



LES AMIS de CUISINE

ChefsKlas

Examen overzicht

ALGEMEEN

Chef	Maître	Grand-Maître
Van de kandidaat wordt verwacht dat hij/zij de basisvaardigheden voor het bereiden en presenteren van een menu van vier gangen beheerst.	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.	Van de kandidaat wordt verwacht • dat hij/zij een buitengewoon smaakvol en complex zevengangenmenu presenteert, voorzien van amuses en friandises. • dat hij/zij culinair gastheerschap toont tijdens het uitserveren van het menu en aan de hand van een portfolio.

SPECIFIEK

Na minimaal één jaar lidmaatschap	Minimaal één jaar na het behalen van het chef-examen	Minimaal één jaar na het behalen van het maître-examen
1 dag voorbereiding thuis/locatie	1 dag voorbereiding thuis/locatie	2 dagen voorbereiding thuis/locatie
4 gangen	5 gangen	7 gangen
12 bereidingen	18 bereidingen	
7 uur	7 uur	5 uur
1 assistant	2 assistenten	3 assistenten
minimaal 342 punten	minimaal 414 punten	minimaal 594 punten

Examencriteria

ALGEMEEN

Chef	Maître	Grand-Maître
een smaakvol viergangenmenu binnen 7 uur bereiden en uitserveren, met een onderlinge afstemming die tot een mooie en evenwichtige opbouw leidt.	een zeer smaakvol vijfgangenmenu binnen 7 uur bereiden en uitserveren, 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.	een bijzonder smaakvol zevengangenmenu binnen 5 uur bereiden en uitserveren, met een onderlinge afstemming die tot een mooie opbouw leidt. Hieromheen worden amuses, tussenhapjes en friandises gepresenteerd. Het menu onderscheidt zich duidelijk van een maîtremenu door complexiteit en culinair niveau. Bovendien toont de kandidaat culinair gastheerschap.

SPECIEK

Minimaal 12 verschillende bereidingswijzen; Iedere gang bestaat uit minimaal drie verschillende bereidingswijzen. De receptuur bevat minimaal de volgende technieken: • Het fileren van vis of uitbenen van vlees, wild of gevogelte • Snijden van brunoise of julienne. • Braden of bakken van vis, vlees, wild of gevogelte. De receptuur bevat tevens minimaal de volgende bereidingswijzen: • Eén warme of koude emulsiesaus • Eén deegbereiding • Eén bouillon	Minimaal 18 verschillende bereidingswijzen. Iedere gang bestaat uit minimaal drie bereidingswijzen. De componenten hebben een gelaagdheid in smaak. De kandidaat voegt bij het examenmenu voor Maître zijn 'Chefmenu' toe. De receptuur bevat minimaal de volgende technieken, bovenop die van chef: • Meerdere bindingstechnieken De receptuur bevat minimaal de volgende bereidingswijzen: • Eén ijsbereiding • Eén moussebereiding • Eén broodbereiding • Eén deeg- of beslagbereiding of gebak • Eén bouillon	De kandidaat is vrij in het samenstellen van een complex menu en verdedigt dat schriftelijk bij het indienen van het menu. De kandidaat licht het menu ook uitgebreid toe aan de jury.
---	---	---

Vorbereidingsen

Chef

Maître

Grand-Maître

de **dag** voor het examen

de **dag** voor het examen

twee dagen voor het examen

ALGEMEEN

SPECIFIEK

Het is toegestaan om de dag voor het examen zeer tijdrovende werkzaamheden thuis of in de keuken van de cuisine te verrichten	in overleg met en onder toezicht van één van de juryleden mogen voorbereidende werkzaamheden thuis en/of in de keuken van de afdeling verricht worden	in overleg met en onder toezicht van één van de juryleden mogen voorbereidende werkzaamheden thuis en/of in de keuken van de afdeling verricht worden
		maximaal twee assistenten
		de jury kan beslissen bij welke onderdelen ze aanwezig wil zijn

Assistentie bij examen

ALGEMEEN

Chef	Maître	Grand-Maître
moet tijdens het examen worden bijgestaan door één assistent(e)	moet tijdens het examen worden bijgestaan door twee assistenten	moet tijdens het examen worden bijgestaan door drie assistenten

SPECIEK

moet lid zijn van een CCN-afdeling en mag geen rang hebben hoger dan die van de kandidaat	moeten lid zijn van een CCN-afdeling en mogen geen rang hebben hoger dan die van de kandidaat	moeten lid zijn van een CCN-afdeling
mag uitsluitend bijkomstige werkzaamheden verrichten, maar niet een gerecht bereiden. De jury is gerechtigd om zo nodig corrigerend op te treden.	mogen uitsluitend bijkomstige werkzaamheden in de keuken verrichten, maar niet een gerecht bereiden. 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.	

Examen
Commissie

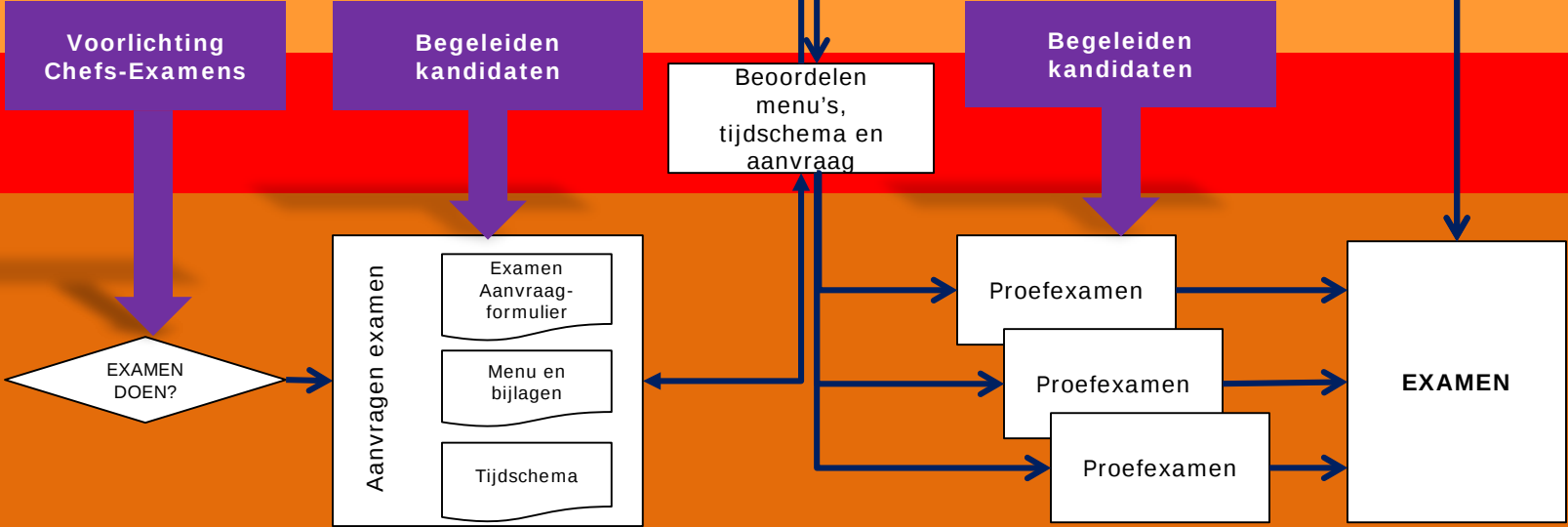


ChefsKlas

Examen
Coördinator



Kandidaat



Aanvragen examen

Kandidaat



ChefsKlas



Kandidaat

aanvragen examen

doorsturen aan de Examen Coördinator



1. invullen examenaanvraagformulier
2. opstellen menu
 - duidelijk en correct volgens de richtlijnen van CCN
 - Eventuele bereidingen thuis apart opnemen
3. opstellen tijdschema
 - het uitserveerschema moet op de voorpagina van het menu worden vermeld
4. opstellen overzicht met bereidingswijzen
 - per gerecht

- 2x per jaar een voorlichting aan leden die interesse hebben het examen te doen
- 3 x per jaar een door LAdC vastgestelde dag voor proefkoken (een zondag in jan, mei en sep)
- 3 x per jaar een door LAdC vastgestelde dag voor de examens (een week later dan de proefexamens)
- Hulp met opstellen menu
- buddy-begeleiding via mail of F2F (1-0-1 of 1-on-many)
- Eea iom Examen Coördinator LAdC

het examenaanvraagformulier
het menu
het tijdschema
het overzicht met bereidingswijzen

Menu

ALGEMEEN

SPECIFIEK

Receptuur	Tijdschema	Wijn
een menu voor 4 personen 	het menu moet voorzien zijn van een tijdschema 	de kandidaat is vrij bij het menu wijn te schenken 
het menu moet voldoen aan de eisen zoals die in het reglement zijn verwoord het samenstellen van het menu mag met hulp van anderen en met behulp van literatuur + Grand-Maître: een portfolio, waaruit zijn/haar kennis en ervaring op meerdere culinaire vlakken blijkt. Het eerder gerealiseerde menu voor het Chef-examen en dat van het Maître-examen maken beide deel uit van het portfolio	de aanvangstijd van de kookwerkzaamheden en de beoogde uitserveertijden per gang aangeven op de voorpagina is leidend bij het uitserveren + Grand-Maître: een uitgewerkt werkschema voor alle dagen	de wijnkeuze wordt door de jury niet in de beoordeling betrokken + Grand-Maître: een mondelinge uitleg over de wijnen bij het uitserveren

Menu: tips en trucks

Opbouw van het menu	Beschrijving van het menu	Ingrediënten
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 • voorkom gelijksoortige ingrediënten of texturen in één of in verschillende gerechten	• gebruik het standaard formaat • beperk je tot de hoofdcomponenten bij de namen van de gangen • vermeld boven het eerste gerecht: <i>'Indien geen hoeveelheid is vermeld: naar behoefte'</i>. • gebruik concrete hoeveelheden als dat noodzakelijk is • gebruik inhoudsmaten of gewichten, geen 'eetlepel' of 'theelepel' • gebruik geen foto's of plaatjes • zet het uitserveerschema per gang op de voorpagina • ga uit van een starttijd van 10:00 uur en een eindtijd van 17:00 uur • voorkom onnodige opmerkingen • ben consequent in woordgebruik • schrijf het menu zo dat een ander het probleemloos kan uitvoeren	• kook 'in season' • gebruik goede, duurzame producten • gebruik verse citroen of limoen • gebruik verse eieren • gebruik zelfgemaakte bouillon • houd rekening met verkrijgbaarheid en kwaliteit van producten

Beoordelen aanvraag

Examen Coördinator

toetsten of het menu zodanig is dat het naar de Landelijke Examen Coördinator kan worden verstuurd



Landelijke Examen Coördinator

samenstellen van een Examen Commissie



Examen Commissie

- beoordelen of examenaanvraag voldoet aan de eisen
- voorstellen en vaststellen van een moeilijkheidscijfer (Mc) per gerecht
- rapporteren aan de Landelijke Examen Coördinator



de aanvraag dient uiterlijk zes weken vóór de examendag (digitaal) in het bezit te zijn van de Landelijke Examen Coördinator

- 4: De bereiding bevat te weinig exameneisen en is te eenvoudig
- 5: De bereiding bevat wel een exameneis, maar is als geheel iets te gemakkelijk
- 6: De bereiding is van een moeilijkheidsgraad die bij dit examen hoort en is dus voldoende
- 7: De bereiding heeft enkele elementen die boven de vereiste uitgaan
- 8: De bereiding is gecompliceerd en stelt hoge eisen aan de kandidaat

Een gerecht waarin minstens 3 van de verschillende vereiste bereidingstechnieken wordt als voldoende gehonoreerd, dus Mc minstens 6.

Het totale menu moet voldoen aan de eisen die voor het betreffende examen zijn opgesteld.

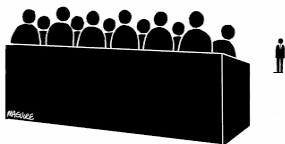
Per menu mag maximaal 1 gerecht een moeilijkheidscijfer hebben lager dan 6.

Vaststellen jury en examendatum

Landelijke Examen Coördinator

vaststellen jury

vaststellen examendatum



de Landelijke Examen Coördinator benoemt juryleden in overleg met de Examen Coördinator

drie juryleden

- de voorzitter van de jury is van een andere afdeling dan LAdC
- maximaal één lid van LAdC

de leden van de jury dienen minstens de graad te bezitten die de kandidaat beoogt te halen

de Landelijke Examen Coördinator stelt de examendatum vast in overleg met de Examen Coördinator

minimaal 8 weken na het indienen van de aanvraag

bij het chef-examen is het toegestaan dat maximaal drie kandidaten op dezelfde dag, in dezelfde locatie, examen afleggen

bij het maître-examen mag op dezelfde dag, door een andere kandidaat, in dezelfde locatie ook een chef-examen worden afgelegd

Proefkoken

Kandidaat



ChefsKlas

Proefkoken/examen:

- laatste check of alles klopt
- een mogelijkheid om concreet te oefenen onder examencondities



- in de keuken waar het examen gaat plaatsvinden
- onder begeleiding van een (vreemde) jury
- onder begeleiding van de ChefsKlas

aandacht voor de samenwerking tussen kandidaat en assistent(en)

Op de zondag voor het examen

LAdC reserveert 3 vaste dagen per jaar (jan, mei en sep) voor het proefkoken), op zondag, een week voor de exmanedagen.

LAdC betaalt: locatie en de gebruikte verenigingswijnen

kandidaat betaalt: ingrediënten en niet-verenigingswijnen

Examen: algemeen

ALGEMEEN

SPECIFIEK

Locatie	Kosten	Gastheer / vrouw
de keuken en het restaurant van LAdC 	LAdC betaalt: locatie, gebruikte verenigingswijnen, halslint, diploma en reiskosten van de juryleden de kandidaat betaalt: ingrediënten en niet-verenigingswijnen 	een gastheer/vrouw wordt verzorgd door de Examen Coördinator (in overleg met het LAdC-bestuur) 
LAdC stelt de locatie beschikbaar • voor examens op drie vaste zaterdagen (januari, mei en september) • Voor proefexamens de zondag voor de examendag.		

Uitvoeren examen

Kandidaat

de kandidaat dient het menu zelf uit te voeren



de kandidaat dient onberispelijke kokskleding te dragen



de kandidaat dient zorg te dragen voor een goede presentatie



de kandidaat moet worden geholpen door één of meerdere assistenten, afhankelijk van welke rang

de assistent(en) dienen ook onberispelijke kokskleding te dragen

- de tafel dient volgens de gebruikelijke regels gedekt en opgefleurd te worden
- het servies dient vrij te zijn van beschadiging en scherpe randen
- de glazen dienen gepoleerd en het bestek opgepoetst te zijn
- de presentatie van de gerechten dient uitsluitend op de spiegel van het bord te geschieden
- bij warme gerechten dienen de borden voorverwarmd te zijn
- bij "ijs" koude gerechten dienen de borden gekoeld te zijn

Examen: tips en trucks

Mise-en-place	Tijden	Aandachtspunten
• weeg vooraf alle ingrediënten af thuis of op de kooklocatie voordat het examen begint • plaats ingrediënten en componenten per gang apart in een kist of bak op of onder de werkbank	• ga uit van een starttijd van 10:00 uur • zorg dat je helemaal klaar staat om 10:00 uur • start niet voordat de juryvoorzitter daar toestemming voor heeft gegeven • start niet te langzaam	• zorg dat je steeds met koken bezig bent • zorg dat de assistent de 'makkelijke' klussen doet • zorg voor een opgeruimde werkplek • zorg altijd dat je over apparatuur beschikt als jij die nodig hebt • serveer een volgende gang uit zodra het klaar is en wacht niet op de tijd die in het tijdschema staat • wacht niet op andere examinandi met uitserveren, tenzij de jury dit specifiek opdraagt

Jureren

ALGEMEEN

SPECIFIEK

Jury	+	Jury	→	Jury
toezien		beoordelen van het menu		vaststellen of kandidaat is geslaagd
				
- dat de kandidaat ongehinderd het examen kan afleggen - dat de kandidaat het menu binnen het gestelde tijdsbestek bereidt en uitserveert - indien nodig nemen van gepaste maatregelen in samenspraak met de gastheer/vrouw - indien de kandidaat naar het oordeel van de jury op wezenlijke en/of relevante onderdelen afwijkt van de receptuur of van het uitserveerschema zonder de expliciete toestemming van de jury, wordt het examen afgesloten en vindt er geen uitslag plaats		elk jurylid geeft per gerecht een cijfer voor: - Kooktechnische realisatie (Rc) - Smaak en de smaakcombinatie (Sc) - Presentatie (Pc) elk jurylid geeft voor het gehele menu een cijfer voor: - Hygiëne (Hc) mag niet lager zijn dan 5 en zal ten hoogste 6 zijn - Tijdschema (Tc) - Organisatie (Oc) Grand-Maitre: de jury heeft een inhoudelijk gesprek over het portfolio		- uitvoeren puntentelling per jurylid - invullen juryrapporten - ondertekenen juryrapporten - optellen van de puntenwaardering van alle juryleden door juryvoorzitter en vermelden op juryrapport - vaststellen of kandidaat geslaagd is

Slagen

Jury en kandidaat



Kandidaat en jury

toelichten beoordeling



- de kandidaat wordt voor de uitslag bij de jury geroepen
- de voorzitter of een jurylid geeft een toelichting op de beoordeling
- de puntenwaardering wordt niet aan de kandidaat medegedeeld
- de voorzitter van de jury maakt bekend of de kandidaat wel of niet geslaagd is voor het examen



het draaglint behorende bij de nieuwe rang wordt door de juryvoorzitter omgehangen

de jury stelt het altijd op prijs wanneer bij deze gelegenheid anderen (familie, vrienden, kennissen, collega-koks) aanwezig zijn

Puntentelling Chef en Maître



Per gerecht:

- Mc: Moeilijkheidscijfer
- Rc: Kooktechnische realisatie
- Sc: Smaak en de smaakcombinaties
- Pc: Presentatie

Voor het gehele menu:

- Hc: Hygiëne
- Tc: Tijdschema
- Oc: Organisatie

Per jurylid per gerecht:

$(Mc + Rc + Sc + Pc) \times \text{aantal gerechten}$

Per jurylid voor gehele menu:

$Hc + Tc + Oc$

Totaal:

Punten per jurylid per gerecht + voor gehele menu

Chef: minimaal 342 punten

Maître: minimaal 414 punten

- | | |
|----|---|
| 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 |

Mc:	Moeilijkheidscijfer	vastgesteld door de EC
Hc:	Hygiëne	mag niet lager zijn dan 5 en zal ten hoogste 6 zijn

Puntentelling Grand-Maître



Per gerecht:

- Mc: Moeilijkheidscijfer
- Rc: Kooktechnische realisatie
- Sc: Smaak en de smaakcombinaties
- Pc: Presentatie

Voor het gehele menu:

- Hc: Hygiëne
- Tc: Tijdschema
- Oc: Organisatie

Per jurylid per gerecht:

$(Mc + Rc + Sc + Pc) \times \text{aantal gerechten}$

Per jurylid voor gehele menu:

$2 \times (Hc + Tc + Oc)$

Totaal:

Punten per jurylid per gerecht + voor gehele menu

Grand-Maître: minimaal 594 punten

- | | |
|----|---|
| 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 |

Mc:	Moeilijkheidscijfer	vastgesteld door de EC
Hc:	Hygiëne	mag niet lager zijn dan 5 en zal ten hoogste 6 zijn