



Marcel de Leeuw slaagt voor proef SVH Meesterkok

Donderdag 22 oktober behaalde Marcel de Leeuw de titel SVH Meesterkok. De Leeuw, werkzaam bij Restaurant de Kersentuin in het Bilderberg Garden hotel te Amsterdam, toonde volgens de Plaatselijke Commissie SVH Meesterproef zijn kunnen op meesterlijk niveau. Met het behalen van de hoogste graad van bekwaamheid voor koks wordt Marcel de Leeuw de 126^e SVH Meesterkok van Nederland.

De meesterproef

Na het tekenen van "De code van Eer" startte de commissie met de meesterproef. De commissie koos voor vier verschillende voor-, hoofd- en nagerechten van de à la carte lunchkaart. Het diner bestond uit drie verschillende amuses, een zeven-gangen menu met onder andere vis, schaal- en schelpdieren, vlees- en wildgerechten en tenslotte een dessert-amuse en het nagerecht.

Niet alleen was de commissie aan de chefs table getuige van een goed samenspel tussen de keuken en bediening, maar ook constateerde zij dat er uiterst gedisciplineerd en geconcentreerd gewerkt werd. Opvallend is hoe operationeel Marcel de Leeuw is en hoe hij zijn koks op een goede en prettige manier weet aan te sturen.

Na een intensieve dag bepaalde de Plaatselijke Commissie Meesterproef dat Marcel de Leeuw geslaagd was voor zijn proef. Op een nader te bepalen tijdstip zal de inauguratie plaatsvinden. De Leeuw krijgt dan op feestelijke wijze de versierselen uitgereikt die bij de titel SVH Meesterkok horen.

De Commissie Meesterproef

De Commissie Meesterproef bestond uit SVH Meesterkok Erik van Loo, patron van Restaurant Parkheuvel in Rotterdam, SVH Meesterkok Dick Middelweerd, patron van Restaurant de Treeswijkhoeve in Waalre en secretaris de heer Jasper van Almenkerk.

Achtergrondinformatie SVH Meesterkok-titel

SVH neemt namens de bedrijfstak horeca de meesterproeven af. De SVH-meestertitel is de hoogste graad van vakbekwaamheid voor koks. Het behalen van een SVH-meestertitel is geen eenvoudige zaak. Naast het presenteren van een menu op meesterlijk niveau wordt de kandidaat tijdens een meesterproef ook beoordeeld op instructie en begeleiding, organisatie en planning van de productieprocessen en financieel keukenmanagement. Daarnaast komen ook samenstelling van het menu, kwaliteit van de inkoop, taalvaardigheid en presentatie, assortiment van de kaart, mise-en-place en hygiëne conform de Hygiëncode voor de Horeca aan bod. Op www.horeca.nl onder werken / carrière / perspectieven / meesterschap kunt u meer informatie vinden over SVH-meesters.

Einde persbericht

Noot voor de redactie (niet voor publicatie)

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Joyce Huiskes-Cikot, algemeen coördinator Communicatie, SVH, telefoon (079) 320 36 49 of 06-53977516 of e-mail j.m.huiskes@horeca.nl.