hebben om elk gerecht op waarde te kunnen schatten en zo recht te doen aan alle kandidaten.

## De uitslag en de feedback:

- Kort nadat je je laatste gang hebt uitgeserveerd beraadslaagt de jury over de beoordeling van je prestaties. Soms is de jury er snel uit; soms duurt dat wat langer. De jury - eventueel aangevuld met de landelijke examencoördinator of leden van de Examen Commissie - overlegt altijd zonder dat daar andere personen bij aanwezig zijn.
- Zodra de jury een besluit heeft genomen, wordt aan de examinandus meegedeeld of hij is geslaagd of niet. Ook wordt er een korte feedback gegeven op alle gerechten die zijn gepresenteerd. De jury stelt het altijd op prijs wanneer bij deze gelegenheid anderen (familie, vrienden, kennissen, collega-koks) aanwezig zijn.
- Nadat de jury het examen met de examinandus heeft geëvalueerd, wordt – als de kandidaat geslaagd is - het getuigschrift overhandigd en het draaglint omgehangen.
- De jury geeft geen inzage in de puntenscores of de bevindingen van de Examen Commissie: kandidaten zijn geslaagd of gezakt.
- De landelijk examencoördinator ontvangt van de juryvoorzitter de ingevulde en ondertekende examenbescheiden, archiveert die en schrijft de geslaagde kandidaat in in het register van gediplomeerden van CCN. Hiermee is het examen afgesloten.

