

... hoffentlich wird's bald grün!

Vieles, das im folgenden ausgeführt wird, kann in der Satzung bzw. den Ordensregeln Titel IV nachgelesen werden. Die Ordensregeln enthalten die Vorschriften, Voraussetzungen und den Ablauf einer GMdC-Prüfung. Auf die Einhaltung dieser Regeln müssen das Kapitel, der für die Prüfung zuständige VGK Klaus Jeromin und die jeweilige Jury im Sinne der Gleichbehandlung aller Probanden achten.

Darüber hinaus legen wir jedem Prüfling, seinen Assistenten und jedem mit einer Prüfung befassten Kochbruder den folgenden, hoffentlich hilfreichen, Leitfaden ans Herz:

Der Prüfling sollte im Vorfeld der Prüfung möglichst viele Informationen sammeln z.B. durch Gespräche mit dem LK oder mit Kochbrüdern, deren Prüfung noch nicht lange zurück liegt. Im Hinblick auf einen angemessenen Schwierigkeitsgrad empfiehlt sich ein Blick in die Broschüren " Aus reiner Freude am puren Genuss", die bei Kochbrüdern oder der Geschäftsstelle erhältlich sind.

Bitte daran denken, dass alle Zutaten auch zum Prüfungessen, also mindestens sechs Monate nach Einreichen des Beförderungsvorschlags, erhältlich sind. Bitte dabei auch auf die Jahreszeit achten!

Der Prüfling sollte den Inhalt des Menüs mit den Mitgliedern seiner Chuchi, auf jeden Fall aber mit dem CL besprechen, besser noch kochen.

Hierbei sollte auch der LK zugegen sein, da er- wie auch der CL- den Beförderungsvorschlag zu vertreten hat und der LK die Kochleistung des Probanden aus eigener Anschauung vor der Prüfung einschätzen können muss.

Das Menü muss aus mindestens sieben Gängen bestehen. Aperitif, Amuse gueule und Sorbet werden nicht gezählt und bewertet. Bei mehr als sieben Gängen werden nur sieben gewertet

Nach wohlwollender Beratung der eigenen Chuchi, der Zustimmung des Chuchileiters und des Landeskanzlers, schickt letzterer den Beförderungsvorschlag an VGK Klaus Jeromin und zwar **mindestens** 6 Monate vor dem geplanten Termin für die GMdC-Prüfung.

Dort wird das Menü nach Stimmigkeit, Menüreihenfolge und -inhalt und Übereinstimmung mit den gewählten Weinen überprüft und evtl. werden Tipps und Anregungen von VGK Klaus Jeromin zur Verbesserung gegeben. Der VGK kann das Menü oder Teile davon ablehnen, u.a. auch mit der Begründung, dass der für eine GMdC-Prüfung angemessene Leistungsgrad nicht erreicht ist.

Die Zustimmung des VGK ist aber **keineswegs** ein Alibi für Fehler in der Durchführung oder Zubereitung!

Bei einer Sitzung von Kapitel und Großkapitel wird der "Wunschtermin" nach Möglichkeit bestätigt und die Teilnehmer aus diesem Kreis bestimmt. Wünsche des Probanden nach bestimmten Teilnehmern an seiner Prüfung werden berücksichtigt, können aber nicht immer garantiert werden.

Von VGK Klaus Jeromin wird dem Kochbruder der Termin und die Teilnehmer seiner Prüfung mitgeteilt

Der Termin **muss** ein Samstag sein und die Prüfung sollte nicht nach 13 Uhr beginnen, um den Gästen u.U. eine Heimreise am Abend zu ermöglichen.

Teilnehmer sind im Regelfall: 4 Mitglieder von Kapitel und Großkapitel, der LK, der Chuchileiter (falls im Range eines GMdC) und oft ein GMdC einer befreundeten Chuchi

Nicht zur Jury gehörende Gäste sollten zu einem anderen Kochereignis eingeladen werden. Eine Teilnahme solcher Gäste erfordert die Zustimmung des Kapitels.

Die Mitglieder des Prüfungsessens sollten einige Zeit (**mindestens aber vier Wochen**) vor dem Prüfungstermin eine Einladung mit Menü und Getränken, den Rezepten, Anfahrsbeschreibung, Adresse des Prüfungsorts, dessen Telefonnummer und evtl. die Handynummer des Probanden zugeschickt bekommen. Bei der teilweise langen Anreise der Teilnehmer kann es immer mal zu unvorhersehbaren Verspätungen oder Problemen kommen.

Bezüglich der o.g. Anreise (300 bis 500km sind nicht selten) freuen sich die Teilnehmer des Essens über eine Möglichkeit, sich umzuziehen und evtl. eines Erfrischungsgetränks.

Für alle Teilnehmer muss als "Dresscode" schwarze Hose und Kochjacke obligatorisch sein

Alle sieben Mitglieder der Jury freuen sich über einen festlich gedeckten Tisch mit großzügigem Platz für ihre Unterlagen.

Eine liebevoll gestaltete Speise- und Getränkekarte, Brot, Butter und Wasser runden das Bild ab.

Dem Kochbruder, der seine GMdC-Prüfung begeht, steht ein Bruder (nicht im Range eines GMdC) hilfreich zur Seite

Ein Kochbruder- in besonderen Fällen auch zwei- sollte(n) ausreichen, einen reibungslosen Ablauf im Service zu garantieren, allerdings nicht bei der Zubereitung der Speisen

Der jeweilige Landeskanzler wird gebeten

- ✓ Orden und Urkunde
- ✓ mit den erforderlichen Daten ausgefüllte Prüfungsbögen für alle Teilnehmer

mitzubringen

Da normalerweise nach einer bestandenen Prüfung ein "Löffeltrunk" oder ähnliches erfolgt, die dafür gewünschten Getränke besorgen.

Ein abgrenzbarer Raum sollte für das Essen zur Verfügung stehen, um der Jury eine ungestörte Beratung zu ermöglichen.

Bitte einen Zeitrahmen von 4-5 Stunden für das Essen festlegen und **auch einhalten**.

Unbedingt beachten: Das alles liest sich schlimmer, als es ist und jetzt wird es auch schon bald

grün!