

## **Kochprüfungen im CC-Club kochender Männer**

### **– eine Übersicht –**

Zu den Alleinstellungsmerkmalen des CC-Clubs zählt u. a. die Möglichkeit, dass sich der einzelne Kochbruder sog. Bruderschaftsränge erkochen kann. Geregelt ist dies in Titel IV der Ordensregeln des CC-Clubs. Darin heißt zu Beginn: „Zur Förderung von Lust und Freude am schönen Hobby und als Anerkennung von Können und Phantasie verleiht die Bruderschaft Ränge und Rangabzeichen. Sie werden ausschließlich für entsprechende Kochleistungen verliehen.“

Nachstehend sollen die in Titel IV der OR festgelegten formalen Voraussetzungen, der Ablauf der je nach angestrebtem Rang unterschiedlichen Kochprüfungen und allgemeine Hinweise hierzu gegeben werden. Dabei werden ausschließlich die Kochränge Chef de Chuchi (CdC), Maitre de Chuchi (MdC) und Grand Maitre de Chuchi (GMdC) behandelt. Der Apprenti wird zwar als Bruderschaftsrang bezeichnet, wird aber von der aufnehmenden Chuchi und gegebenenfalls nach einer chuchi-internen Aufnahmezeremonie verliehen.

#### **I Mindestdauer der Mitgliedschaft**

Die CdC-Prüfung setzt eine Mitgliedschaft im CC-Club von mindestens einem Jahr, die MdC-Prüfung eine solche von mindestens zwei Jahren und die Prüfung zum GMdC eine solche von mindestens drei Jahren voraus. Zusätzlich muss zwischen den Prüfungen jeweils mindestens ein Jahr liegen.

#### **II Fristen**

Das Prüfungsverfahren wird eingeleitet mit dem Formular „Rangerhöhungskochen“, das auf der Website des CC-Clubs [www.CC-Club-kochender-Maenner.de](http://www.CC-Club-kochender-Maenner.de) unter „Clubservice“ abrufbar ist. Die Bewerbung ist beim CdC zwei Monate, beim MdC vier Monate und beim GMdC sechs Monate vor dem vom Probanden vorgesehenen Prüfungstermin bei der Geschäftsstelle des CC-Clubs einzureichen. Die verschiedenen Fristen erklären sich durch die unterschiedlichen Anforderungen an den Inhalt der Prüfung, durch die notwendige Überprüfung der Angemessenheit des Prüfungsmenus durch den zuständigen LK bzw. das zuständige Kapitelmitglied (s. dazu unter IV) und insbesondere durch die Zusammensetzung der jeweiligen Jury.

### **III Inhalt der Bewerbung**

Das Formular ist vom Kandidaten mit den entsprechenden Daten auszufüllen und zu unterschreiben sowie – mit den Unterschriften vom CL und vom LK versehen – an die Geschäftsstelle zu richten. Die Unterschriften dokumentieren zugleich das notwendige Einverständnis von CL und LK mit der Prüfung.

Der Bewerbung sind in zweifacher Ausfertigung oder als PDF-Datei beizufügen:

- beim CdC das Prüfungsmenü bestehend aus mindestens vier Gängen
- beim MdC das Prüfungsmenü mit mindestens fünf Gängen incl. Rezepte und Getränke
- beim GMdC das Prüfungsmenü bestehend aus mindestens sieben Gängen incl. Rezepte und Getränke.

Dabei gelten bei allen Prüfungen Amuse Bouche und Sorbet nicht als eigener Gang.

Vor Einreichung der Bewerbung sollte das Menü im Rahmen eines Kochabends probeweise gekocht worden sein. Bei allen Prüfungen ist der LK einzubeziehen. Beim GMdC hat der Proband darüber hinaus die Prüfung mit seiner Chuchi, seinem CL und dem LK abzustimmen.

Einzelne Menüteile können geändert werden, was unverzüglich dem zuständigen LK bzw. dem zuständigen Kapitelmitglied annonciert werden muss. Eine solche Änderung ist nur noch in engen Grenzen zulässig, sobald der Kandidat das Prüfungsmenü an die Juroren geschickt hat.

### **IV Zuständigkeit für die Prüfungen**

Die Zuständigkeit für MdC- und GMdC-Prüfungen liegt beim Kapitel, derzeit in der Person von VGK und GMdC Uli Kampmeier. Dieser überprüft das vorgeschlagene Menü auf angemessenen Schwierigkeitsgrad, Aufbau und - auch jahreszeitliche - Stimmigkeit, Wiederholung von Zubereitungsarten und Komponenten, Menge an Zutaten etc. und gibt entsprechende Hinweise – gegebenenfalls auch zu der eingereichten Weinliste. Der VGK wird insofern lediglich beratend tätig, die Verantwortung für das Menü liegt nach wie vor ausschließlich beim Kandidaten.

Entsprechendes gilt für die CdC-Prüfung. Es hat sich bewährt, die Zuständigkeit für diese Prüfung in die Hand des jeweiligen LK als Delegiertem des Kapitels zu geben. D. h. der LK ist verantwortlich für die Einhaltung der Formalien und für

den ordnungsgemäßen Ablauf der Prüfung. Der LK kann sich im Verhinderungsfall vertreten lassen.

Wenn – je nach Prüfung – der LK oder der VGK das Prüfungsmenü genehmigt hat, teilt er dies dem Kandidaten mit und stellt als nächsten Schritt eine Jury zusammen.

Rechtzeitig vor jeder Prüfung werden Urkunde und Rangabzeichen an die im Rangerhöhungskochen angegebene(n) Anschrift(en) versandt und dem Kandidaten am Ende der erfolgreichen Prüfung übergeben.

Der LK oder sein Vertreter bringen die Bewertungsbögen zur Prüfung mit.

## **V Die Jury**

Die Jury besteht bei der CdC-Prüfung aus drei Kochbrüdern mindestens im Rang eines MdC.

Bei der MdC-Prüfung besteht die Jury ebenfalls aus drei Kochbrüdern. Dies sind möglichst ein Mitglied des Kapitels, der LK und ein weiterer vom Kapitel zu bestimmender Kochbruder, der mindestens den Rang eines MdC trägt.

Die Jury bei der GMdC-Prüfung besteht aus sieben vom Kapitel zu bestimmenden Kochbrüdern im Rang eines GMdC, darunter möglichst drei Mitglieder von Kapitel oder Großkapitel, der LK, ein Mitglied der eigenen Chuchi im Rang eines GMdC und zwei weitere GMdCs aus anderen Chuchis. Für alle Prüfungen gilt, dass der jeweils Ranghöchste den Vorsitz hat. Wünsche des Kandidaten nach bestimmten Juroren werden nach Möglichkeit berücksichtigt.

Die Namen und Anschriften der Juroren werden dem Kandidaten beim CdC vom LK, beim MdC und beim GMdC von der Geschäftsstelle mitgeteilt. Der Kandidat lädt die Juroren mit einem Brief ein, dem das Menü, die Weinliste und die Rezepte mindestens der Prüfungsgänge beiliegen. Er teilt ihnen außerdem den Ort (evtl. mit Anfahrtsskizze) und den Beginn der Prüfung mit sowie etwaige Übernachtungsmöglichkeiten und eine Telefonnummer, unter der er am Prüfungstag zu erreichen ist. Bei der MdC- und der GMdC-Prüfung soll die Einladung spätestens vier Wochen vor der Prüfung erfolgen.

Die Juroren tragen ihre Kosten insbesondere für Hin- und Rückreise und für eine etwaige Übernachtung selbst.

## **VI Äußerer Rahmen, insbesondere Ort, Uhrzeit und Dauer des Prüfungssessens**

CdC- und MdC-Prüfungen finden im Rahmen eines Kochabends statt. Ort, Datum etc. sind deshalb im Wesentlichen vorgegeben.

Den Rahmen und insbesondere den Ort der GMdC-Prüfung bestimmt der Kandidat. Die Prüfung findet wegen der z. T. weiten An- und Rückreise der Juroren grundsätzlich an einem Samstag statt – Beginn möglichst um 13.00 Uhr. Sie sollte – beginnend mit dem ersten Prüfungsgang – nicht länger vier, maximal fünf Stunden dauern.

Alle Akteure bei einer Prüfung einschließlich der Juroren tragen eine weiße Kochjacke mit CC-Clubwappen und ihre Rangabzeichen. Darüber hinaus sind auch eine dunkle Hose und dunkle Schuhe entsprechend dem Anlass durchaus angemessen.

## **VII Aufgaben des Kandidaten**

Bei der CdC-Prüfung ist der Kandidat für die Komposition des mindestens 4-gängigen Menüs und die Gestaltung des Kochabends allein verantwortlich. Insofern können an einem Kochabend auch nicht zwei Prüfungen gleichzeitig stattfinden. Der Kandidat hat zwei Gänge, davon einen Hauptgang, selbständig zuzubereiten, d. h. die anderen Kochbrüder – egal welchen Kochrangs – dürfen ihn lediglich bei Basisarbeiten und beim Portionieren unterstützen. Die beiden Gänge sind zugleich die Prüfungsgänge, die er möglichst mit der Bewerbung, spätestens vor Beginn des Prüfungssessens der Jury annoncieren muss. Die anderen Gänge, die von den anderen Kochbrüdern gekocht werden können, kommen nicht in die Wertung.

Entsprechendes gilt für die MdC-Prüfung mit dem Unterschied, dass der Kandidat hier drei Prüfungsgänge zu kochen hat, davon zwei Hauptgänge (Fischgang und Fleischgang).

Bei der GMdC-Prüfung hat der Kandidat das mindestens 7-gängige Menü mit einem weiteren Kochbruder selbständig zuzubereiten. Weitere Kochbrüder dürfen lediglich im Service helfen.

## **VIII Gäste**

Bei einer GMdC-Prüfung ist die Teilnahme von Nicht-Jury-Mitgliedern nur mit vorheriger Genehmigung des Kapitels zulässig.

Da CdC- und MdC-Prüfungen im Rahmen eines Kochabends stattfinden, nehmen auch die anderen Chuchibrüder und gegebenenfalls auch Gäste teil.

## **IX Bewertungsbogen**

Um eine möglichst einheitliche Bewertungsstruktur zu gewährleisten, ist ein Bewertungsbogen entwickelt worden. Dieser ist auf der Website des CC-Clubs unter „Service“ abgedruckt und ist auch bei CdC-Prüfungen anzuwenden. Er ist vom Protokollar der Jury auszufüllen, von diesem und dem Jury-Vorsitzenden zu unterschreiben und zusammen mit den von den anderen Jury-Mitgliedern ausgefüllten Bögen an die Geschäftsstelle zu senden.

## **X Bewertungsskala**

Für die Bewertung der Kochleistung gibt es eine Skala, die ebenfalls auf der Website des CC-Clubs unter „Service“ abrufbar ist. Diese Skala von 1 bis 10 gilt für alle Prüfungen, also auch für die CdC-Prüfung. Dabei gelten CdC- und MdC-Prüfung bei einem Schnitt von sechs Punkten als bestanden. Bei einer GMdC-Prüfung muss der Kandidat mindestens einen Durchschnitt von sieben Punkten erreichen.

## **XI Bewertungskriterien**

Bei aller Erfahrung und Kompetenz der Juroren insbesondere bei einer GMdC-Prüfung ist die Kochleistung des Kandidaten nicht durchgängig nach exakt objektiven Maßstäben messbar, sondern unterliegt naturgemäß immer auch subjektivem Empfinden.

Anhaltspunkte für die Bewertung eines Gangs sind – auf der Basis der eingereichten Rezepte - in aller Regel folgende drei Gesichtspunkte: Zunächst ist dies die optische Präsentation. Hier geht es u. a. um die farbliche Komposition, Verteilung der Komponenten auf dem Teller, Verhältnis der Komponenten (Haupt- und Nebenbestandteile) zueinander und z. B. auch um die Sauberkeit auf dem Teller, der zudem nicht durch zu viele Komponenten überladen wirken sollte.

Des Weiteren geht es um den Geschmack. Hier kommt es auf die Harmonie der Zutaten und deren Aromatik an, auf die passende Kombination der Gewürze und auf Akzente durch pikante, scharfe, knusprige, schmelzige usw. Zutaten. Dem geschmacklichen Fantasiereichtum und der Kreativität sind grundsätzlich keine Grenzen gesetzt. Keine Rolle spielt es, ob die Zutaten besonders hochpreisig sind.

Schließlich wird das Handwerkliche, die (Koch-)Technik des Kandidaten bewertet und auch der Schwierigkeitsgrad der einzelnen Gänge. Hier werden Zubereitungsart, Garzustand, Textur, Konsistenz, Temperatur usw. der einzelnen Komponenten bewertet.

Wenn auch die Bewertung der einzelnen Gänge über den Prüfungserfolg entscheidet, können Kriterien wie zum Beispiel zum Menü passende Weine, Mise en Place, Tischdekoration und – bei der GMdC-Prüfung - auch eine angemessene zeitliche Taktung der einzelnen Gänge zu einem guten Gesamteindruck beitragen und damit die Prüfung aufwerten.

Die Bewertung von CdC-, MdC- und GMdC- Prüfungen unterliegt naturgemäß abgestuften Maßstäben insbesondere bei handwerklicher Fähigkeit. Anhaltspunkte für Inhalt und Schwierigkeitsgrad eines Menüs speziell bei GMdC-Prüfungen enthalten die Broschüren „Aus reiner Freude am puren Genuss“.

## **XII Prüfungsabschluss**

Am Ende des erfolgreichen Prüfungssessens spricht der Jury-Vorsitzende nach einer Würdigung der Kochleistung die Rangerhöhung aus. Der Proband erhält die Prüfungsurkunde und das entsprechende Rangabzeichen.

Die vorstehende Übersicht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, behandelt aber die meisten prüfungsrelevanten Punkte aus Titel IV der Ordensregeln und ist darüber hinaus noch durch Hinweise aus der Praxis der Prüfungen ergänzt worden.

Gaggenau, den 3. April 2019  
Axel Müller GMdC (VGK)