



EINDOPDRACHT PATISSERIE-OPLEIDING 2011 - 2012

CULINAIR CENTRUM BEVERWIJK CHALLENGE CUP

Week van voorbereiding: week nr. 26

Week van uitvoering: week nr. 27

INLEIDING

Ontwikkelen van producten is binnen de patisserie een manier waarmee je je kunt onderscheiden van de concurrentie. Aan de hand van deze opdracht zul je merken dat het niet alleen leuk is om nieuwe producten te ontwikkelen maar van groot belang voor je toekomstige functie binnen een bedrijf of misschien wel als eigenaar. De oneindige variatie in smaken en structuren maken het de patissier niet altijd gemakkelijker.

Het bedrijfsleven wil tegenwoordig van haar werknemers niet alleen maar een persoon met kennis en creativiteit maar iemand die goed kan samenwerken, zelfstandig kan werken en goed kan communiceren. Daarnaast is het prettig als je flexibel bent, initiatief kan nemen, goed kan plannen en je afspraken nakomt.

OPDRACHTBESCHRIJVING

Het uitgangspunt van de opdracht is de uitdaging tot het verleggen van je grenzen.

Met als stelling: *“Als je over de lat heen kunt springen ligt de lat te laag”*.

Als basis voor deze opdracht is gekozen voor 6 modules van de opleiding t.w.

1. Chocolade
2. Taartdecoreren 1 Royal Icing en spuittechnieken
3. Taartdecoratie 2 Rolfondant en taartdecoreer-technieken
4. Dessert
5. Siervakken en
6. Moderne patisserie.

De modules basis patisserie 1 en 2 worden verwerkt in de totaalopdracht.

DOEL

Aangeleerde technieken vertalen naar een eindproduct per module.

HET PROJECT

Wij verwachten van alle studenten dat zij zelfstandig of in groepsverband 6 producten gaan bedenken voor een fictieve onderneming. De producten moeten bij elkaar passen binnen deze onderneming. Voor de 'onderneming' verwachten wij een document wat de lading van het bedrijfsassortiment dekt, bijv. de dessertkaart van een restaurant, een assortimentslijst van een cateringbedrijf etc.

UITWERKING

Voor één specifiek product moet het volgende uitgewerkt worden.

1. De receptuur van het totale product incl. receptuur /werkbeschrijving van de decoraties
2. De volledige bereidingswijze met temperatuurverwijzingen, rust/vriestijden etc.
3. Presentatievorm in schematische voorstelling/foto/tekening
4. Schematische doorsnede met benoeming/verwijzing naar recepturen.

BEPERKINGEN

De producten moeten binnen de bedrijfsruimte van Culinair Centrum Beverwijk en de daar aanwezige apparatuur uitvoerbaar zijn, met ingrediënten die goed verkrijgbaar zijn en passen bij het seizoen.

SAMENVATTING

- Maken van een bedrijfsprofiel, t.w. kleine omschrijving van het soort onderneming (bakkerij, restaurant, ijssalon, catering etc.)
- Maken van een document wat de lading van het bedrijfsassortiment dekt (menukaart, prijslijst assortiment etc.).
- Volledige werkbeschrijving van één van de producten.

Ter verduidelijking: binnen de modules taartdecoreren hoeft niet per se voor een gedecoreerde taart te worden gekozen. Producten als cupcakes, gedecoreerde koekjes etc. vallen ook binnen deze categorie. Zo kan een ijsbonbon zowel binnen de categorie chocolade vallen maar ook onderdeel van een dessert zijn.

Een document voor de jurymap moet ingeleverd worden op de dag van het examen of in de weken ervoor. Voor alle juryleden wordt een map gemaakt waarin ze 's morgens kunnen kijken wat er al zo gemaakt gaat worden.

BEOORDELING

De teams of individuele deelnemers worden in de gelegenheid gesteld om hun recepturen met elkaar te combineren. Denk dan aan het gezamenlijk draaien van botercrème etc. De te maken producten worden gemaakt in aantallen die voldoende zijn voor de jury om te proeven, om je eigen gasten te verwennen en het is fijn als de klas ook iets kan meeproeven.

De producten worden beoordeeld door een jury. De jury bestaat uit:

- een vakdocent (niet noodzakelijk in de patisserie)
- een eigenaar van een onderneming binnen de patisserie
- een consument en
- de winnaars van de Cup van vorig jaar.

Het product wordt beoordeeld op smaakcombinaties, structuur en presentatie. Verder wordt gekeken naar het volgende: is het product vernieuwend, heeft het product een grote promotionele waarde, kan het winstgevend zijn en is het product arbeidsintensief.

Tijdens de dag van uitvoering wordt ook bedoordeeld op hygiëne, effectief gebruik van materialen en tijd en uitaard de samenwerking. Voor de voorbereiding op de jurering even kijken op het het bijgevoegde juryformulier.

Er is bewust niet gekozen voor een uitgebreide lijst 'spelregels' of maten/gewichten om de creativiteit niet te beperken, dus pak de uitdaging aan en pak deze kans om het allerbeste uit jezelf/team te halen,

Veel succes en vooral veel plezier!

BEOORDELINGSFORMULIER PATISSERIE-OPDRACHT 2010-2011

Uitvoeringsdatum:

OMSCHRIJVING AANDACHTSPUNTEN	Cijfer 1 – 10	Opmerkingen
Is de smaak goed in balans		
Hoe is de smaakcombinatie met de decoraties		
Structuren (passen de structuren goed bij elkaar)		
Presentatie		
Is het product innovatief, onderscheidend, opvallend		
Heeft productie promotionele waarde		
Wordt er hygiënisch gewerkt		
Is het product winstgevend te maken		
Wordt er effectief gewerkt/samen gewerkt		
Decoraties		
Worden de producten op de juiste wijze gekoeld		
Originaliteit		
Is de temperatuur van serveren goed		
Is het product goed snijdbaar		
Totaalscore		

Aantekeningen: