

Examenreglement Grand-Maître de Cuisine

Inleiding

Een jaar na het behalen van de graad van Maître de Cuisine kan men opgaan voor de hoogste titel Grand-Maître de Cuisine. De eisen voor het behalen van deze graad zijn zeer hoog. Meer nog dan voor het maître-examen zijn uitgebreide kooktechnische kennis en ervaring noodzakelijk. De kandidaat moet tot de grenzen van de eigen culinaire mogelijkheden durven te gaan.

De jury verwacht van een Grand-Maître de Cuisine verrassende combinaties, met een originele opmaak en kleurstelling, waarbij herhalingen zoveel moeten worden vermeden. Smaak en textuur van een gerecht komen op de eerste plaats waarbij de presentatie deze kwaliteiten dient te ondersteunen en te accentueren. Gestreefd moet worden naar afwisselende kleurschakeringen en verschil in textuur.

Bij het grand-maître-examen wordt de kandidaat beoordeeld naar de mate waarin deze zijn/haar kwaliteiten aan de jury demonstreert.

Omdat de kandidaat bij dit examen gebruik mag maken van drie assistenten zal de jury ook het leiding geven aan een brigade in de beoordeling betrekken.

Het verdient aanbeveling ten behoeve van de RBC en de jury aan het voorgelegde menu een korte schriftelijke verklaring toe te voegen, waarin de intenties en de filosofie, die de basis vormen voor het gepresenteerde, worden uiteengezet.

Samenstelling van het menu

De kandidaat bereidt voor vier personen een harmonieus menu voor van zeven gerechten met een goede opbouw van smaken, van licht en subtiel naar steeds voller en meer uitgesproken. Het menu dient naast voor-, tussen-, hoofd- en nagerechten ook in- en uitleidende onderdelen te bevatten. De gerechten dienen voldoende blijk te geven van eigen inbreng en creativiteit. Tevens moeten zij gebaseerd zijn op een brede kennis en ervaring op culinair gebied. Dit houdt in, dat in het totaal van de gerechten, meerdere invalshoeken mogen worden gekozen, bijv. gerechten uit de Nederlands-Franse keuken, beïnvloed door of gecombineerd met één of meerdere gerechten uit één of meer andere landen. Dit geeft de aanstaande Grand-Maître de Cuisine de mogelijkheid een breed scala van technieken te demonstreren.

Eisen voor het examen Grand-Maître de Cuisine

Van een kandidaat Grand-Maître wordt verwacht dat hij/zij voldoet aan de eisen waaraan een Maître moet voldoen en ten minste twintig technieken uit de lijst van bereidingstechnieken zijn terug te vinden in de ingediende receptuur. Daaronder en/of daarnaast dienen de volgende elementen aan bod te komen:

- ten minste één broodbereiding, daarbij mag het deeg met de hand of m.b.v. een machine gemaakt worden
- het bereiden van een samengesteld patisserie-element hetzij als een zelfstandig gerecht, hetzij als onderdeel van een gerecht. Voorbeelden: een gevulde, gemaskeerde en gedecoreerde kapsel/biscuittaart, een open vruchtentaart van pâte sucrée, gevulde en opgemaakte soezen, friandises.
Verder vier elementen uit de volgende lijst:
- het bereiden van een pastei of terrine
- het bereiden van een koude of warme mousse voor een voorgerecht
- het bereiden van een emulsiesaus, zoals Hollandaise, Bearnaise en Mousseline
- het fileren, ontbenen, farceren, opbinden en terug in vorm brengen van een groot stuk vlees, een grote vis of gevogelte en het correct braden, pochieren, braiseren e.d. hiervan
- het bereiden van een chaud-froid-gerecht
- het bereiden van een gelaagde of samengestelde ijssoort, zoals bijv. bombe, parfait en ijstaart

Algemene regels

Het is toegestaan om in overleg met en onder toezicht van één van de juryleden de twee dagen voor het examen voorbereidende werkzaamheden thuis en/of in de keuken van de afdeling te verrichten. Bij de aanvraag voor het examen moet een uitgewerkt werkschema, voor de dagen waarop er wordt voorbereid en gekookt, worden ingeleverd bij de EC.

De jury kan beslissen bij welke onderdelen ze aanwezig wil zijn.

Vanwege de veel grotere organisatie bij zoveel gerechten wordt geen strikte tijdtabel geëist. Wel worden in de puntentelling de organisatie en het tijdschema zwaarder gewogen dan bij het examen voor chef of maître. Tevens wordt verwacht dat het menu, na het op tafel brengen van het eerste gerecht, binnen 5 uur is uitgeserveerd. Wanneer deze tijd wordt overschreden is de kandidaat niet geslaagd.

Het totale examen inclusief de voorbereidingswerkzaamheden mag niet langer dan 3 dagen duren.

Assistentie

De kandidaat-maître mag tijdens zijn/haar examen geassisteerd worden door maximaal drie assistenten die voldoen aan de eisen zoals geformuleerd in het Algemeen Deel van dit reglement. Op de dagen voorafgaand aan het examen mogen maximaal twee assistenten aanwezig zijn. De assistenten mogen handelingen verrichten, zoals aangegeven in de bijlage "Lijst van toegestane handelingen van de assistenten bij het maître-examen" en in de bijlage "Lijst van toegestane handelingen van de assistenten bij het grand-maître examen". Eventuele handelingen niet genoemd in de bijlagen, 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 op de wijze zoals in het algemene deel is beschreven.

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

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

Omdat er 7 gerechten zijn, gebeurt dit 7 keer en volgt er optelling, per jurylid ten slotte wordt erbij geteld: 2 X (Tc + Oc) + Hc.

We krijgen dan als totaal:

De som van 1 t/m 7 ($\sum_{i=1}^{t/m7} (Mc + Rc + Sc + Pc)_i + 2(Tc + Oc) + Hc$)

Als alle moeilijkheidscijfers 6 zijn en alle drie juryleden alle cijfers als 6 opgeven, heeft de kandidaat $3 \times 198 = 594$ punten. Om te slagen voor het examen Grand-Maître de Cuisine moet men minimaal 594 punten halen.

Opmerkingen:

- Wanneer bij een gerecht een bijzondere prestatie in het vooruitzicht wordt gesteld, bijvoorbeeld een kunstig opgemaakte schotel, dan wordt dit tot uitdrukking gebracht in het Mc. Voor het op correcte wijze trancheren, uitserveren e.d. aan tafel van deze schotel kan de jury extra punten toekennen.
- De keuze van de wijnen valt strikt genomen buiten de beoordeling. Wel wordt verwacht dat bij de verschillende gerechten en de gehele menu-opbouw passende wijnen worden geserveerd, met een verklarende toelichting van de kandidaat.
- Zoals reeds gezegd tellen bij dit examen Tc en Oc zwaarder dan bij het chefs- en maître examen. Onder Oc wordt ook betrokken de mate waarin de kandidaat weet leiding te geven aan de assistenten.

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 7-e gang: $(6 + 6 + 6 + 6) = 24$

Het totaal wordt dan $7 \times 24 + 2 \times (6 + 6) + 6 = 198$

Als alle drie juryleden dit geven dan heeft de kandidaat $3 \times 198 = 594$ punten en is daarmee geslaagd. 594 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.

Jury

De jury wordt samengesteld zoals in het algemeen deel van dit reglement van de examens is geformuleerd.

Bijlage Grand-Maître-examen

Lijst van toegestane handelingen van de assistenten bij het Grand-maître examen

Deze opsomming betreft aanvullende handelingen t.o.v. het chefs- en maître-examen, die door de assistenten mogen worden verricht bij het grand-maître examen.

- liaison maken
- boter klaren
- blanke, blonde of bruine roux maken
- puree maken van aardappelen, knolselderij enz. voorbereiden (wassen, schillen, koken en pureren)
- bladerdeeg uitrollen en toeren; verdere verwerking door de kandidaat
- brood-, taart- en korstdeeg, enz. maken; verdere verwerking door de kandidaat
- rijst (geen risotto, paella e.d.) gaar koken of stomen; verdere verwerking door de kandidaat
- klein gevogelte (zoals kwartels) ontbenen, kleine vissen, klein veer- en haarwild fileren. Bij herhaalde handelingen, zoals fileren van kleine vissen, ontbenen van kwarteltjes, dient de kandidaat zelf de eerste handeling als voorbeeld te verrichten
- gelei maken
- court-bouillon maken
- bouillon en fond op basis van gevogelte, vlees(afval) vis(afval), schaal- en schelpdieren; voorbereiden (groenten wassen, snijden, visafval wassen, kieuwen verwijderen, vleesafval snijden/hakken); verdere handelingen (bruneren, op smaak brengen e.d.) door de kandidaat
- bouillon klaren
- gastric maken
- ijs bereiden, zoals sorbet, roomijs, granité, maar niet parfaïts en samengestelde ijsgerechten (bombes e.d.)
- voorbereidingen treffen voor het roken in de rookoven; het roken geschiedt door de kandidaat

Overige handelingen dienen vooraf te worden voorgelegd ter beoordeling aan de jury.