

## Examenreglement Maître de Cuisine

### Inleiding

Een jaar na het behalen van de graad Chef de Cuisine kan men opgaan voor het maître-examen.

Het opgaan voor het maître vereist gedegen kennis van zaken en een grotere voorbereiding dan voor chefsexamen. Kooktechnische ervaring is noodzaak.

De opmaak van de gerechten dient duidelijk op niveau te staan. Het prepareren van een smakelijk gerecht, zonder dat het goed oogt, biedt niet voldoende waardering om als maître te slagen.

### Samenstelling van het menu

Een kandidaat-maitre bereidt voor vier personen een menu bestaande uit vijf gerechten:

- een warm/koud voorgerecht
- een soep
- een tussengerecht
- een hoofdgerecht bestaande uit vlees, vis of gevogelte met garnituur op niveau en één of meerdere sauzen
- een samengesteld nagerecht

### Eisen voor het examen Maître de Cuisine

Van een kandidaat-maitre wordt verwacht dat hij/zij voldoet aan de eisen waaraan een chef moet voldoen en 15 items uit de lijst "**Bereidingstechniek en toepassing**" zijn terug te vinden in de ingediende receptuur.

Daaronder en/of daarnaast dienen ook tenminste 4 van de onderstaande bereidings-technieken tot de werkzaamheden te behoren.

- het bereiden van pasteien en terrines
- het bereiden van (koude) mousses voor voorgerechten
- het bereiden van emulsiesauzen zoals Hollandaise, Béarnaise en Mousseline
- het correct braden en garen van grote stukken vlees en groot gevogelte
- het bereiden (op welke wijze dan ook) van grote vissen in hun geheel
- het bereiden van deegsoorten en/of gebak
- het maken van verschillende ijssoorten
- het ontbenen van gevogelte
- het fileren van vis

### Algemene regels

Het is toegestaan om in overleg met en onder toezicht van één van de juryleden de dag voor het examen zeer tijdrovende werkzaamheden thuis en/of in de keuken van de afdeling te verrichten.

De kandidaat moet het beoogde menu voorzien van 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 het tijdschema zoals is aangegeven bij de ingediende receptuur.

Uiterlijk 7 uur na aanvang van de kookwerkzaamheden dient de laatste gang geserveerd te zijn. Is dit niet het geval dan is de kandidaat niet geslaagd.

### Assistentie

De kandidaat-maitre mag tijdens het examen worden bijgestaan door twee assistenten.

Zij mogen handelingen verrichten, zoals aangegeven in de bijlage "**Lijst van toegestane handelingen van de assistenten bij het maître-examen**"

Eventuele handelingen niet genoemd in de bijlage, maar die kooktechnisch equivalent zijn, dienen vooraf door de jury te worden goedgekeurd.

### Beoordeling van het examen door de jury

De jury beoordeelt het examen zoals beschreven in het Algemeen Deel

De **puntentelling** per jurylid voor het examen Maître de Cuisine is:

**Per gerecht: (Mc + Rc + Sc + Pc)**

**Omdat er 5 gerechten zijn, gebeurt dit 5 keer en volgt er optelling, per jurylid ten slotte wordt erbij geteld: (Tc + Oc + Hc).**

We krijgen dan als totaal:

De som van 1 t/m 5 ( $\sum_{i=1}^{t/m5} (Mc + Rc + Sc + Pc)_i + (Tc + Oc + Hc)$ )

Als alle moeilijkheidscijfers 6 zijn en alle drie juryleden alle cijfers als 6 opgeven, heeft de kandidaat  $3 \times 138 = 414$  punten. Om te slagen voor het examen Maître de Cuisine moet men minimaal 414 punten halen.

### Toelichting berekening

Voorbeeld: Iemand heeft voor alle gangen een moeilijkheidscijfer 6 en krijgt ook voor alle waarderingen een 6 (dus alles is precies voldoende). De puntentelling is dan:

1-e t/m 5-e gang:  $(6 + 6 + 6 + 6) = 24$

Het totaal wordt dan  $24 + 24 + 24 + 24 + 24 + (6 + 6 + 6) = 138$

Als alle drie juryleden dit geven dan heeft de kandidaat  $3 \times 138 = 414$  punten en is daarmee geslaagd. 414 punten is daarmee ook de norm.

Als iemand in één gang een Mc van 5 heeft, dan is dat te compenseren door of in dezelfde gang een Rc of Sc of Pc van 7 te halen of in de andere gangen ergens die extra punt te halen in een Mc, Rc of Sc van 7.

### Lijst van toegestane handelingen van de assistenten bij het maître-examen:

**N.b.** de onderstaande lijst is het vervolg op de bekende toegestane handelingen van een assistent bij het chefexamen.

- \* room, crème fraîche, boter op/loskloppen
- \* eieren scheiden
- \* fruit garen in water, wijn enz.
- \* paprika's ontvellen
- \* het roosteren van pijnboompitten, amandelen e.d.
- \* in cutter/keukenmachine ingrediënten pureren
- \* ingrediënten door de zeef en/of doek passeren
- \* pasta kneden
- \* ingrediënten paneren
- \* schaaldieren pellen
- \* court bouillon maken
- \* groenten pocheren en blancheren
- \* roken van producten in de rookoven
- \* ijsbasis afwerken in de ijsmachine

Voor het verrichten van andere of niet duidelijk vermelde handelingen dient overleg met de jury plaats te vinden.