

Bijlage 1

Toelichting examenreglementen

Samenstelling menu

De kandidaat wordt beoordeeld op zijn/haar kundigheid in de keuken, de smaak en de kwaliteit van de gerechten. Omtrent de kosten die men wil maken legt Cuisine Culinaire Nederland (CCN) geen regels op. Men moet zich realiseren dat een goede kok juist met eenvoudige middelen iets groots kan maken. Kostbare ingrediënten maken de kok wel tot een dure, maar niet altijd tot een goede kok.

De waarderingscijfers

Moeilijkheidscijfer (Mc): Bij het vaststellen van het Mc van de receptuur is de factor risico van groot belang. Een ingewikkeld recept met veel werk, maar zonder risico's krijgt geen hoog cijfer voor de moeilijkheid.

Enkele voorbeelden:

Het inkoken van een geurig vocht tot bijna niets en het dan aanlengen met room of iets dergelijks kan een heerlijke saus opleveren, maar is risicoloos. Sauzen waar wel risico inzit, zijn bijvoorbeeld emulsiesauzen zoals béarnaise en mousseline, die tot het laatste moment nog fout kunnen gaan.

Met het koken van groenten, waarbij het er niet op aankomt hoe lang deze koken, loopt men geen enkel risico. Groenten die niet smakelijk zijn als ze te lang of te kort hebben gekookt, brengen risico met zich mee.

Het braden van een groot stuk vlees waarbij de braadtijd niet zo nauw luistert, is niet erg moeilijk. Een zalmfilet pocheren, zodat de zalm zacht en smeuïg is, luistert echter zeer nauw naar de pocheertijd, iets te lang en de zalm wordt te droog.

Nagerechten met ijs zijn in het algemeen niet risicovol. Echter, het werken met gelatine in nagerechten vergt al iets meer. De juiste hoeveelheid gelatine en het juiste moment van toevoegen aan de compositie zijn zeer belangrijk en geven een hoger risico.

Te weinig gelatine en de zaak zakt in elkaar, te veel en het wordt te stijf, te laat toevoegen en het geeft klonten, te vroeg en de gelatine zakt naar de bodem.

Bij de beoordeling van de receptuur door de RBC staat dat een gerecht waarin minstens 3 van de verschillende vereiste bereidingstechnieken of toepassing daarvan voorkomen, als voldoende worden gehonoreerd. Dit laat onverlet dat de RBC ook een gerecht waarin er minder dan 3 voorkomen, als voldoende kan waarderen.

Kooktechnische realisatie (Rc) en smaak (Sc).

Het cijfer voor de kooktechnische realisatie Rc betreft de mate waarin de kandidaat erin is geslaagd kooktechnisch te realiseren, hetgeen blijkens de receptuur is bedoeld. Dit uit zich met name in de textuur van de te nuttigen ingrediënten.

De kooktechnische realisatie heeft uiteraard ook invloed op de smaak, maar valt daarmee niet samen. Een saus op basis van een roux kan bijvoorbeeld uitstekend van dikte zijn, maar veel te zout, of daarentegen veel te vlak van smaak. De Rc kan dan voldoende zijn, maar de Sc onvoldoende. Omgekeerd kan de smaak op zich prima zijn, maar kunnen er kleine klontjes in de saus zitten of kan de saus te dik zijn.

Dit wordt met andere receptoren waargenomen dan met de smaakreceptoren.

De smaak heeft ook betrekking op de combinatie van ingrediënten die in het gerecht zijn verwerkt. Bijvoorbeeld een gerecht waarbij een stukje vis op rode kool wordt gelegd zal geen hoog smaakcijfer opleveren, hoewel beide ingrediënten prima kunnen zijn bereid.

PRESENTATIE (Pc)

ENKELE TIPS VOOR DE OPMAAK VAN HET BORD:

- Werk altijd binnen de randen van het bord of de schaal. De rand is "voor de duim van de ober".
- Vermijd lege ruimtes die storend kunnen werken in de aanblik van het gehele gerecht.
- Wees bescheiden met het gebruik van sauzen. Een Suprême of Blanc van vis laat je zien, dus doe je er geen saus of garnering over, maar onder!
- Een saus bij het vlees mag hoogstens een klein stukje van het vlees bedekken, laat het grootste deel vrij.
- Geef eventueel de rest van de saus in een saucière bij het gerecht.
- Werk met donkere en lichte kleuren van buiten naar binnen, of andersom, bijv. donker groene slablaadjes buiten en de hartjes binnen.
- Priegelwerk, bijv. door te veel soorten garnering, wordt lelijk bij een groot gerecht. Ga ook na of de garnering eigenlijk wel past bij het gerecht. (wat doet bijv. een aalbes op de spaghetti?)
- Is er geen té overheersende smaak bij het gerecht? (bijv. takje mint op het dessert). Garnering moet in principe eetbaar zijn, buiten de schil.
- Houd de kwantitatieve verhoudingen van hoofdproduct en garnituur in evenwicht. Geen groot stuk of teveel tranches vlees, met 3 doperwtten een minuscule pomme duchesse.
- Plaats het aardappelgarnituur links bovenaan op het bord, de groentengarnituur rechts bovenaan en vlees, vis enz. onderaan het bord.
- Schep géén saus op groenten-, aardappelgarnituur en/of vlees e.d.
- Het beste garnituur is vaak dat, welk het hoofdproduct door zijn/haar leef- en eetgewoonten heeft grootgemaakt (bijv. een maïskip met maïs).
-

OPMAAKSTIJL:

- Werk vanuit het midden van het bord. Hoog achter, laag voor, als een soort kijkdoos. Bij voorkeur met vloeiende lijnen.
- Geen amputaties (= recht afsnijden), maar snijd bijv. de asperge schuin aan. Vermijd teveel schijfjes en plakjes en houd vormen zoveel mogelijk natuurlijk.
- Vermeng geen symmetrie met asymmetrie.
- Werk luchtig en werk een salade hoog op.
- Hoe dunner de uienring hoe hoger de waardering.
- Krokante producten moeten krokant blijven.
- Leg een in een punt gesneden gerecht met de punt van de persoon vandaan.
- Speciaal snijmateriaal geeft een fabrieksmatige opmaak. Snijd bijvoorbeeld een radijsster met de hand en niet met een apparaatje.
- Houd het natuurlijk en speel in op of met de trend.
-

Tijdschema en organisatie (Tc): Onverlet de verantwoordelijkheden en bevoegdheden van het afdelingsbestuur bij de examinering, wordt onder organisatie ook verstaan het gastheer/vrouwschap van de kandidaat, dwz. de zorg die wordt besteed om het de juryleden mogelijk en aangenaam te maken om hun taak te vervullen.

Daarbij behoren het geven van toelichting op receptuur en bereidingswijze waar dat wenselijk is, of door de jury wordt gevraagd, het zorg dragen voor een correct indekken van de tafel, het zorgen voor het juiste (en gepoleerde) glaswerk, het zorgen voor vers en fris tafelwater, het geven van toelichting op de wijnkeuze en het presenteren van de wijn op de juiste temperatuur.

Hygiëne

Ten aanzien van hygiëne zijn er enkele belangrijke regels:

1. Werk schoon en netjes
 - was regelmatig de handen
 - ruim afval meteen op
 - maak regelmatig de werkplek schoon.
2. Beheers het temperatuurtraject om de groei van bacteriën te vertragen. Dit kan op twee manieren:
 - de temperatuur hoger maken dan 70° C
 - de temperatuur lager maken dan 7° C

Dit impliceert dat bijvoorbeeld vlees, dat is aangebraden en pas later in het gerecht verder wordt verwerkt, tussentijds in de koeling moet worden gezet.

Soepen en sauzen kunnen tussentijds geforceerd worden gekoeld door ze in een grotere pan met ijskoud water te zetten.

Als het product op kamertemperatuur is, kan het niet-afgedekt in de koeling worden gezet. Als het voldoende is afgekoeld kan het worden afgedekt.

3. Voorkom kruisbesmetting

De grootste risico's treden op bij het gebruik van gevogelte. De kans dat b.v. kip al vanaf de levering besmet is met salmonella is levensgroot aanwezig. Ook het gebruik van rauw ei is niet zonder risico. Besmetting kan in dit geval worden voorkomen door, bij de verwerking van eieren in koude bereidingen, geen gebruik te maken van eieren, maar van flacons/pakken met gepasteuriseerd heelei, eigeel of eiwit, die salmonellavrij zijn. Niet alleen bij de bereiding van kip, maar ook bij andere producten is het zaak deze zo min mogelijk met elkaar in aanraking te laten komen. Men dient er dus op te letten bij het gebruik van snijplanken elke plank na gebruik grondig met heet water af te wassen, alvorens weer te gebruiken voor een ander product. Een betere methode is het gebruik van gekleurde snijplanken, die elk hun eigen gebruik kennen.

Deze zijn ingedeeld volgens de volgende kleurcode:

- | | |
|----------|------------------------------|
| 1. wit | voor kaas en brood |
| 2. rood | voor vlees |
| 3. blauw | voor vis |
| 4. groen | voor groenten en fruit |
| 5. bruin | voor worst en gebraden vlees |
| 6. geel | voor gevogelte |