

Examenreglement Chef de Cuisine

Inleiding

Na 1 jaar lidmaatschap van een afdeling, aangesloten bij CCN, kan een lid opgaan voor het eerste examen van de CCN, dit is het chefsexamen.

Van de kandidaat wordt verwacht dat hij/zij de basisvaardigheden voor het bereiden en presenteren van een menu van vier gangen beheerst.

Samenstelling van het menu

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

- een warm of koud voorgerecht
- een soep of een tussengerecht
- een hoofdgerecht met garnituur
- een nagerecht

Eisen voor het examen Chef de Cuisine

De examenreceptuur zal tenminste 12 verschillende bereidingstechnieken of toe-passingen daarvan, genoemd in de bijlage "**Bereidingstechniek en toepassing**" moeten bevatten.

Algemene regels

Het is toegestaan om de dag voor het examen zeer tijdrovende werkzaamheden thuis en/of in de keuken van de afdeling te verrichten. Zo mogen bladerdeeg tot de laatste toer en basisbouillons thuis worden voorbereid. Uitgezonderd van de bouillons zijn courtbouillon en bouillon/fonds op basis van vis, schaal-, en/of schelpdieren.

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-chef mag tijdens zijn/haar examen geassisteerd worden door een assistent(e).

De assistent(e) mag uitsluitend bijkomstige werkzaamheden in de keuken verrichten, zoals groenten schoonmaken en proportioneren, aardappelen schillen, ingrediënten afwegen, tafeldekken, uitserveren en afwassen, maar niet een gerecht, of zoiets als mayonaise bereiden. De jury is gerechtigd om zonodig corrigerend op te treden.

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 Chef de Cuisine is:

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

Omdat er 4 gerechten zijn, gebeurt dit 4 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 4 ($\sum_{i=1}^{t/m4} (Mc + Rc + Sc + Pc)_i + (Tc + Oc + Hc)$)

Als alle moeilijkheidscijfers 6 zijn en alle drie juryleden alle cijfers als 6 opgeven dan heeft de kandidaat $3 \times 114 = 342$ punten. Om te slagen voor het examen Chef de Cuisine moet men minimaal 342 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 4-e gang: $(6 + 6 + 6 + 6) = 24$

Het totaal wordt dan $24 + 24 + 24 + 24 + (6 + 6 + 6) = 114$

Als alle drie juryleden dit geven dan heeft de kandidaat $3 \times 114 = 342$ punten en is daarmee geslaagd. 342 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.