



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen SVH Wijn 3

Geldig vanaf 7 september 2020

Datum: 22/09/2020
Versie: 1.1

Eindtermen SVH Wijn 3

De opleiding met aansluitend het examen SVH Wijn 3 geeft je een brede kennis van wijn. Het is vooral gericht op zelfstandig werkend gastheren/-vrouwen en leidinggevendend bediening. Je gaat uitgebreider in op het proeven en beoordelen van wijn, het maken van wijn-spijscombinaties, uiteenlopende wijngebieden, karakteristieken van druivenrassen en wijngebieden, wijnbereiding, vinificatie en kwaliteitsverschillen.

Eindterm 1 De kandidaat heeft kennis van de wetgeving omtrent wijn en kan deze kennis toepassen.

- definitie van wijn;
- betekenis van de aanduidingen en afkortingen van wijnen met beschermde geografische benaming (BGA), wijnen met beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en overige wijn uit Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje;
- verplichte aanduidingen die op het etiket van een kwaliteitswijn afkomstig uit Franse, Duitse, Italiaanse en Spaanse wijngebieden voor moeten komen;
- de facultatieve aanduidingen smaakaanduiding en druivenrassen;
- wettelijke kwaliteitsindeling met betrekking tot de productie van wijn in Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje.

Eindterm 2 De kandidaat heeft kennis over de ampelografie en begrijpt deze kennis.

- vitis vinifera en hybriden;
- witte druivenrassen: chardonnay, chenin blanc, gewürztraminer, grüner veltliner, pinot blanc, pinot gris, riesling, sauvignon blanc, en viognier;
- blauwe druivenrassen: cabernet sauvignon, gamay, grenache, malbec, merlot, pinot noir, sangiovese, syrah/shiraz en tempranillo;
- samenstelling van de wijnrank en druif;
- vegetatieve vermeerdering (stekken).

Eindterm 3 De kandidaat heeft kennis van de wijnbouw en omgevingsfactoren en begrijpt deze kennis.

- warme, gematigde en koele klimaten en klimaten met veel neerslag;
- functie en geschiktheid van de bodem;
- bescherming van de wijngaard tegen ziekten en negatieve weersinvloeden (schimmel, ziekten, vorst en hagel);
- rijping van de druif (suikers, zuren, kleur);
- correctie van de oogst (ingedikte most, chaptaliseren, aanzuren);
- hoofdlijnen van de jaarlijkse cyclus (snoeien, uitbotten, bloei, vruchtzetting en rijping);
- oogstmoment (noordelijk en zuidelijk halfmond) koele en warme klimaten.

Eindterm 4 De kandidaat heeft kennis van de wijnbereiding en begrijpt deze kennis.

- basisbeginselen van rode, witte, rosé wijnbereiding en mousserende en versterkte wijnen;
- alcoholische en de malolactische gisting en gist;
- alcohol, zuren, suikers, en tannine, (koolzuur);
- opslag van wijn (tank of vat), filtratie en botteling.

Eindterm 5	<p>De kandidaat kan verschillende wijntypen en wijnstijlen analyseren en beschrijven.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ stille, versterkte en mousserende wijn; ▪ het herkennen van verschil tussen mousserend en parelend; ▪ het onderscheiden van basissmaken van wijn, zoals zoet, zuur, zout, bitter en umami; ▪ kleur: wit, rosé, rood; ▪ zoetheid: droog, halfdroog, zoet; ▪ body: licht, medium, vol; ▪ smaak: aroma's, fruitig, kruidig, floraal; ▪ andere factoren: hout, zuren, tannine.
Eindterm 6	<p>De kandidaat heeft kennis van wijnbouwgebieden op het noordelijk en zuidelijk halfrond en kan deze kennis toepassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennis waar wijnbouw mogelijk is op het zuidelijk en noordelijk halfrond; ▪ landen met hun bekendste wijnstreken en/of belangrijkste wijnen; ▪ Frankrijk: Beaujolais, Bordeaux (Haut-Médoc, Pomerol, Saint-Émilion, Sauternes), Bourgogne (Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits), Champagne, Elzas (Bas-Rhin, Haut-Rhin, Languedoc-Roussillon, Loire (Anjou, Muscadet, Sancerre, Touraine), Provence, Rhône (Châteauneuf-du-Pape); ▪ Italië: Emilia-Romagna (Lambrusco), Piemonte (Barolo), Toscane (Brunello di Montalcino, Chianti, Vino Nobile), Veneto (Bardolino, Prosecco, Soave, Valpolicella); ▪ Spanje: Noorden (Navarra, Rioja, Rueda), Centrum (La Mancha/Valdepeñas), Oostkust (Cava), Zuiden (Jerez/Sherry); ▪ Duitsland: Baden, Mosel, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen; ▪ Portugal: Douro (Port); ▪ Nederland; ▪ België; ▪ Griekenland: Retsina, Santorini; ▪ Oostenrijk: gebieden rondom Wenen, Niederösterreich, Wachau; ▪ Hongarije: Tokaj; ▪ Zuid-Afrika: Constantia, Stellenbosch, Swartland; ▪ Verenigde Staten: California (Napa Valley); ▪ Chili: Central Valley, Maipo Valley; ▪ Argentinië: Mendoza; ▪ Australië: Barossa Valley, South-Eastern Australia; ▪ Nieuw Zeeland: Hawke's Bay, Marlborough.
Eindterm 7	<p>De kandidaat heeft kennis van de eventuele invloed van alcohol op de gezondheid.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ alcoholgebruik in Nederland; ▪ de uitwerking van alcohol op het menselijk lichaam; ▪ verantwoordelijkheid van de verkoper; ▪ wettelijke regelgeving omtrent alcohol.
Eindterm 8	<p>De kandidaat heeft kennis van wijn en gastronomie en kan deze kennis toepassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wijnen combineren met gerechten op de kaart; ▪ een huiswijn selecteren;

-
- wensen van de gast inventariseren;
 - advies geven over de wijn op basis van de wensen van de gast;
 - is kostenbewust en zorgt ervoor dat zo min mogelijk wijn verspild wordt
 - kan de wijn introduceren met een informerend verhaal over de smaak, herkomst en combinatiemogelijkheden en waarbij rekening wordt gehouden met het type gast.

Eindterm 9 De kandidaat heeft kennis van praktische vaardigheden voor het presenteren van wijn en kan deze kennis toepassen.

- basisprincipes van wijn aan tafel;
- ontkurken van een wijnfles en champagnefles;
- kelners/sommeliersmes;
- sommeliersschort;
- keuze van het juiste wijnglas;
- de juiste wijze van inschenken;
- decanteren en karaferen, welke wijnen wel en welke niet;
- kennis van de juiste serveertemperatuur;
- verpakkingen en verkoopsystemen.

Eindterm 10 De kandidaat heeft kennis van sociale vaardigheden en kan deze kennis toepassen.

- het onderscheiden van verschillende soorten klachten, zoals objectieve, subjectieve, gegronde en ongegronde klachten;
- klachten over wijn correct afhandelen.

Eindterm 11 De kandidaat heeft kennis van bedrijfseconomische aspecten en kan deze kennis toepassen.

- Inkoop (leveranciers en leveringscondities);
- Voorraadbeheer (controle procedures voor ontvangst, schappen vullen, spiegelen, first in first out);
- Calculatie (BTW, in/slag, opslag, prijscalculatie);
- Verkoop (marketing).

Eindterm 12 De kandidaat heeft kennis van de Nederlandse wijnmarkt.

- wijnconsumptie in Nederland;
 - structuur van de verkoopkanalen;
 - beurzen en festivals.
-



Staat achter de
Nederlandse horeca