

Toelichting diploma-inhoud SVH Wijn 2

In onderstaande tabel ziet u welke eindtermen SVH Wijn 2 worden afgedekt in het Kwalificatiedossier Bediening (crebo 79120), uitstroom Gastheer/-vrouw en waar deze eindtermen in het kwalificatiedossier gedekt worden. De cijfers die in de rechterkolom in de omschrijving van het kwalificatiedossier staan, verwijzen naar de eindtermen die in linkerkolom vermeld staan.

Eindtermen SVH Wijn 2	Kwalificatiedossier Bediening (crebo 79120), uitstroom Gastheer/-vrouw
<p>Eindterm 1: De kandidaat heeft kennis van de wetgeving omtrent wijn en kan deze kennis toepassen.</p> <p>Eindterm 2: De kandidaat heeft kennis over de ampelografie en begrijpt deze kennis.</p> <p>Eindterm 3: De kandidaat heeft kennis van de wijnbouw en omgevingsfactoren en begrijpt deze kennis</p> <p>Eindterm 4: De kandidaat heeft kennis van de wijnbereiding en begrijpt deze kennis.</p> <p>Eindterm 5: De kandidaat kan verschillende wijnstijlen onderscheiden.</p> <p>Eindterm 6: De kandidaat heeft kennis van wijnbouwgebieden op het noordelijk en zuidelijk halfrond.</p> <p>Eindterm 7: De kandidaat heeft kennis van de eventuele invloed van alcohol op de gezondheid.</p> <p>Eindterm 8: De kandidaat heeft kennis van wijn en gastronomie en kan deze kennis toepassen.</p> <p>Eindterm 10: De kandidaat heeft kennis van sociale vaardigheden en begrijpt deze.</p>	<p>B1-K1-W4: Adviseert gasten en neemt de bestelling op</p> <p><i>Omschrijving</i></p> <p>De medewerker in de bediening geeft informatie en/of advies aan de gast over diverse dranken [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8] en gerechten, gerechtenopbouw en de bereiding ervan. Hij wijst gasten op commercieel aantrekkelijke producten [10]. Hij bespreekt mogelijkheden van (speciale) wensen van gasten met de leidinggevende en/of het keukenpersoneel [10]. Hij neemt de bestelling(en) van de gast op [10].</p> <p><i>Resultaat</i></p> <p>Gasten zijn passend geadviseerd over de diverse dranken, wijnen en gerechten. Bestellingen zijn opgenomen.</p>

<p>Eindterm 9: De kandidaat heeft kennis van praktische vaardigheden voor het presenteren van wijn en begrijpt deze kennis.</p>	<p>B1-K1-W5: Maakt dranken serveergereed</p> <p><i>Omschrijving</i></p> <p>De medewerker in de bediening maakt dranken serveergereed [9]. Hij selecteert hiervoor de benodigde servies, dranken of ingrediënten [9]. Hij schenkt, mixt en/of tapt dranken. Hij werkt, indien nodig, samen met collega's of leidinggevende en stemt de diverse werkzaamheden met zijn collega's af [9, 10].</p> <p><i>Resultaat</i></p> <p>Dranken zijn serveergereed.</p>
<p>Eindterm 9: De kandidaat heeft kennis van praktische vaardigheden voor het presenteren van wijn en begrijpt deze kennis.</p> <p>Eindterm 10: De kandidaat heeft kennis van sociale vaardigheden en begrijpt deze.</p>	<p>B1-K1-W6: Serveert de bestelling en ruimt af</p> <p><i>Omschrijving</i></p> <p>De medewerker in de bediening serveert de bestelling aan de gast [9, 10]. Hij werkt hierbij, indien nodig, samen met collega's en/of leidinggevende en stemt de diverse werkzaamheden met zijn collega's en/of leidinggevende af [10]. Hij verricht serveerhandelingen aan tafel.[9] Hij geeft een toelichting over de geserveerde dranken [9, 10] en gerechten. Na het gebruik van de bestelling ruimt hij de tafel op en maakt deze schoon.</p> <p><i>Resultaat</i></p> <p>De bestelling is (uit)geserveerd aan tafel. Na gebruik van de bestelling is de tafel afgeruimd en schoongemaakt.</p>