

## 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. Ook mag de kandidaat gebruik maken van receptuur welke door Cuisine Culinaire Nederland (CCN) is uitgezocht en ter beschikking van de kandidaten op de website van CCN staat.

De bereiding van het menu moet de kandidaat zelf uitvoeren. Daarbij mag men worden geholpen 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 naar één of meerdere bestuurs- of commissieleden, die de Examencommissie (EC) vormen.

Onder de EC ressorteert de Recepten Beoordelings Commissie (RBC).

De RBC bestaat uit minimaal drie leden met examenervaring, zij moeten minstens de chefsrang hebben. De leden van de commissie worden op voordracht van de EC door het bestuur voor twee jaar benoemd en kunnen worden herbenoemd.

Bij iedere examenaanvraag stelt de EC uit de RBC een college van drie beoordelaars vast. De RBC geeft aan elk gerecht van de gepresenteerde receptuur een moeilijkheidscijfer en beoordeelt of de examenaanvraag als totaal voldoet aan de eisen voor het betreffende examen. Mede aan de hand van de moeilijkheidscijfers van de twee andere beoordelaars stelt de voorzitter van de RBC het uiteindelijke moeilijkheidscijfer per gerecht vast en rapporteert deze aan de EC. Het oordeel van de RBC is bindend.

De EC stelt hiervan de kandidaat, via de plaatselijke Examencoördinator (Eco), op de hoogte en adviseert de kandidaat zonodig met betrekking tot menusamenstelling en/of te lage moeilijkheidsgraad.

Nadat de RBC akkoord is gegaan met de receptuur, stelt de EC 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 Ec benoemt juryleden nadat de Eco van de afdeling waarvan deze leden lid zijn daarover, is geraadpleegd. De EC wijst de voorzitter van de jury aan, die geen lid mag zijn van dezelfde afdeling als de kandidaat. De leden van de jury dienen minstens de graad te bezitten die de kandidaat beoogt te halen.

CCN houdt registratie bij van degenen die zijn geslaagd voor het chefsexamen.

### Aanvraag

De aanvraag voor een examen inclusief het beoogde menu wordt voorgelegd aan de Eco. Deze toetst, zonder in de bevoegdheden van de RBC te treden, of het menu zodanig is dat het naar de Ec kan worden verstuurd. Indien dit het geval is, zendt de Eco de aanvraag door aan de EC. Hiervoor dient gebruik te worden gemaakt van het examenaanvraagformulier.

De examendatum dient te worden vastgesteld in overleg tussen de Eco en de EC.

Bij het chefsexamen is het toegestaan dat maximaal twee kandidaten op dezelfde dag, in dezelfde lokaliteit, chefexamen afleggen. Bij het maître-examen mag op dezelfde dag, door een andere kandidaat, in dezelfde lokaliteit ook een chefsexamen worden afgelegd.

De receptuur moet duidelijk en correct zijn opgesteld. Dit document dient in viervoud, uiterlijk acht weken vóór de examendag, in het bezit te zijn van EC.

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 "**Standaard menu-indeling**".

### Algemene regels

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

## Examenreglementen Cuisine Culinaire Nederland

Het afdelingsbestuur draagt er zorg voor, dat de examens volgens de examenregels van CCN verlopen. Daartoe zal gedurende het examen de Eco, of een hierdoor door de Eco aangezochte persoon (in overleg met het afdelingbestuur) genaamd gastheer/vrouw, permanent in de examenlokaliteit aanwezig zijn. Tijdens het examen is roken niet toegestaan in de keuken en 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 in het wel of niet doorberekenen aan de kandidaat.

### Samenstelling van het menu

De kandidaat bereidt voor vier personen een menu dat is samengesteld overeenkomstig de eisen die bij elk der examens daaraan worden gesteld.

### Presentatie

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.

### Assistentie

De kandidaat mag tijdens het examen worden geassisteerd 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 in de keuken verrichten zoals in de specifieke reglementen is verwoord. De jury is gerechtigd om zondig corrigerend op te treden.

### Jury

Juryleden dienen in kokskleding met CCN-badge of logo en lint vanaf de aanvang van het examen in de examenlokaliteit aanwezig te zijn. Onder "kokskleding" wordt verstaan een koksbuis over een wit overhemd met een vlinderstrikje of, maar bij voorkeur, CCN-stropdas 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 goedgekeurde receptuur;
- het juryrapport waarop het, door de RBC bepaalde, moeilijkheidscijfer voor elke gang is ingevuld;
- een exemplaar van het examenreglement;
- een declaratieformulier.

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

### Jurering

De jury ziet toe dat de kandidaat ongehinderd zijn/haar examen kan afleggen.

De jury neemt indien nodig, in samenspraak met de gastheer/vrouw, de daarvoor 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. Indien de kandidaat naar het oordeel van de jury toch op wezenlijke en/of relevante onderdelen afwijkt van de receptuur zonder expliciete toestemming van de jury, 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 elk jurylid vooraf verstrekt krijgt.

Een lid van de EC 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 de RBC

De RBC stelt het moeilijkheidscijfer (Mc) per gerecht vast. Dat cijfer loopt van 4 t/m 8 met de volgende betekenis:

- 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 vereisten uitgaan
- 8: De bereiding is gecompliceerd en stelt hoge eisen aan de kandidaat

Een gerecht waarin minstens 3 van de verschillende vereiste bereidingstechnieken of toepassing daarvan, zoals vermeld in de bijlage "**Bereidingstechnieken en toepassingen**". voorkomen, wordt als voldoende gehonoreerd, dus Mc minstens 6. Dit laat onverlet dat het totale menu aan de eisen moet voldoen die voor het betreffende examen zijn opgesteld.

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

### Beoordeling van het examen door de jury

De jury van 3 leden geeft per gang een cijfer voor:

- de kooktechnische realisatie (Rc);
- de smaak en de smaakcombinaties (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 in zijn/haar wijnkeuze. 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 in de enveloppen gedaan. De enveloppen worden gesloten en door de juryvoorzitter op de sluiting getekend.

De juryvoorzitter zorgt ervoor dat de enveloppen met de rapporten en de afgetekende declaratieformulieren in een envelop worden gedaan. Deze wordt verzonden naar de EC.

Na de administratieve afhandeling wordt de kandidaat voor de uitslag bij de jury geroepen. De voorzitter van de jury maakt de uitslag van de examens bekend. 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.

Alleen het totale aantal punten per gerecht en het totale aantal punten van het examen mogen op verzoek van de kandidaat aan haar/hem worden medegedeeld.

Als de kandidaat is geslaagd zal het omhangen van het lint direct na het bekendmaken van de uitslag geschieden. Om logistieke redenen wordt het diploma, het "Placcaet van Getuijchnisse", aan de geslaagde via de Eco nagezonden.