



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen SVH Bier 1

Geldig vanaf 1 april 2019

Datum: 5/03/2024
Versie: 1.5

Eindtermen SVH Bier 1

SVH Bier 1 is voor horecaprofessionals die advies over bier willen geven en bier-spijscombinaties willen maken. Dit diploma is voor medewerkers in de horeca, drankenhandels, supermarkten en groothandel. Ook is dit diploma geschikt voor bierliefhebbers die geïnteresseerd zijn in de basiskennis van bier.

Eindterm 1 De kandidaat kent de belangrijkste grondstoffen van bier en de invloed van deze grondstoffen op bier.

- de invloed van de grondstoffen water, graan, hop en gist op het uiterlijk en de smaak van bier;
- de invloed van verschillende vergistingsmethoden ondergistend, bovengistend, spontaan vergistend en gemengd vergist op het uiteindelijke bier;
- de kenmerken van verschillende biertypen, zoals Abdijbier/Trappistenbier (enkel, dubbel, tripel en quadrupel), Alt, Bockbier, Brettbieren, Craft beer, Dortmunder, Fruitbier, Gerstewijn, Geuze, Indian Pale Ale, Kölsch, Pale Ale, Lager, Lambiek, Märzen, Münchener, Radler, Oud Bruin, Pilsener, Porter, Stout, Vlaamse Bruine, Weizen en Witbier noemen op basis van de verschillende grondstoffen, alcoholpercentage (waaronder alcoholvrij en alcoholarm) en bierkleur;
- bij elk biertype één biermerk noemen en in eigen woorden kunnen beschrijven.

Eindterm 2 De kandidaat kent de hoofdstappen voor het bereiden van bier.

- moutproces: reinigen, weken, kiemen en eesten;
- brouwproces: schroten, maïschen, spoelen, koken, vergisting, lageren, filteren en afvullen/verpakken.

Eindterm 3 De kandidaat kent de procedure voor opslag, verkoop en serveren van bier en kan deze kennis toepassen.

- de betekenis van veelvoorkomende termen op het bieretiket, zoals de afkortingen EBC, EBU/IBU, Vol. Alc., t.h.t. en de begrippen: brouwhuis, ingrediënten, categorie, biertype, allergenen, symbolen, serveertemperatuur en houdbaarheid;
- de invloed van temperatuur, licht en tijd op de kwaliteit van bier;
- de veelvoorkomende bierglazen: conisch, pul, ballon en kelk;
- een globale kennis van tapsystemen;
- het schenken, tappen en serveren van bier.

Eindterm 4 De kandidaat kan advies geven over bier en bijpassende bier-spijscombinaties.

- de vijf smaken (zoet, zuur, zout, bitter en umami);
- proefnotities maken op basis van:
 - het uiterlijk: helder, troebel, kleur, schuimstructuur;
 - smaak en geur vanuit mout, hop, vergisting, fruit en kruiden
 - afdronk;
- verschillende biertypen onderscheiden door blind te proeven en eventuele afwijkingen in smaak en geur herkennen;
- de contrasterende, complementerende en toegevoegde invloed van de smaaktypen op verschillende biertypes.

Eindterm 5 De kandidaat is bekend met de hygiëne en de basiswetgeving rond bier en de invloed van alcohol op de gezondheid.

- hygiënisch werken;
- de Nederlandse Warenwet;
- de Alcoholwet;
- de Wegenverkeerswet;
- de invloed van alcohol op lichaam en geest;
- verantwoord alcoholconsumptie.

Eindterm 6 De kandidaat heeft kennis van de geschiedenis van bier.

- de Egyptische en Germaanse oorsprong;
 - de algemene ontwikkeling van bier in de periode van de Middeleeuwen, de Industriële Revolutie, de Eerste en de Tweede Wereldoorlog en de naoorlogse ontwikkeling tot heden.
 - kennis hebben van de Nederlandse biermarkt en actuele ontwikkelingen.
-