



MEESTER  
*Pâtisseries*

# Examenopdracht

## De Examenopdracht (excl. planning)

De praktijkopdracht bestaat uit vier onderdelen:

### 1. Eén showstuk gemaakt van uitsluitend eetbare materialen:

Bijvoorbeeld:

- Uit chocolade (of afgeleide producten en grondstoffen)  
*en/of*
- Uit suiker (of afgeleide producten en grondstoffen)  
*en/of*
- Uit een combinatie van in de banketbakkerij gebruikelijke grondstoffen (bijvoorbeeld ijs, nougatine, marsepein).

Maak een keuze. Bij de keuze showstuk uit 'chocolade' en 'suiker' dient u minimaal 3 verschillende technieken te laten zien. Op de voorbereidende examendag hebt u de gelegenheid om aan het showstuk te werken.

### 2. Zes patisserieproducten:

De onderdelen Desserttaartjes, Bonbons, IJstaart en Gebak zijn verplichte onderdelen. Uit de overige producten dient u er nog twee te kiezen.

#### Verplichte onderdelen:

##### 5 desserttaartjes

(5 identieke taarten)

- o de taarten dienen op een door u aangegeven wijze snijdbaar te zijn
- o ieder stukje dient gelijkwaardig gesneden te kunnen worden
- o op de tweede examendag levert u twee taarten in om ..... uur, één ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en één voor het maken van een productfoto
- o de overige drie taarten kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

##### 2 soorten bonbons

(2 x 60 stuks)

- o product dient hand opneembaar te zijn maximaal 20 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 20 stuks in om ..... uur, 20 (10 + 10) stuks ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en 20 (10 + 10) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 40 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

##### 3 ijstaarten

(3 identieke taarten)

- o er dienen minimaal twee verschillende ijssoorten in de taarten verwerkt te zijn
- o de taarten dienen op een door u aangegeven wijze snijdbaar te zijn
- o ieder stukje dient gelijkwaardig gesneden te kunnen worden
- o op de tweede examendag levert u twee taarten in om ..... uur, één ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en één voor het maken van een productfoto
- o de derde taart kan worden gebruikt in de eindpresentatie
- o aanvullend mag er ook een dummy-taart meegenomen worden voor de eindpresentatie

## **2 soorten gebak**

(2 x 20 stuks)

- o product dient bij koffie of thee geconsumeerd te kunnen worden
- o maximaal 120 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om ..... uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 10 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

## **Keuze onderdelen (de kandidaat dient 2 opdrachten uit onderstaande 5 opdrachten te kiezen en te maken)**

### **2 soorten friandises / mignardises**

(2 x 20 stuks)

- o product dient hand opneembaar te zijn
- o maximaal 25 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om ..... uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 10 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

### **2 soorten hartig product**

(2 x 20 stuks)

- o product dient op de juiste temperatuur geconsumeerd te kunnen worden
- o maximaal 100 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om ..... uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 10 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie (Dit mag bijvoorbeeld ook een quiche zijn die in 10 punten van 100 gr wordt uitgeserveerd).

### **2 soorten stukswerk**

(2 x 20 stuks)

- o product dient hand opneembaar te zijn
- o maximaal 100 gram per stuk
- o op de tweede examendag levert u 2 x 10 stuks in om ..... uur, 10 (5 + 5) stuks ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en 10 (5 + 5) stuks voor het maken van een productfoto
- o de overige (2 x 10 stuks) kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

### **8 couverts restaurantdessert**

(8 identieke couverts: vrije keuze)

- o u zorgt zelf voor de borden
- o desserts dienen met grondstoffen van het seizoen bereid te worden
- o op de tweede examendag levert u 6 couverts in om ..... uur, 4 couverts ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en 2 couverts voor het maken van een productfoto
- o de overige 2 couverts kunnen worden gebruikt in de eindpresentatie

### **Patisserieproduct naar keuze**

(bijv. chocoladewerk, bruidstaart, etc.)

- o op de tweede examendag levert u uw product in om ..... uur, ter beoordeling door de Praktijkexamencommissie en voor het maken van een productfoto
- o het product dient ook gebruikt te worden in de eindpresentatie

### **3. Mysterybox**

Op de tweede examendag ontvangt u een Mysterybox-opdracht. Van een aantal vooraf onbekende grondstoffen stelt u een eindproduct samen dat in uw visie past. De grondstoffen zijn voor alle kandidaten gelijk. Voor uitvoering van deze opdracht mag de patissier zijn receptenboek meenemen. De mysterybox wordt aan het einde van de eerste examendag om 19.45 uur verstrekt. Op de tweede en laatste en examendag kunt u vanaf 12.00 tot 14.00 uur werken aan de Mysterybox-opdracht..

### **4. Presentatie**

Presenteer de eindproducten, in de daarvoor beschikbaar gestelde ruimte, naar eigen inzicht en op een dusdanige wijze dat uw visie op en passie voor de patisserie duidelijk zichtbaar is. Alle eindproducten moeten voorkomen in de presentatie. Deze presentatie is uitsluitend bedoeld voor de Praktijkexamencommissie.