



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen
SVH Cocktails (Advanced Bartender)
Geldig vanaf 1 augustus 2021

Datum: 5/3/2024
Versie: 1.2

Eindtermen SVH Cocktails (Bartender)

Na het afronden van het examen SVH Cocktails (Bartender) kan de kandidaat werken als hoofd bartender in grand cafés, 'high volume' cocktail bars of als junior bartender bij high end cocktail bars. De kandidaat zal daar de cocktails bereiden, betrokken zijn of leiding geven aan de cocktailkaart samenstelling en in staat zijn collega's te trainen op deze cocktailkaart.

Eindterm 1	De kandidaat beheerst gevorderde kennis over de geschiedenis van de cocktail en over de zeven cocktailfamilies. <ul style="list-style-type: none"> de geschiedenis van de cocktail; de zeven cocktail families (punch, milk punch, sling, cocktail, sour, collins en highball) en de basis ingrediënten ervan.
Eindterm 2	De kandidaat beheerst het vrijschenken <ul style="list-style-type: none"> portionering van dranken; vrijschenken zowel linkshandig als rechtshandig; vrijschenken met een nauwkeurigheid van 90% (beide handen).
Eindterm 3	De kandidaat kent de basis garneringen en weet hoe hij deze moet maken <ul style="list-style-type: none"> limoen en citroen partje, limoen en citroen wiel, ananas partje, munt garnering, zout randje, citroen en sinaasappel zest, 'flamed' sinaasappel zest.
Eindterm 4	De kandidaat heeft gevorderde kennis van verschillende bereidingswijzen, kent de recepturen van 20 populaire cocktails (en mocktails) en kan deze bereiden op gevorderd niveau <ul style="list-style-type: none"> ingrediënten en hoeveelheden; bereidingswijze (built, muddled, shaken, stirred, blended, layered); bar tools; glaswerk; garnering; functie en gebruik van ijs; snelle en efficiënte bereiding; serveertemperatuur; kostenbewustheid (beperking verspilling).
Eindterm 5	De kandidaat beheerst de kennis van gedestilleerde dranken, versterkte wijnen en likeuren op gevorderd niveau <ul style="list-style-type: none"> ontstaansgeschiedenis; hoofd bestanddelen; productie methoden; verschillende categorieën; organoleptische kenmerken per categorie; smaakverschillen binnen categorieën; portionering; glaswerk.
Eindterm 6	De kandidaat beheerst de basiskennis over het verantwoord omgaan met alcohol en gasten. <ul style="list-style-type: none"> de Nederlandse Warenwet; de Alcoholwet (voorheen: Drank- en Horecawet); de Wegenverkeerswet; de invloed van alcohol op lichaam en geest; verantwoorde alcoholconsumptie; klachtenafhandeling.

Eindterm 7 De kandidaat beheerst basis kennis over fermentatie en destillatie

- ontstaansgeschiedenis;
- basis principe van fermentatie;
- basis principe van destillatie;
- verschillende methoden van destillatie;
- invloed op smaak van dranken bij verschillende methoden.

Eindterm 8 De kandidaat beheerst de basis kennis over mixologie

- de definitie van mixologie;
- drie basis principes van mixologie: verwatering, balans en synergie;
- invloed van mixologie tijdens het creëren van cocktails.

Eindterm 9 De kandidaat heeft kennis van de bar en het beroep bartender

- de inrichting van de bar;
 - ergonomie achter de bar;
 - bar tools;
 - wat moet een bartender kennen en kunnen;
 - beleving creëren en gastgerichtheid;
 - schoonmaken en opruimen van een professionele bar.
-