

Uitleg en toelichting begrippen CCN examens

De verschillende begrippen die we hanteren bij de CCN examens leiden soms tot spraakverwarring. Vandaar dat we hier die begrippen toelichten:

Het beoordelingsteam: de vraag aan het beoordelingsteam is om de examenmenu's te beoordelen op de volgende aspecten:

- Hebben we hier van doen met een chefwaardig (maitre-waardig / grand maitre-waardig) menu?
- Zijn er op elk bord minstens drie serieuze bereidingen? En zijn er twaalf (chef) respectievelijk achttien (maitre) serieuze bereidingen in het menu?
- Worden de zes verplichte technieken / bereidingen gedemonstreerd?

Het beoordelingsteam beantwoordt deze drie vragen gemotiveerd en becommentarieert.

- Wat is een bereiding? Op een bord vinden we een aantal componenten: de hoofdcomponent en nog een aantal garnituren. Garnituren zijn componenten die de hoofdcomponent ondersteunen in smaak, textuur, vorm, kleur. Alle componenten zijn een min of meer zelfstandig deel van het gerecht. Als een component een bereiding heeft ondergaan, hier en nu (of recent) en door de kandidaat gerealiseerd, dan is dat een bereiding. Zo is een gekocht broodje bij de soep wel een component maar geen bereiding en is een zelf gebakken broodje zowel een component als een bereiding. Het beoordelingsteam 'telt' dus het aantal bereidingen per gerecht en per menu. Bovendien zijn er drie verplichte bereidingen: zie verderop.
- Wat is een techniek? Dat is de set van handelingen om tot een bereiding te komen. Zo is koken (van aardappelen, groenten etc.) een techniek, evenals frituren, poffen, pureren en noem maar op. Daarvan zijn er eindeloos veel. Van al die technieken hebben we er drie gekozen die verplicht zijn, omdat kandidaten daarmee kunnen laten zien dat ze kunnen koken: het zijn immers niet de makkelijkste technieken, maar wel technieken die vaak voorkomen.
- De verplichte technieken en bereidingen: er zijn drie technieken en drie bereidingen die verplicht in een menu moeten voorkomen.
 - Die technieken zijn:
 - V1. Het fileren van vis of uitbenen van vlees, wild of gevogelte
 - V2. Snijden van brunoise of julienne.
 - V3. Braden of bakken van vis, vlees, wild of gevogelte.
 - De verplichte bereidingen zijn:
 - V4. Eén warme of koude emulsiesaus
 - V5. Eén deegbereiding
 - V6. Eén bouillon

Nog eens over de drie vragen die aan het beoordelingsteam worden gesteld: Is dit een chefwaardig menu? Dat is een vraag die niet goed geobjectiveerd kan worden, maar omdat de beoordelaars allen zeer ervaren juryleden en beoordelaars zijn kunnen zij hun menig wel degelijk motiveren en onderbouwen. In de praktijk werkt dit zeer goed en zitten de beoordeelaars bijna altijd op één lijn.

Liggen er minimaal drie bereidingen op elk bord (bij een maître-examen vijf gerechten en 18 bereidingen, dus minimaal een gerecht met méér dan drie bereidingen). De beoordelaars tellen niet alleen maar kijken ook of de bereidingen voldoende serieus zijn: een vinaigrette is onvoldoende; een complexe saus is dat wel. We zeggen wel eens: een ei koken is niet voldoende; een ei pocheren is dat wel. Is dat subjectief? Ja, maar de argumentatie is dezelfde als hiervoor: beoordelaars kunnen dat in de praktijk heel goed becommentariëren en beargumenteren. Overigens adviseren we kandidaten altijd om vijf tot zeven bereidingen per gerecht te maken omdat je nu eenmaal met drie componenten nauwelijks een mooi bord kunt opmaken. Verder is er nog garnering: dat is een component die geen of nauwelijks kooktechnische bereiding heeft ondergaan en die voornamelijk voor visuele aspecten wordt toegevoegd. Garnering tellen we nooit mee als serieuze bereiding, want er is immers geen bereiding. De jury zal daarentegen een mooie garnering wel weten te waarderen bij het aspect 'presentatie'.

Verder spraken we recent nog eens af dat alles wat kant-en-klaar gekocht wordt een stevige argumentatie nodig heeft om geaccepteerd te worden. Je kunt je voorstellen dat iemand een kalfsfond maakt en die op de ingewikkelde manier klaart. Daarnaast heeft hij ergens nog 10 cl kippenfond nodig: die mag dan uit een potje komen. Maar is er slechts één simpele visbouillon, dan is de kant-en-klare kippenbouillon niet aan de orde. Ook hier weer: is het subjectief? Jazeker. Maar het is goed te beargumenteren.

Wat we ook accepteren is dat een kandidaat thuis een bereiding maakt die veel tijd (bijvoorbeeld vanwege rijping of gelering) nodig heeft. Kandidaat maakt de bereiding dan ook op het examen, maar wisselt van concreet item voor de presentatie. Daar hoort wel een motivatie bij en het moet niet de spuigaten uitlopen: één zo'n bereiding is prima; veel meer moet het niet worden. Bovendien moet kandidaat deze handelswijze beschrijven in het menu, zodat het meegenomen kan worden in de beoordeling door het beoordelingsteam.

Tot slot: wat mag de assistent? De kandidaat doet examen, dus die moet laten zien dat hij kan koken. Alle kooktechnische handelingen zijn dus voor de kandidaat en niet voor de assistent. Maar afwegen en klaarzetten van alle ingrediënten, klaarzetten van gereedschappen en materialen, afwassen, tafel dekken, afruimen, schoonmaken van groenten, aardappelen schillen enzovoort mogen allemaal door de assistent worden gedaan. Een goede planning en een perfecte afstemming tussen kandidaat en assistent is van eminent belang. De kandidaat stuurt aan en de assistent is ondersteunend. Kandidaten worden op die aansturende capaciteit beoordeeld bij het punt 'organisatie van het werk'.
