



Kompakter Leitfaden für Prüfungen zum CdC, MdC und GMdC

1. Voraussetzungen und Prüfungsanforderungen

CdC:

- Mindestmitgliedschaft: 1 Jahr
- Anmeldung: Mind. 2 Monate vor Prüfung
- Menü: Mind. 4 Gänge (2 davon selbst gekocht, inkl. Hauptgang)
- Prüfung im Rahmen eines regulären Kochabends

MdC:

- Mindestmitgliedschaft: 2 Jahre
- Anmeldung: Mind. 4 Monate vor Prüfung
- Menü: Mind. 5 Gänge (3 selbst gekocht, inkl. Fisch- und Fleischgang)
- Prüfung im Rahmen eines regulären Kochabends

GMdC:

- Mindestmitgliedschaft: 3 Jahre
- Anmeldung: Mind. 6 Monate vor Prüfung
- Menü: Mind. 7 Gänge (alle selbst gekocht mit einem Beikoch)
- Umfangreiche Dokumentation, detaillierte Planung und vollständige Eigenverantwortung

2. Zielsetzung der Prüfung

Unsere Prüfungen dienen dazu, die Qualität und das Können der Kochbrüder unseres Clubs sicherzustellen. Sie bewerten:

- Kochkunst: Kreativität und handwerkliche Perfektion.
- Geschmack: Eine geschmackliche Harmonie, die über Standardgerichte hinausgeht.
- Präsentation: Optik und Ästhetik der Speisen, die Professionalität widerspiegeln.

Für die Bruderschaft und den einzelnen Kochbruder ist die Prüfung ein bedeutender Schritt, der Engagement und Hingabe würdigt.

3. Bewertungskriterien (aus der Bewertungsskala unseres Clubs abgeleitet)

Die Bewertung basiert auf einem Punktesystem, bei dem jede Note eine spezifische Leistung beschreibt:

- 10 Punkte: Höchste Bewertung für außergewöhnliche Gerichte. Kreative, eigene Rezepte mit Perfektion in Geschmack, Textur und Präsentation. Optisch und handwerklich herausragend.
- 8–9 Punkte: Sehr gute bis exzellente Leistung. Standardgerichte auf hohem Niveau oder Gerichte mit geringfügig eingeschränkter Originalität.



- 7 Punkte: Gute, den Anforderungen entsprechende Leistung. Leichte Schwächen, die kaum ins Gewicht fallen (z. B. kleinere optische oder technische Fehler). (nur bei GMdC)

- 6 Punkte: Mindestanforderung erfüllt, aber keine herausragende Qualität. Technisch und geschmacklich solide, ohne Kreativität oder Eigenständigkeit. (bei CdC und MdC)

- 5 Punkte und darunter: Leistungen, die die Anforderungen nicht erfüllen, z. B. geschmackliche Fehler, unzureichende Garzeiten oder mangelnde Präsentation.

Bestehensgrenzen:

- CdC: Ein Durchschnitt von mindestens 6 Punkten.

- MdC: Ein Durchschnitt von mindestens 6 Punkten.

- GMdC: Ein Durchschnitt von mindestens 7 Punkten.

3. Detaillierte Bewertungskategorien

1. Geschmack:

- Harmonie und Balance der Aromen.

- Intensität und Präzision der Würze.

- Authentizität und Kreativität der Geschmacksrichtungen.

2. Präsentation:

- Gestaltung der Teller (Farbkontraste, Anordnung, Proportionen).

- Originalität im Anrichten.

- Sauberkeit und Eleganz.

3. Technik:

- Exaktheit in der Zubereitung (Garzeiten, Konsistenzen, Schneidetechniken).

- Nutzung professioneller Küchentechniken.

- Handwerkliche Umsetzung ohne vermeidbare Fehler.

4. Kreativität:

- Entwicklung eigener Rezepte oder kreative Neuinterpretation klassischer Gerichte.

- Einbindung neuer Zutaten oder ungewöhnlicher Kombinationen.

5. Zeitmanagement:

- Servieren der Gänge in optimal halbstündiger Abfolge

4. Vorbereitungstipps

1. Erarbeiten:

- Zusammenstellen eines Menüs entsprechend den Vorgaben der jeweiligen Prüfung.

- Schreiben der Rezepte (keine kopierten Rezepte und Bilder einreichen)



- Prüfen der Mengenangaben und genauen Zubereitungsschritte der Rezepte.
- Aussuchen der passenden Getränke zu den jeweiligen Gängen

2. Regelmäßiges Üben:

- Plane wiederholte Testläufe der Menüs unter Prüfungsbedingungen.
- Trainiere, unterschiedliche Gänge zeitlich präzise aufeinander abzustimmen.

3. Mentoring:

- Lasse erfahrene Clubmitglieder Feedback zu Gerichten, Technik und Zeitmanagement geben.
- Setze auf konstruktive Kritik und gezielte Verbesserung.
- Nimm möglicherweise an einer MdC oder GMdC-Prüfung als Zuschauer teil, um ein besseres Verständnis dafür zu haben was auf dich zukommt.
- Scheue dich nicht den aktiven Austausch mit deinem Chuchichef, deinem Landeskanzler oder dem für Prüfungen zuständigen Vizegroßkanzler zu suchen (Alle werden dir sehr gerne helfen)

4. Planung:

- Erstelle detaillierte Zeitpläne für den Prüfungstag.
- Kontrolliere frühzeitig die Verfügbarkeit aller Zutaten.
- Teste die Rezepturen mehrfach und notiere genaue Arbeitsschritte.
- Plane den geordneten Ablauf des Service durch deine Helfer. Dies betrifft sowohl das Servieren als auch das Abservieren.

5. Feedbackschleifen:

- Lass Probegerichte von einer Gruppe bewerten, die sich an der offiziellen Skala orientiert.
- Übe möglicherweise mit einem Probejury-Setting, um realistische Prüfungssituationen zu simulieren. Auch das Probekochen im Rahmen eines Kochabends ist eine gute Möglichkeit das Menü zu testen.

5. Häufige Fehler und Lösungsansätze

1. Geschmackliche Schwächen:

- Überprüfe Würzungen regelmäßig während der Zubereitung.
- Übe, geschmacklich ausgewogene Soßen und Fonds zu erstellen.

2. Fehler in der Technik:

- Fokus auf präzises Schneiden und Garen.
- Trainiere grundlegende Küchentechniken (z. B. Klären von Brühen, Herstellen von Emulsionen).

3. Zeitmanagement:

- Plane Pufferzeiten ein und übe den gesamten Ablauf mehrmals.



4. Fehlende Kreativität:

- Lerne klassische Rezepte, um sie später kreativ zu variieren und zeitgemäß zu präsentieren.
- Erkunde neue Zutaten und Aromen durch Experimentieren.

5. „Soft Skills“:

- Decke den Tisch gut ein und dekoriere ihn passend.
- Gestalte eine phantasievolle Menükarte inkl. der dazugehörigen Getränke.
- Lade deine Jury rechtzeitig ein und informiere sie über den Genauen Ort und die Zeit Deiner Prüfung. Benenne ggf. Übernachtungsmöglichkeiten.
- Sorge für Ordnung und Sauberkeit in der Küche.

6. Mögliche Praxisworkshops und Vertiefungshilfen für alle Chuchinen

- Workshop 1:

Techniken für Profis: Exakte Garprozesse, Schneidetechniken, Soßenherstellung.

- Workshop 2:

Kreativität und Präsentation: Gestaltung von Tellern und kreative Rezeptentwicklungen.

- Workshop 3:

Prüfungsbedingungen simulieren: Timing, Stressmanagement und Detailbewertung.