



MEESTER

Baulanger

Examenopdracht

De Examenopdracht (excl. planning)

1. U verzorgt een thematische presentatie waarin een aantal van alle door u tijdens het examen gemaakte producten zijn opgenomen.
 2. De boulangerie producten moeten verdeeld zijn over de volgende onderdelen:
 - A. Een showstuk passend bij het thema van de presentatie:
 - a. *Gebruikte grondstoffen dienen allemaal eetbaar te zijn, daar waar sprake is van "onbekende" grondstoffen dient de gebruiker daar uitleg over te geven;*
 - b. *De maximale afmeting van het showstuk bedraagt 80 x 80 x 80 cm.*
 - c. *Het showstuk moet passen in de visie van de deelnemer op de boulangerie en samen met de andere producten een harmonieus geheel vormen.*
 - B. Een assortiment (**minimaal 6**) broodsoorten, waarvan 1 soort gevlochten moet zijn op basis van meerdere strengels. Het assortiment dient in elk geval te bestaan uit:
 - a. *Tenminste 2 soorten grootbrood op basis van een desem/levain of poolish per soort uitgaande van maximaal 6000 gram bloem/meel per broodsoort;*
 - b. *Tenminste 2 soorten kleinbrood, uitgaande van maximaal 2000 gram bloem/meel per kleinbroodsoort; 1 soort gevuld en 1 soort ongevuld waarvan 1 zacht en 1 krokant;*
 - c. *Minimaal 20 traditionele (Franse of Hollandse) stokbroden tussen 250-400 gram op de vloer gebakken, zie voor overige eisen punt 3;*
 - d.1 *Mysterybox-opdracht op basis van 6 grondstoffen (niet zijnde de basisgrondstoffen voor de gerezen deegbereiding), waarvan er tenminste 4 gebruikt moeten worden. Deze opdracht wordt op de voorbereidingsdag uitgereikt en dient tijdens 1 van de examendagen gemaakt te worden. Alle voor de Mysterybox-boxopdracht benodigde grondstoffen worden door de organisatie beschikbaar gesteld. Voor evt. gebruik van desem dient de kandidaat zelf zorg te dragen.*
 - C. Een assortiment getoerd gerezen, waarbij het is toegestaan om meerdere producten uit één of maximaal 3 degen te maken:
 - a. *Tenminste 3 soorten, waarvan 1 soort zoet, 1 soort hartig en 1 soort ongevuld (= verplicht een croissant);*
 - b. *Uitgaande van in totaal maximaal 2000 gram bloem/meel;*
 - c. *Per soort dienen er 20 stuks geproduceerd en ingeleverd te worden.*
 - D. Een assortiment briches, waarbij het is toegestaan om meerdere producten uit één of maximaal 3 degen te maken:
 - a. *Tenminste 3 soorten, waarvan 1 soort zoet, 1 soort hartig en 1 soort ongevuld;*
 - b. *Uitgaande van in totaal maximaal 2000 gram bloem/meel;*
 - c. *Per soort dienen er 20 stuks geproduceerd en ingeleverd te worden.*
 - E. Een door u zelf ontwikkeld product, waarbij u zich hebt laten inspireren door actuele ontwikkelingen, trends/hypes.
Voor kleinbrood uitgaande van maximaal 2000 gram bloem/meel.
Voor grootbrood uitgaande van maximaal 6000 gram bloem/meel.
- en naar keuze tenminste één van de hieronder genoemde onderdelen:**
- F. Koek(producten), 2 variaties. In te leveren 6 kg gebakken product +/- 10% per variatie. Dit is inclusief de producten die in de presentatie zijn verwerkt en de producten die aan de jury ter beoordeling zijn aangeboden.
 - G. Roggebrood(producten), 2 variaties. In te leveren 6 kg gebakken product +/- 10% per variatie. Dit is inclusief de producten die in de presentatie zijn verwerkt en de producten die aan de jury ter beoordeling zijn aangeboden.

- H. Brosse beschuit, 2 variaties uitgaande van maximaal 2000 gram bloem/meel per variant. In te leveren minimaal 60 stuks per variatie. Dit is inclusief de producten die in de presentatie zijn verwerkt en de producten die aan de jury ter beoordeling zijn aangeboden.
- I. Vlaaien, 2 variaties met een verschillende vulling uitgaande van minimaal 1500 gram en maximaal 3000 gram bloem/meel.

3. Andere eisen waaraan de producten dienen te voldoen zijn:

- a. Daar waar gebruik wordt gemaakt van een desem/levain of poolish dient de hoeveelheid bloem die gebruikt is voor de bereiding van de desem/levain of poolish in mindering te worden gebracht op de totale hoeveelheid te gebruiken bloem/meel.
- b. Voor grootbrood mag uitgegaan worden van maximaal 6000 gram bloem/meel per broodsoort.
- c. Gebakken gewicht van grootbrood dient te liggen tussen de 400 en 900 gram per stuk.
- d. Voor kleinbrood mag uitgegaan worden van maximaal 2000 gram bloem/meel per kleinbroodsoort.
- e. Per kleinbroodsoort dienen 60 stuks geproduceerd te worden.
- f. Gebakken gewicht van kleinbrood, getoerd gerezen producten en briocheproducten mag tussen 60-90 gram per stuk bedragen
- g. Per getoerd gerezen product en briocheproduct (zoet, hartig, ongevuld) dienen 20 stuks geproduceerd te worden.
- h. Het gebruik van mixen is **niet** toegestaan!
- i. Het gebruik van samengestelde broodverbetermiddelen is niet toegestaan. Hardbroodpoeder in overleg met de jury van de theoriecommissie. Verder zijn geen andere broodverbetermiddelen toegestaan.

4. Aanleveren benodigde grondstoffen:

- a. De grondstoffen worden op de voorbereidingsdag aan de commissie gepresenteerd.
- b. Er dient uitsluitend gewerkt te worden met onbewerkte grondstoffen. Kant en klare geleroom, vullingen en toevoegingen, etc. zijn dus niet toegestaan. Met uitzondering van meegebrachte starter of voordegen, deze dienen voorzien van een duidelijke motivatie op de voorbereidingsdag aan de beoordelingscommissie te worden aangeboden.
- c. Kwantiteit en kwaliteit van de aangeleverde grondstoffen kan zowel op de voorbereidingsdag als gedurende het Praktijkexamen beoordeeld worden.
- d. De grondstoffen moeten in gesloten, originele verpakking worden aangeleverd.