

Culinaire Gilde Brabançonne

Proeven van bekwaamheid





Algemeen/Inleiding:



1.



- 'Proeven van bekwaamheid' hebben een dubbelzinnige betekenis namelijk, een waardeoordeel over de kok en tevens een aanduiding van de culinaire kwaliteiten van het gepresenteerde menu.
- Hobbykoks zijn en blijven amateurs!
- De professionele wereld is een geheel andere, daarmee moeten wij ons niet willen meten.

De interesse voor de culinaire hobby die de leden van ons gilde met elkaar delen uit zich in vele gezellige kookavonden, onder het motto: *vreugde, gezelligheid en ambitie voor allen die op een redelijk niveau willen koken en dineren.*

Het is een cultuurvorm die het leven kan veraangenamen en de contacten met de andere leden van de kookavond warmer en vriendschappelijker maakt. Daartoe hebben wij de beschikking over een professioneel ingerichte keuken met daarnaast een geriefelijk ingerichte dinerruimte.

*"Kookkunst geeft de regels, de smaak
de uitzonderingen"*

Cas Spijkers



Binnen het culinaire gilde is er sprake van enkele 'rangen en standen' die middels proeven van bekwaamheid kunnen worden bereikt. Rangen die de volgorde van bekwaamheid aangeven, nl:

In meerdere vakbladen en bij culinaire manifestaties worden hobby koks met waardering en respect genoemd en ook in restaurants zijn het graag geziene gasten.

Koksmaat



Gezel



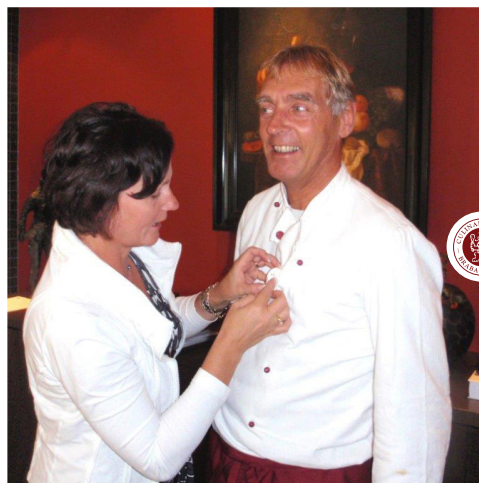
Maître



Grand Maître



We benadrukken dat een goede kok over de basistechnieken moet kunnen beschikken zoals het bereiden van basisbouillons, soepen en sausen, het braden, garen, stoven en grillen van vlees-, vis- en gevogelte tevens het bereiden van aardappel, rijst, pasta en groente gerechten en het samenstellen en presenteren van diverse nagerechten. Realiseert u zich dat een goede kok ook met eenvoudige middelen iets moois kan maken, kostbare ingrediënten maken ons wel tot een dure maar lang niet altijd tot een betere kok.



Leden van het gilde kunnen opteren voor een hogere rang door middel van een Proeve van bekwaamheid, welke wordt beoordeeld door een deskundige jury (gekozen uit eigen leden) waarbij wordt gelet op: deskundigheid in de keuken, de smaak en de kwaliteit van de gerechten en tevens bij de Meester en Grootmeester op de originaliteit van de gerechten; de presentatie, de op- en afbouw van het menu en de bewerkelijkheid daarvan. Daarnaast zijn natuurlijk een goed gastheerschap en een strakke timing belangrijke items waarop gelet wordt.

Diegene die zijn bekwaamheid wil tonen, zal kunnen rekenen op een oprechte en eerlijke beoordeling.





Menusamenstelling



3.



Het Gilde ervaart het als een compliment wanneer er, in de amateur sfeer, menu's van een behoorlijk niveau worden gebracht. Daarbij dient men bij de samenstelling uitdrukkelijk rekening te houden met de diverse seizoenen.

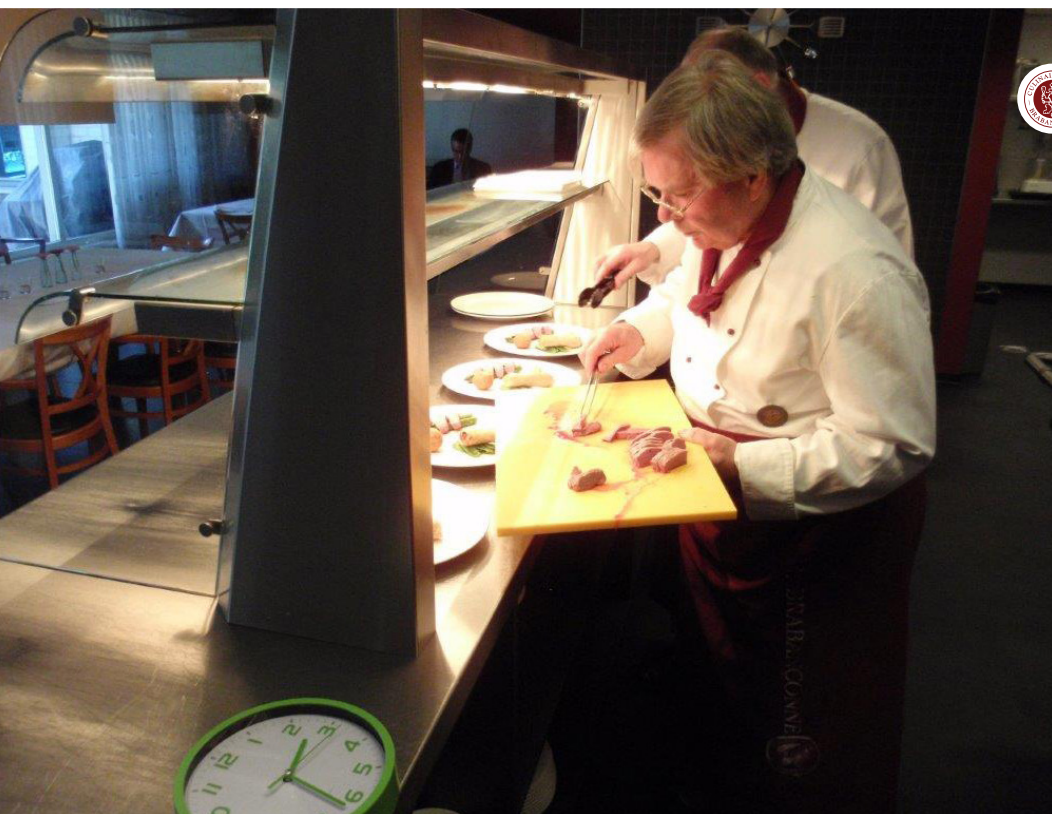
Het is verstandig om kennis te verwerven ten aanzien van menutechnische zaken zoals de menuopbouw, de kleur- en smaakcombinaties en de diverse bereidingstechnieken.

Voor de compositie van het menu mag men hulp en adviezen van anderen inroepen, maar de uitwerking ervan moet geheel zelfstandig geschieden. Ga af op eigen kookervaring, bestudeer de culinaire literatuur en besluit om de diverse menuonderdelen thuis op proef te bereiden. Het is verstandig en nuttig om met ervaren leden van je eigen kookavond het geheel door te spreken, om teleurstellingen te voorkomen. In het overleg met de chef wordt vervolgens besloten of men klaar is om een proeve van bekwaamheid af te leggen.



“Je hoeft geen briljante kok te zijn om originele ideeën te bedenken en vervolgens uit te voeren”.

Het is beslist noodzakelijk om de gekozen receptuur enkele malen thuis op proef te bereiden; de presentatie aan de jury is dan de resultante van deze experimenten. Bij de proeve van bekwaamheid zal de kandidaat zich uiteraard aan zijn eigen receptuur moeten houden, alsnog afwijken van de opgestelde receptuur wordt door de jury niet gewaardeerd.





Koksmaat



Het afleggen van een Proeve van Bekwaamheid is voor de kandidaat de bevestiging van zijn/haar culinaire kunnen en de bekroning van een mooie hobby.

Bij de procedure tot verkrijging van het lidmaatschap van het Gilde is het gebruikelijk dat een aspirant lid drie kookavonden bezoekt waarna bij een evaluatie wederzijds kan worden aangegeven of een lidmaatschap zal worden aangegaan. Zo ja, dan meldt het aspirant lid zich aan bij de secretaris van C.G.B. en zal, na betaling van het entreegeld en de contributie, op de eerstvolgende kookavond worden geïnaugureerd met het opspelden van het bronzen KOKSMAAT insigne.

N.B.: Sommige kookavonden hanteren een enigszins afwijkend 'inwijdingsritueel'.

Voorheen was er sprake van een algemeen gerespecteerd C.G.B.'kokstenu', inmiddels blijkt de nieuwe norm, dat elke club/avond zijn/haar eigen keuze maakt voor een uniforme dresscode van zijn/haar leden, waarop het C.G.B. insigne natuurlijk niet mag ontbreken.

Het is aanbevelenswaardig om de evaluaties door te lezen, van de Proeven van Bekwaamheid afgelegd door collegae koks, zoals steeds gepubliceerd in de Liaison.



Gezel



6.

De Gezel stelt een menu samen bestaande uit tenminste drie en maximaal vijf gangen. Daarbij dienen tenminste 2 gerechten te worden gekozen uit de bestaande Gilde receptuur. Drie gangen worden beoordeeld.





Maître



De Meester stelt een menu samen bestaande uit tenminste vier en maximaal zes gangen. Twee gerechten moeten een eigen interpretatie hebben en dus niet afkomstig van de Gilde receptuur. Vier gangen worden beoordeeld.





Grand Maître



8.

De Grootmeester stelt een **Galamenu** samen bestaande uit tenminste vijf gangen die beoordeeld zullen worden en die alle eigen creaties zijn, dus niet afkomstig uit de bestaande Gilde receptuur.





Timing

De jury zal bij de algehele beoordeling van het diner letten op de tevoren aangegeven timing. Als je de organisatie van het diner volgens afspraak kunt laten verlopen ben je een goede kok en gastheer. Natuurlijk kan er wel eens iets mis gaan en dan mag men op begrip rekenen bij de jury.

Het is beter dat de jury wacht op een volgend gerecht aan de dinertafel, dan een gerecht moet wachten op de jury.

9.



Wijnen

De gepresenteerde wijnen zullen door de jury niet in de beoordeling worden meegenomen. De Jury waardeert dat bij de keuze van de wijnen gebruik gemaakt wordt van het Gildeassortiment. Overigens laat de jury de kandidaat vrij in zijn keuze, waarbij hoog gekwalificeerde en/of kostbare wijnen uitdrukkelijk niet de bedoeling zijn!

Tijdens de kookproeve wordt geadviseerd het volgende schema te volgen:

- een aperitief
- één glas witte/rosé wijn bij het voorgerecht en eventuele tussengerecht
- één eventueel twee glazen rode of witte wijn bij het hoofd gerecht





Presentatie en Gastheerschap

Er dienen twee tafels te worden gereserveerd, op ruime afstand van elkaar. De eerste tafel is de ontvangst- en overlegtafel, de andere tafel wordt gedekt als diner tafel. Afhankelijk van de Proeve (**gezel, meester/grootmeester**) voor vier dan wel vijf personen.

De dinertafel dient voor de eerste gang correct gedekt te zijn en kan worden opgefleurd met een bloemencompositie, servetten, enkele kaarsjes en een menukaartje.

Het servies dient vrij te zijn van beschadigingen, de glazen gepoleerd en het bestek opgepoetst. Zout en peper en gekoeld plat water met waterglazen staan op tafel. Formaat wijnglazen in overeenstemming met de wijn.

Als de jury plaats heeft genomen aan de dinertafel wordt de wijn ingeschonken.

Voorverwarmde borden of soepkoppen, indien nodig bij het te presenteren gerecht.

NB: Bij het uitserveren mag er een garnituur op het bord gelegd worden met de aantekening dat elke component eetbaar moet zijn. De rand van het bord moet vrij blijven en dient dus louter als de lijst van het 'schilderij'.

De kandidaat is naast kok ook de gastheer van de jury, dat wil zeggen dat hij zijn gasten moet verwelkomen, een aperitief aanbieden eventueel in combinatie met een amuse (overlegtafel).

De kandidaat mag worden geassisteerd door een hulpkok, niet hoger in rang; de assistentie kan bestaan uit het meewerken aan de mise en place, het uitserveren, wijn inschenken, afwassen e.d., maar beslist geen eindbereidingen of het afwerken van gerechten.



Zorg voor een rustige en ontspannen sfeer, zoals dat een goed gastheer betaamt.

Op de afgesproken tijd wordt de jury aan de dinertafel uitgenodigd, de wijn wordt ingeschonken en vervolgens wordt het gerecht geserveerd. Eventueel geeft de kandidaat nog een korte toelichting. De kok en zijn helper(s) trekken zich terug in de keuken. Zodra de jury het menuonderdeel heeft beëindigd trekt deze zich terug aan de overlegtafel, waarna de dinertafel opnieuw kan worden opgedekt voor de volgende gang.





De Jury



11.



De jury is samengesteld uit een door het bestuur gekozen voorzitter en een secretaris aangevuld met drie leden, allen lid van het C.G.B.. De jury is verantwoordelijk voor de goede gang van zaken rond de Proeve van Bekwaamheid. De aanvraag van de Proeve wordt gemeld aan de voorzitter van de jury en tevens aan de secretaris van het C.G.B.. Als de datum (altijd een zaterdag) is vastgelegd moet de kandidaat er rekening mee houden dat hij tenminste drie weken vóór de gekozen datum het uitgewerkte menu digitaal indient bij de voorzitter van de Jury.

De Jury bekijkt of de kandidaat de voorwaarden van de Proeve in acht neemt en adviseert de kandidaat bij een onjuiste menusamenstelling en of een te lage moeilijkheidsgraad. De Jury bestaat uit vier personen (bij voor Proeve Gezel en Meester), bij de Proeve voor Grootmeester wordt mogelijk een professional, als vijfde Jurylid toegevoegd.

De Proeve wordt afgelegd in de keuken van het Gilde, op zaterdagmiddag, hieraan zijn geen extra kosten verbonden. De kosten van de ingrediënten en de wijnen zijn wel voor rekening van de kandidaat. De organisatie van de afwas en het opruimen van de keuken gebeuren tevens onder verantwoordelijkheid van de kandidaat evenals het correct afsluiten van de keuken. De beoordeling gebeurt aan de hand van een scorelijst die elk jurylid van te voren krijgt uitgereikt door de voorzitter; op deze lijst wordt voor elk menuonderdeel de moeilijkheidsfactor ingevuld.

Moeilijkheidsfactoren:

- 4= Ongecompliceerd
- 5= Vraagt aandacht en redelijke kookkunst
- 6= vereist grondige kennis van de basis kooktechnieken en extra aandacht voor de toegepaste receptuur
- 7= gecompliceerd; vereist een goede organisatie en afwerking in de keuken
- 8= zeer moeilijk, vereist volledige kennis van de toegepaste kooktechnieken, zorgvuldige voorbereiding en inkoop merchandise, extra mise en place en presentatie.

Presentatie, organisatie, gastheerschap

- 3= slecht, niet acceptabel
- 4= onvoldoende/slecht
- 5= matig tot twijfelachtig
- 6= voldoende tot acceptabel, het positieve overheerst
- 7= ruim voldoende, een weinig kritiek toegestaan
- 8= goed, geen kritiek



Proeve van bekwaamheid GEZEL

De kandidaat moet aan de jury bewijzen dat hij de receptuur beheerst en de vaardigheden onder de knie heeft op het gebied van kooktechniek, smaak en presentatie.

De proeve zal bestaan uit koken en presenteren van drie tot vijf gangen, waarvan er tenminste twee uit de receptuur van het Gilde, die tezamen een harmonieus geheel moeten vormen.

Het opgaan voor de classificatie Gezel kunnen wij een ieder aanbevelen, die zich ten doel heeft gesteld een eerlijk diner te serveren. De eisen zijn niet bijzonder hoog en zijn voor ieder geïnteresseerd C.G.B.lid "een haalbare kaart".

MENU GEZEL (4 personen)

Het menu moet geheel uitgeschreven zijn hetgeen impliceert de receptuur, de marchandise, de bereiding en de presentatie. Het geheel moet digitaal tenminste drie weken vóór de proeve aan de voorzitter van de jury worden toegestuurd.

De chef van de kookavond blijft medeverantwoordelijk voor de beslissing of de kandidaat Proeve bekwaam is. De jury bepaalt vervolgens de moeilijkheidsgraad en geeft te kennen of de kandidaat tot de Proeve wordt toegelaten.

TECHNIEK

Van de toekomstige gezelschap mag worden verwacht dat hij een aantal van de volgende technieken in zijn gezelschap verwerkt.

1. Het bereiden van een correct geklaarde, smakelijke bouillon.
2. Het koken en prepareren van diverse groentegerechten.
3. Het correct prepareren van diverse aardappelgerechten, pasta en rijst
4. Het maken van koude sauzen, op basis van o.a. zelfgemaakte mayonaise en dressings.
5. Het maken van warme sauzen door te reduceren en/of te binden met een roux.
6. Het garen en braden van klein vlees zoals biefstukken, varkensvlees, wild, kalfsvlees en/of lamsvlees,
7. Het braden van gevogelte of delen hiervan.
8. Het garen van vis-, schaal- en schelpdieren, door pocheren, roken en/of andere technieken.
9. Het maken van ijs en sorbet composities.
10. Het maken van een bavarois.
11. Het maken van beslag voor het bakken van flensjes.
12. Het bereiden van salades en crudités.

Het is verstandig om de in het menu toegepaste technieken in de eigen menu beschrijving te vermelden.





Proeve van bekwaamheid GEZEL (vervolg)

DE EISEN:

Een Gezel bereidt een tenminste drie gangen menu:

- a. Een voorgerecht, warm of koud en/of een soep.
- b. Een hoofdgerecht bestaande uit een aardappeligerecht, rijst of pasta, twee soorten groenten, vlees, vis, of gevogelte met een bijpassende saus.
- c. Een creatief gecomponeerd nagerecht.

Eventueel kan bij de ontvangst van de jury een amuse worden geserveerd.

De Jury zal in overleg met de kandidaat de drie menuonderdelen aanwijzen welke beoordeeld worden.

De kandidaat moet tenminste 122 punten halen om zich tot Gezel te laten bevorderen en ontvangt daarvoor een jury rapport en een zilveren draaginsigne.

ASSISTENTIE

De kandidaat mag tijdens zijn examen geassisteerd worden door een Koksmaat of een Gezel, die niet langer dan 3 maanden geleden zijn Gezelproeve heeft behaald; beiden moeten lid zijn van het C.G.B.

Het is een aanrader dat twee leden van een kookavond die beiden opgaan voor dezelfde Proeve van Bekwaamheid, op verschillende momenten, elkaar dan wederzijds kunnen assisteren, mits er maximaal 3 maanden tussen beide proeven zit.

ORGANISATIE

Gekookt wordt voor 4 personen van zelf ingekochte ingrediënten. De Proeve wordt meestal afgelegd, op zaterdagmiddag, in de Gildekeuken.

Van de kandidaat GEZEL wordt verwacht dat hij tevoren een tijdschema aan de Jury voorlegt waarop aangegeven staat op welke tijden de diverse gangen uitgeserveerd worden. De begintijd is meestal 13.00 uur en de toegewezen tijdsduur is maximaal 3 uur.

13.





Proeve van bekwaamheid MEESTER

Het opgaan voor de proeve MEESTER vereist een goede kennis van zaken, een gedegen voorbereiding en een stevige inzet. Ruime kooktechnische ervaring is noodzakelijk. De smaak, de presentatie en de opmaak van de gerechten dient van een hoog niveau te zijn.

MENU (4 personen)

De samenstelling van het menu wordt door de jury beoordeeld op haar harmonieuze samenstelling met een goede op- en afbouw. Twee gerechten moeten een eigen interpretatie hebben en dus niet afkomstig uit de Gilde receptuur.

Het menu moet nauwkeurig worden uitgeschreven en digitaal te worden toegestuurd aan de voorzitter van de jury, minimaal drie weken voordat de proeve zal plaats vinden.



TECHNIEK

Van de toekomstige Meester mag worden verwacht: de eisen waaraan een Gezel moet voldoen en bovendien een aantal van de volgende technieken:

13. Het bereiden van pasteien en terrines.
14. Het bereiden van heldere en/of gebonden soepen.
15. Het bereiden van (koude) mousses b.v. bij voorgerechten.
16. Het bereiden van warme sauzen.
17. Het correct bereiden van emulsie sauzen zoals Hollandaise, Béarnaise, en Mousseline.
18. Het correct braden en garen van vlees.
19. Het correct braden en garen van gevogelte.
20. Het correct braden en garen van geproportioneerd vlees en gevogelte, alsmede de opmaak ervan.
21. Het bereiden van deegsoorten, beslagen, uitgezonderd bladerdeeg.
22. Het maken van enkele soorten gebak.
23. Het maken van luxe ijssoorten zoals een parfait.
24. Het bereiden van pasta's en het bereiden van aardappel- en rijstgerechten.
25. Het samenstellen van uitgebreide salades.

Het totale aantal toegepaste technieken is van belang bij het bepalen van de vermenigvuldigingsfactor bij de beoordeling van de jury.





Proeve van bekwaamheid MEESTER (vervolg)

DE EISEN

De Meester bereidt tenminste een 4 gangen menu met een eigen interpretatie, waarbij een keuze gemaakt wordt uit:

- a. Een koud voorgerecht eventueel na een amuse.
- b. Een soep.
- c. Een warm tussengerecht.
- d. Een hoofdgerecht, bestaande uit een aardappelgerecht, een rijstgerecht of pasta, twee soorten groenten en vlees/gevogelte of vis benevens een bijpassende saus.
- e. Een nagerecht.

Tevoren moet worden aangegeven welke menuonderdelen meetellen voor de beoordeling van de jury.

In de gerechten moeten minstens 6 van de eisen 14 t/m 25 worden verwerkt. De kandidaat moet 168 punten behalen om de Meester titel te behalen en aldus in het bezit te komen van het Gouden-insigne.

Het staat de kandidaat vrij om buiten de beoordeling één of meerdere (tussen-) gerechten te presenteren.

Wat de keuze van de begeleidende wijnen betreft gelden dezelfde criteria als beschreven bij de Proeve voor Gezel.

ASSISTENTIE

De kandidaat mag tijdens de Proeve worden geassisteerd door 2 personen, koksmaat, gezel of een Meester die niet langer dan drie maanden geleden zijn Meester titel heeft behaald. Alle moeten lid zijn van ons Gilde.

MARCHANDISE

Gekookt wordt voor vier personen van zelf ingekochte ingrediënten. (overleggen van bestellijsten).

ORGANISATIE

De proeve wordt afgelegd op zaterdagmiddag vanaf 13.00 uur in de keuken van het Gilde. In overleg kan reeds op vrijdag gestart worden met de voorbereidingen.

Van de kandidaat wordt verwacht dat hij zich strikt houdt aan het tijdschema dat hij tevoren aan de jury heeft aangeboden.

De maximale tijdsduur van de Proeve is 4 uur.





Proeve van bekwaamheid GROOTMEESTER

Na geruime tijd lid te zijn geweest van het Culinaire Gilde en na geslaagde proeven van bekwaamheid voor Gezel en Meester, kan men opgaan voor het hoogst haalbare namelijk de kwalificatie Grootmeester. De kandidaat moet ver boven het gemiddelde uitstijgen en het is daarom begrijpelijk dat de eisen zeer hoog zullen zijn.

Hoe meer kennis men heeft, des te beter men weet wat er mis kan gaan. Men moet de grenzen van het culinaire kunnen durven aftasten. De jury verwacht van een kandidaat Grootmeester originele combinaties en bijzondere presentaties. De vijf gerechten worden zodanig gecomponeerd dat deze bij voorkeur geen tweemaal dezelfde kleur, geur of smaak hebben.

De bewerkelijkheid verhoogt de moeilijkheidsfactor. Alhoewel het op de eerste plaats om de ingrediënten gaat en pas daarna om het "plaatje", is een functionele presentatie onomkooptbaar.

Vele kooktechnieken moeten vertegenwoordigd zijn, inclusief patisserie en brood bakken. Leiding geven aan de door hem verkozen brigade is één van de vele kwaliteiten van de kandidaat Grand Maître.

Of men klaar is voor deze ultieme proeve van bekwaamheid is voornamelijk een persoonlijke beoordeling van de kandidaat.

Het is verstandig om ruim tevoren, aan de hand van het gekozen menu, het oordeel van de jury (voorzitter) te betrekken.

GALAMENU (5 personen)

De maître moet een harmonieus samengesteld galamenu presenteren, met een goede op- en afbouw. (geen Gilde receptuur)

- a. Een eerste kwaliteit amuse bij het aperitief. (buiten beoordeling)
- b. Een (uitgebreid samengesteld) voorgerecht (1^{ste} beoordeling).
- c. Een klasse consommé met garnituur potage lie of een velouté (2^e beoordeling)
- d. Een samengesteld warm voorgerecht (3^e beoordeling)
- e. Een sorbet. (buiten beoordeling)
- f. Een hoofdgerecht met vlees, wild of gevogelte en garnituur, waarmee het bord moet worden opgemaakt. (4^e beoordeling)
- g. Een of twee nagerechten, daarbij rekening houdend met de afbouw van het menu. (5^e beoordeling)
- h. Koffie met friandises, die kunnen bestaan uit gebak of bonbons.

Het staat de kandidaat vrij om naar eigen goeddunken en buiten de beoordeling, één of meerdere tussengerechten te serveren.

De kandidaat moet tenminste 225 punten behalen om zich Grand Maître te mogen noemen en in het bezit te komen van het briljante Gilde insigne.





Proeve van bekwaamheid GROOTMEESTER (vervolg)

VAKBEKWAAMHEID

In het galamenu moeten tenminste 10 van de vakmanschapseisen (nrs.14 t/m 31), worden verwerkt. Tevens verwacht de jury van de kandidaat een keuze van de eisen waaraan de Meester heeft voldaan, plus:

26. Het bereiden van gerechten in bladerdeeg, filodeeg, briochdeeg.
27. Het maken van soufflés.
28. Het maken van galantines van gevogelte.
29. Het maken van bonbons en/of truffels van chocolade en het spuiten van versieringen.
30. Het bakken van brood.

ASSISTENTIE

De kandidaat Grootmeester mag tijdens zijn proeve geassisteerd worden door drie collega koks, die allen lid zijn van het Gilde.

Vanwege de complexe organisatie van een dergelijk menu wordt geen strikte tijdstabel verwacht; maximale tijdsduur is vijf uur. Weliswaar wordt er wel een organisatieschema verwacht.

MARCHANDISE

Gekookt wordt voor vijf personen met zelf ingekochte ingrediënten en wijnen.

De proeve wordt afgelegd op zaterdagmiddag in de keukens van het Gilde; uitserveren vanaf 13.00 uur.

MENU

Het geheel uitgewerkte menu wordt ruim van te voren ter beoordeling voorgelegd aan de voorzitter van de Jury (digitaal). Alle gerechten moeten een eigen interpretatie hebben en mogen niet uit de Gilde receptuur komen. Het oordeel van de juryvoorzitter, of de kandidaat tot de proeve kan worden toegelaten, is bindend. De jury verwacht een kunstzinnige opmaak van de diverse menuonderdelen.



"Koken is een passie, die tot creatieve kunst of hobby kan worden verheven"

Tekst: Oorspronkelijke tekst Albert van Dijk (1997)
Geredigeerd door Derk ter Braak (2013)

Lay out: Dennis Veenbrink