



MEESTER  
*Pâtisseries*

# Voorwaarden

# Voorwaarden Meesterexamen Patissier

## Doelstelling examen:

Het Meesterexamen heeft als doel om patissiers in staat te stellen hun verworven niveau in praktische en theoretische kennis en vaardigheden te toetsen aan de door de beroepsgroep gehanteerde standaard voor internationale meester-waardigheid, met als doel het bereiken van de hoogste erkenning voor vakmanschap in de Patisserie: de titel Meester Patissier.

## Doelgroep deelnemers aan Meesterexamen:

Vakbekwame patissiers.

## Geldigheidsduur van de Meestertitel:

Levenslang, mits aantoonbaar voldaan aan de voorwaarden.

## Voorwaarden voor het actief voeren van de Meestertitel:

- Promotionele activiteiten verzorgen voor de bakkerijbranche, zoals het verzorgen van gastlessen, presentaties, inzet voor ontwikkeling van het vak, demonstraties, enz.
- Iedere 5 jaar na het behalen van de Meestertitel vormbehoud bevestigen door middel van een "Table of Honor" tijdens de inauguratie van de nieuwe Meester Patissiers. Deelname aan de "Table of Honor" is een vrije opdracht die conceptmatig wordt onderbouwd en die verdedigd moet worden. De deelnemers worden beoordeeld door de examencommissie en ontvangen een evaluatierapport.
- Geen zaken doen die de meestertitel kunnen schaden. De eisen en de gedragsregels zijn opgenomen in een "code van eer" waar de meester voor tekent tijdens zijn inauguratie en zich vervolgens aan moet houden op straffe van verwijdering uit het register.

## Eisen voor deelname aan het examen:

- 10 jaar aantoonbare werkervaring als patissier;
- Werkzaam in de "praktijk";
- Aantoonbare doorlopende persoonlijke ontwikkeling door werkervaring en mogelijk opleidingen en/of vakwedstrijden;
- Legitimatie (Paspoort, rijbewijs of Europees identificatiebewijs);
- Beheersing van de Nederlandse taal

Met een portfolio tonen deelnemers aan dat zij aan de bovengenoemde eisen voldoen.

Deelnemers melden zich aan, of worden gevraagd zich aan te melden, en worden op een aanbevelingslijst geplaatst.

De toelatingscommissie selecteert, op basis van het door de kandidaten aangeleverd portfolio met een mondelinge toelichting van de kandidaat op het portfolio, de deelnemers aan het Meesterexamen. Het portfolio dient in viervoud te worden ingediend.

## Eigen bijdrage:

Naast bovenstaande eisen dient iedere deelnemer, die toegelaten is tot het praktijkdeel van het Meesterexamen, een eigen bijdrage te voldoen ad € 1.000,-. De deelnemer krijgt hiervoor t.z.t. een factuur door de organisatie toegezonden.

## Beoordelingsmomenten:

1. Voorselectie op basis van de aanmelding en de ingezonden CV:  
Deze voorselectie vindt plaats omdat er maar een beperkt aantal plaatsen beschikbaar is voor het Examen Meester Patissier. Er kunnen maximaal vier deelnemers per Examen geplaatst worden. Het CV moet de Toelatingscommissie voldoende vertrouwen geven dat de deelnemer een gerede kans heeft het examen te volbrengen. Het betreft hier een voorselectie. Dit is geen definitieve toelating tot het examen.
2. Toelating op basis van portfolio en gesprek:  
Hier wordt bepaald of de kandidaat voldoende niveau heeft om het Meesterexamen tot een goed einde te brengen. Het portfolio moet de Toelatingscommissie voldoende vertrouwen geven dat de kandidaat het Meesterexamen gaat halen. Dit is het doorslaggevende criterium.

3. Beoordeling van theorie:  
Een Nederlandstalige Theorie-examencommissie beoordeelt het door de kandidaat zelf geschreven stuk dat bestaat uit zijn visie op de patisserie, beschrijving van de examenproducten waarmee de hij wil aantonen Meester-waardig te zijn (incl. receptuur, werkwijze, calculatie en een plan van aanpak). Dit onderdeel heet Uitwerking praktijkopdracht.
4. Beoordeling van praktijk:  
Een Internationale Praktijkexamencommissie beoordeelt de werkwijze en gemaakte producten van de kandidaat.

Het totaal van 3 en 4 vormt de beoordeling van de kandidaat.

### **Beoordelaars:**

Drie commissies:

1. Toelatingscommissie  
Voor toelating van deelname aan Meesterexamen op basis van de Portfoliobeoordeling. Bestaat uit leden projectteam, projectleider en de examensecretaris.
2. Nederlandstalige Theorie-examencommissie  
Voor de beoordeling van de uitwerking praktijkdeel. Bestaat uit 3 beoordelaars en de examensecretaris. Deze examencommissie maakt op basis van de beoordelingen een voorstel tijdschema voor het uitserveren van de producten tijdens het praktijkexamen.
3. Internationale Praktijkexamencommissie  
Voor beoordeling van de praktische uitvoering en de eindpresentatie. Bestaat uit 3 (Inter)nationaal gerenommeerde beoordelaars en de examensecretaris.

De twee examencommissies bestaan uit 3 beoordelaars. Het totaal aantal examinatoren is 6. De beoordeling van de examensecretaris telt niet mee in de eindbeoordeling, bij omissies van de examencommissie geeft de beoordeling van de examensecretaris echter de doorslag. De examensecretaris van beide examencommissies is dezelfde persoon. De examensecretaris kan worden bijgestaan door een assistent).

### **Inhoud examen:**

1. Theoretische onderdelen:  
Verplicht zijn de onderdelen: voedingsleer, vaktheorie, grondstoffenkennis (inzicht in en veranderingen binnen processen), hygiëne, etikettering, kennis van apparatuur, gereedschap en machines, wetgeving, productontwikkeling, kennis van zaken als calculatie, marketinggedachte (hieruit blijkt ook ondernemerschap), etc.  
*Wijze van toetsen theoretische onderdelen:*  
De theoretisch onderdelen worden getoetst door enerzijds de uitwerking en anderzijds door de uitvoer van de praktijk opdracht (toegepaste theorie).  
De Uitwerking Praktijkopdracht bestaat uit een door de kandidaat zelf geschreven stuk dat bestaat uit zijn visie op de patisserie, beschrijving van de examenproducten waarmee de hij wil aantonen meester-waardig te zijn (incl. receptuur, werkwijze, calculatie en een plan van aanpak).  
In het gesprek met de Theorie-examencommissie krijgt de kandidaat de mogelijkheid een toelichting te geven op en vragen te beantwoorden over zijn Uitwerking Praktijkopdracht.
2. Praktische onderdelen:  
Een breed scala van patisserie producten met een visie op patisserie. Het geheel moet passen binnen de visie zoals beschreven in de uitwerking. Dit mag in een thema of onderwerp worden gepresenteerd, dit is echter niet verplicht.  
*Wijze van toetsen praktische onderdelen:*  
Aan de hand van de vast omschreven opdracht worden innoverende (vernieuwend, in de meest ruime zin van het woord) producten gemaakt en wordt de visie gepresenteerd, zoals bepaald in de uitwerking. Doordat de producten zijn omschreven in de uitwerking zijn een aantal beoordelingscriteria door de kandidaat zelf al aangeleverd. Daarnaast wordt de creativiteit en improvisatie getoetst aan de hand van een "Mystery Box" opdracht.

De Praktijkexamencommissie kijkt daarnaast naar de diversiteit in gebruikte technieken, grondstoffen, vullingen en onderdelen. Voorbeelden hiervan zijn beslagsoorten met verschil in structuren, deeg van verschillende samenstellingen en eigenschappen ( bros, hard), vullingen van verschillende structuur, luchtigheid en toepassing. Hierin mogen geen doublures zitten.

3. Examenomstandigheden:

Het Meesterexamen dient op een locatie te worden georganiseerd waar voor de kandidaten gelijke omstandigheden worden gecreëerd, zowel voor de praktische uitvoering door de kandidaat als voor de beoordeling van de kandidaat door de beoordelingscommissie. Een goed voorbeeld hiervoor is NBC in Wageningen.

## **Tijdpad Meesterexamen: (dan heeft beoordeling Portfolio dus al plaatsgevonden!!!)**

Week 0: Zeven maanden voor de start van het praktijkexamen:

- **Bevestiging deelname en ontvangst opdracht.**  
Nadat u zich heeft aangemeld, ontvangt u een bevestiging (of afwijzing) van deelname. U ontvangt de examenopdracht met daarin het tijdpad met vastgestelde data waarop u uw verschillende producten moet opleveren.  
**Vanaf dit moment hebt u zeven maanden de tijd om u op uw examen voor te bereiden.**

Week 13: Vier maanden voor de start van het praktijkexamen:

- **Inleveren uitwerking praktijkopdracht.**  
De ingeleverde uitwerking praktijkopdracht wordt zowel schriftelijk als mondeling beoordeeld door de Theorie-examencommissie. Inhoud en haalbaarheid worden afgestemd. Bij akkoord hebt u toegang tot het Meesterexamen en kunt u de uitwerking van de praktijkopdracht uitvoeren tijdens het examen.
- De Theorie-examencommissie heeft de mogelijkheid om een aanpassingsmogelijkheid aan u aan te bieden als de inhoud en haalbaarheid onvoldoende af te stemmen is. Het voorstel moet dusdanig zijn dat u dit binnen twee weken kan aanpassen.

Week 15: Ongeveer 3,5 maand voor de start van het praktijkexamen:

- **Terugkoppeling van de beoordeling** van de uitwerking praktijkopdracht. Bij een akkoord kunt u zich richten op het praktijkexamen. Bij een aanvulling dient u uw uitwerking aan te passen en binnen

Week 19: 11 weken voor de start van het praktijkexamen:

- **Inleveren aangepaste uitwerking.**
- Inleverdatum aangepaste uitwerking indien dit noodzakelijk is geacht.

Week 21: 8 weken voor de start van het praktijkexamen:

- **Terugkoppeling van de beoordeling van de aangepaste uitwerking praktijkopdracht.**

Week 30: De dag voor het Meesterexamen:

- **Inrichting werkplek.**
- U wordt de mogelijkheid gegeven om de werkplek in te richten, zodat de volgende dag meteen met het Meesterexamen kan worden begonnen.
- Maximaal 4 klokuren.

Week 30: Examendag 1:

- **Voorbereidingen.**
- Op deze dag kunt u alle voorbereidingen treffen zodat gedurende dag 2 de producten kunnen worden gepresenteerd.
- Maximaal 12 klokuren

Week 30: Examendag 2:

- **Afwerking, Mysterybox-opdracht en presentatie van producten.**
  - **Afwerking;** inlever-/serveertijden van de producten (IJstaart, warme nagerechten etc.) ter beoordeling aan de Praktijkexamencommissie zijn vooraf vastgesteld en tijdig gecommuniceerd aan alle deelnemers. Maximaal 5 klokuren
  - **Mysterybox;** deze opdracht wordt tegelijkertijd aan alle deelnemers verstrekt en hoeft niet te worden opgenomen in de presentatie. U krijgt op examendag 2 vanaf 11.00 uur de tijd om gedurende de resterende examentijd zowel de Mysterybox uit te voeren en te presenteren aan de Praktijkexamencommissie als aan de overige examenopdrachten te werken.
  - **Presentatie;** op het einde van examendag 2 beoordeelt de examencommissie uw presentatie. U licht u presentatie toe waarin uw visie op de patisserie naar voren komt. De Praktijkexamencommissie heeft dan de gelegenheid om vragen te stellen.  
NB. deze presentatie is alleen voor de examinatoren bedoeld. Er zijn geen genodigden, vrienden, familie of anderen bij aanwezig!

**Beoordeling:**

De Praktijkexamencommissie beoordeelt of u de onderdelen voedingsleer, vaktheorie, grondstoffenkennis (inzicht in en veranderingen binnen processen), hygiëne, kennis van apparatuur, gereedschap en machines, wetgeving, productontwikkeling, kennis van zaken als calculatie, marketinggedachte (hieruit blijkt ook ondernemerschap), etc. beheerst door toepassing in de praktijk: de Uitwerking Praktijkopdracht en de Praktijkopdracht.

Daarnaast beoordeelt de Praktijkexamencommissie u op uw praktische en leidinggevende vaardigheden, waarbij de geldende wettelijke richtlijnen die voor de bakkerijbranche van toepassing zijn gehanteerd worden. Op de tweede dag, na uw presentatie, zal de Praktijkexamencommissie de beoordeling van uw presentatie (en prestatie) toelichten in een evaluatiegesprek.

**Inauguratie:**

De inauguratie vindt enige tijd na het examen plaats. U wordt hierover tijdig geïnformeerd.