

Eindtermen SVH Vinoloog/Sommelier

Het examen SVH Vinoloog/Sommelier is gericht op aankomend (gastronoom)sommeliers en professionals met enige jaren werkervaring. Het is het hoogste diploma dat je als vinoloog/sommelier kunt halen.

| | |
|-----------|--|
| 1. | De kandidaat heeft kennis van de wetgeving omtrent wijn en kan deze kennis toepassen |
| | <ul style="list-style-type: none"> • kwalificatiesystemen die op de internationale wijnmarkt worden gebruikt; • betekenis van de afkortingen voor kwaliteitswijnen in Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje; • verplichte aanduidingen die op het etiket van een kwaliteitswijn afkomstig uit Frankrijk, Duitsland, Italië en Spanje moeten voorkomen; • de belangrijkste toegestane facultatieve aanduidingen: smaakaanduiding en druivenrassen. |
| 2. | De kandidaat heeft kennis over de ampelografie en kan deze kennis toepassen |
| | <ul style="list-style-type: none"> • onderstammen en andere vitis soorten; • functie van blad (fotosynthese) en wortel, de ontwikkeling en rijping van de druif (koolzuurassimilatie); • kwekerijen, massale selectie; • witte druivenrassen in combinatie met de belangrijkste wijnstreken; <ul style="list-style-type: none"> ○ chardonnay <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frankrijk: Champagne, Bourgogne, Languedoc; ▪ Argentinië (Mendoza), Australië, Chili, Verenigde Staten, Zuid-Afrika; ▪ ook blends met semillon of lokale rassen. ○ sauvignon blanc <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frankrijk: Loire, Bordeaux; ▪ Italië: Alto Adige; ▪ Zuid-Afrika: Coastal Region; ▪ Nieuw-Zeeland: Marlborough; ▪ USA: Californië: Napa (Fumé Blanc); ▪ Chili: Casablanca; ▪ ook blends met sémillon. ○ riesling <ul style="list-style-type: none"> ▪ Duitsland: Elzas, Mosel, Rheingau, Pfalz; ▪ Frankrijk: Elzas; ▪ Oostenrijk: Wachau, Kamptal; ▪ Australië: Clare Valley. ○ müller-thurgau <ul style="list-style-type: none"> ▪ Duitsland. • blauwe druivenrassen in combinatie met de belangrijkste wijnstreken; <ul style="list-style-type: none"> ○ pinot noir <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frankrijk: Bourgogne; ▪ Nieuw-Zeeland: Marlborough, Martinborough; ▪ Chili: Casablanca; ▪ Verenigde Staten: Californië, Oregon, Washington State; ▪ Zuid- Afrika: Coastal Region. ○ cabernet sauvignon en merlot <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frankrijk: Bordeaux, Haut-Médoc, Médoc; ▪ USA: Californië: Napa Valley; |

| | |
|------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Chili: Maipo Valley, Aconcagua Valley, Colchagua Valley; ▪ Argentinië: Mendoza; ▪ Australië: Coonawarra, Margaret River; ▪ Zuid-Afrika: Stellenbosch; (ook blends cabernet en merlot, cabernet en shiraz). ○ syrah/shiraz en grenache/garnacha <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frankrijk: Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape; ▪ Spanje: Navarra; ▪ Australië: Barossa, Hunter Valley, Victoria, Western Australia; (ook blends syrah en grenache, shiraz en cabernet, syrah/shiraz en viognier). • regionaal belangrijke druivenrassen per land; <ul style="list-style-type: none"> ○ Frankrijk: chenin blanc, gamay, gewurztraminer, muscadet, muscat, pinot blanc, pinot gris, sémillon, viognier; ○ Italië: barbera, dolcetto, montepulciano, moscato, nebbiolo, negroamaro, nero d'avola, pinot grigio, primitivo, prosecco, sangiovese, trebbiano, verdicchio; ○ Oostenrijk: blaufränkisch, grüner veltliner, zweigelt; ○ Spanje: albariño, tempranillo, verdejo, viura; ○ Verenigde Staten: zinfandel; ○ Argentinië: malbec, torrонтès; ○ Chili: carmenère; ○ Zuid-Afrika: chenin blanc, pinotage. |
| <p>3.</p> | <p>De kandidaat heeft kennis van de wijnbouw en omgevingsfactoren en begrijpt deze kennis</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • licht, wind, dauw, luchtvochtigheid; • voorwaarden voor het optreden van edele rotting (botrytis cinerea); • bodemstructuur (klei, leem, zand, kiezel) en waterhuishouding; • geleidingssystemen (laag, hoog), losse planten, aanplantingsdichtheid; • bemesting en gewasbescherming; • (valse) meeldauw, grijze rot, druifluis, voorjaarsvorst, wintervorst; • soortelijke massa (dichtheid), rijping van de druif (aromastoffen), correctie van de oogst (aanzuren, ontzuren); • bepaling oogstmoment (suikers en zuren), oogstmethode. |
| <p>4.</p> | <p>De kandidaat kan verschillende wijnbereiding analyseren</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • basisbeginselen bereiding likeurwijn en gearomatiseerde wijn; <ul style="list-style-type: none"> ○ versterking ná gisting: Sherry; ○ versterking tijdens gisting: Port, Vin doux naturel (VDN); ○ indroging: recioto, Vin Santo; ○ botrytis: Beerenauslese (BA), Trockenbeerenauslese (TBA), Sauternes; ○ cryo-extractie, Eiswein; • melkzuurgisting en bacteriën; • kennis van hoeveelheden en verhoudingen met betrekking tot alcohol, zuren, suikers, tannine en koolzuur; • oversteken en bijvullen, invloed van eikenhout en klaring; • natuurwijn en bio-wijn. |

| | |
|------------------|--|
| | |
| <p>5.</p> | <p>De kandidaat kan verschillende wijntypen en wijnstijlen analyseren en beschrijven</p> <ul style="list-style-type: none"> • stille, versterkte en mousserende wijnen; • kennis van de belangrijkste factoren voor de bepaling van de wijnstijl (klimaat, bodem, topografie, wijngaard vinificatie en rijping); • alcoholgehalte, restsuiker; • wijnen beoordelen op kwaliteit en voorzien van een proefnotitie waarin uiterlijk, geur en smaak worden beschreven volgens onderstaande criteria: <ul style="list-style-type: none"> ○ uiterlijk: helderheid (helder – troebel) intensiteit (transparant – medium – diep) kleur, wit (bleekgeel – geel – goudgeel) rosé (roze – oranje) rood (paars – rood – bruin); ○ geur: conditie (zuiver – foutief: kurk of oxidatief), intensiteit (licht – intens – aromatisch), aroma's (aromawiel); ○ smaak: zoet, zuur, zout, bitter umami; ○ overig: tannine, alcohol, mousserend, viscositeit, temperatuur, depot ○ afdronk: (kort – medium – lang); ○ status: (jeugdig – in ontwikkeling – klaar – over de top); ○ conclusies: kwaliteit (slecht – acceptabel – goed – uitmuntend); • Herkennen en beschrijven van enkele afwijkingen (kurk, azijnsteek en oxidatie). |
| <p>6.</p> | <p>De kandidaat heeft kennis van wijnbouwgebieden op het noordelijk en zuidelijk halfmond en kan deze kennis toepassen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van de specifieke kenmerken van de belangrijkste Europese wijngebieden: <ul style="list-style-type: none"> ○ Frankrijk <ul style="list-style-type: none"> ▪ Beaujolais Crus: Beaujolais nouveau, Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour; ▪ Bordeaux: Bergerac, Bourg en Blaye, Entre-Deux-Mers, Graves, Haut-Médoc, Libournais, Médoc, Pomerol, Saint-Émilion, Sauternes; ▪ Omgeving Bordeaux: Libournais, Bergerac, Côtes de Duras, Côtes de Buzet, Côtes du Marmandais; ▪ Bourgogne: Chablis; ▪ Bourgogne, Côte de Beaune: Aloxe-Corton, Auxey-Duresses, Beaune, Blagny, Chassagne-Montrachet, Chorey-lès-Beaune, Côte de Beaune-villages, Hautes Côtes de Beaune, Ladoix-Serrigny, Maranges, Meursault, Monthélie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Volnay; ▪ Bourgogne, Côte Chalonnaise: Bouzeron, Givry, Mercurey, Montagny, Rully; ▪ Bourgogne Maconnais: Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran, Viré-Clessé; ▪ Bourgogne, Côte de Nuits: Chambolle-Musigny, Côte de Nuits Villages, Fixin, Gevrey-Chambertin, Marsannay, Hautes Côtes de Nuits, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Vougeot, Vosne-Romanée; ▪ Champagne : Montagne de Reims, Côte des Blancs, Côte des Bar, Vallée de la Marne; |

- Charente: Grande Champagne, Petite Champagne, Les Borderies, Les Fins Bois, Les Bons Bois, Les Bois Ordinaires, Pineau de Charente;
- Corsica: Ajaccio, Calvi, Coteaux du Cap Corse, Figari, Muscat du Cap Corse, Porto Vecchino, Patrimonio, Sartène;
- Elzas: Bas-Rhin, Haut-Rhin;
- Jura: Arbois, Château-Chalon, Côtes de Jura, Macvin du Jura;
- Languedoc-Roussillon: AOC's van de gebieden: Béziers, Montpellier, Narbonne, Perpignan;
- Le Sud-Ouest, Auch: Armagnac, Bas Armagnac, Haut Armagnac, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint-Mont, Tursan;
- Le Sud-Ouest, de Lot: Cahors, Coteaux du Quercy, Côtes de Millau, Entraygues-le-Fel, Estaing, Marcillac;
- Le Sud-Ouest, Pau: Béarn, Béarn-Bellocq, Irouléguay, Jurançon;
- Le Sud-Ouest, Toulouse: Côtes du Brulhois, Fronton, Gaillac, Lavilledieu;
- Provence; Bandol, Bellet, Cassis, Les Baux-de-Provence, Palette, Vins de Provence;
- Rhônegebied (noord): Château Grillet, Châtillon-en-Dios, Clairette de Die, Condrieu, Cornas, Côte Rôtie, Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray;
- Rhônegebieden (overig): Costières de Nîmes, Coteaux de Pierrevert, Côtes du Lubéron, Côtes du Vivarais, Grignan les Adhémar, Ventoux;
- Rhônegebied (zuid): Beauges-de-Venise, Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Lirac, Muscat de Beauges-de-Vernise, Rasteau, Tavel, Vacqueyras;
- Savoie: Apremont, Chautagne, Chignin, Crépy, Roussette de Savoie, Seyssel, Vin de Burgery, Vin de Savoie;
- Val de Loire Anjou-Saumur: Anjou, Anjou Coteaux-de-la-loire, Bonnezeaux, Coteaux de l'Aubance, Coteaux de Layon-Premier Cru Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de Saumur, Quarts-de-Chaume, Quart-de-Chaume Grand Cru, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny;
- Val de Loire, Orléanais: Chateaumeillant, Côte Roannaise, Coteaux du Giennois, Côtes du Forez, Menetou-Salon, Pouilly-Fumé, Quincy, Reuilly, Saint Pourçain, Sancerre;
- Val de Loire, Pays Nantais: Fiefs Vendéens, Muscadet, Muscadet-Coteaux-de la Loire, Muscadet-Côtes de Grand-Lieu, Muscadet-Sèvre et Maine;
- Val de Loire, Touraine: Bourgueil, Cheverny, Chinon, Coteaux du Loir, Coteaux du Vendômois, Haut-Poitou, Jasnières, Montlouis, Touraine, Touraine-Amboise, Touraine-Mesland, Saint-Nicolas de Bourgueil, Touraine Oisly, Touraine-Azay-le-Rideau, Touraine Chenonceaux, Vouvray.
- Italië, kandidaat kent de hieronder genoemde wijnregio's en de daarin voorkomende subgebieden:
 - Abruzzo: Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo;
 - Aostavallei;
 - Apulië: Aleatico di Puglia, Copertino, Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Squinzano, van Castel del Monte;
 - Basilicata: Aglianico del Vulture;
 - Calabria: Cirò, Greco di Bianco, Melissa;

- Campania; Aglianico del Taburno, Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Vesuvio;
- Emilia-Romagna: Albana di Romagna, Colli Bolognesi Classico Pignoletto, Lambrusco, Romagna Albana spumante, Sangiovese di Romagna;
- Friuli-Venezia Giulia;
- Lazio: Cannellino di Frascati, Cesanese del Piglio, Est! Est!! Est!!!, Frascati, Frascati Superiore, Nettuno;
- Liguria; Cinque Terre Sciacchetrà en Cinque Terre, Rossese di Dolceacqua;
- Lombardia: Franciacorta, Oltrepò Pavese, Valtellina, Valtellina Superiore;
- Marche: Conero, Offida, Piceno, Rosso, Rosso Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica riserva; Vernaccia di Serrapetrona;
- Molise: Biferno, Pentro di Isernia;
- Piemonte: Asti Spumante, Barbaresco, Barolo, Ghemme, Monferrato, Moscato d'Asti;
- Puglia: Aleatico di Puglia, Castel del Monte, Copertino, Locorotondo, Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Squinzano;
- Sardinië: Vermentino di Gallura;
- Sicilia: Marsala, Vergine;
- Toscane: Bolgheri, Brunello di Montalcino, Carmignano, Carmignano en Barco Reale di Carmignano, Chianti, Montecucco, Morellino di Scansano, Rosso di Montalcino, San Gimignano, Vernaccia di San Gimignano, Vin Santo, Vino Nobile di Montepulciano;
- Trentino-Alto Adige;
- Umbria: Colli Perugini, Orvieto, Rosso Orvietano, Sagrantino di Montefalco;
- Veneto: Amarone della Valpolicella, Bardolino Superiore, Prosecco, Prosecco Conegliano Valdobbiadene, Prosecco Colli Asolani, Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave, Soave, Soave Superiore, Valpolicella;
- Spanje, kandidaat kent de hieronder genoemde wijnregio's en de daarin voorkomende subgebieden:
 - Andalucia: Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry y, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barramedaz, Sierras de Málaga, Montilla-Moriles;
 - Aragón: Campo de Borja, Cariñena, Somontano;
 - Asturias;
 - Baskenland: Arabako Txakolina, Chacolí de Álava, Chacolí de Bizkaia, Chacolí de Getaria, Rioja;
 - Cantabria;
 - Castilla-La Mancha: Almansa, Dominio de Valdepusa, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclès, Valdepeñas;
 - Castilla y León: Arlanza, Arribes, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Tierra de León, Tierra del vino de Zamora, Toro;
 - Catalonië: Alella, Ampurdà-Costa Brava, Conca de Barberá, Montsant, Costers del Segre, Penedés, Plà de Bagés, Priorato, Tarragona, Terra Alta;
 - Costers del Segre;

- Duero: Arlanza, Arribes, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Tierra de León, Tierra del vino de Zamora, Toro; Ebro: La Rioja, Navarra;
- Extremadura: Cava, Ribera del Guadiana;
- Galicia: Baixas, Monterrei, Rias, Ribeira Sacra, Ribeiro, Valdeorras;
- Islas Baleares: Binissalem, Plá I Llevant;
- Islas Canarias: Abona, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güímar, Valle de la Orotava, Ycoden-Daute-Isora;
- Jerez-Xérès-Sherry;
- Jumilla;
- Levante: Alicante, Valencia;
- Madrid;
- Murcia: Bullas;
- Utiel-Requena;
- Duitsland (Anbaugebiet) kandidaat kent van de genoemde Duitse Bereichen de Großlagen en Einzellagen die daar onder vallen:
 - Ahr: Ahrtal, Walporzheim;
 - Baden: Badischer Bergstraße, Bodensee, Breisgau, Kaiserstuhl, Kraichgau, Ortenau, Markgräflerland, Tauberfranken, Tuniberg;
 - Franken: Mainviereck, Steigerwald;
 - Hessische Bergstraße: Starkenburg, Umstadt;
 - Mittelrhein: Loreley, Siebengebirge;
 - Mosel: Bernkastel, Burg Cochem, Moseltor, Ruwertal, Saar;
 - Nahe: Nahetal;
 - Pfalz: Mittelhardt/Deutsche WeinstraÙasse, Südliche Weinstraße;
 - Rheingau: Johannisberg;
 - Rheinhessen: Bingen, Nierstein, Wonnegau;
 - Saale-Unstrut;
 - Sachsen: Elstertal, Meißen;
 - Württemberg: Bayerischer Bodensee, Kocher-Jagst-Tauber, Remstal-Stuttgart, Württembergischer Bodensee, Württembergischer Unterland;
- Portugal, de kandidaat kent de hieronder de genoemde wijnregio's en de daarin voorkomen subgebieden:
 - Alentejo;
 - Algarve;
 - Azoren;
 - Bairrada;
 - Beira Interior;
 - Dão;
 - Lafões;
 - Lisboa;
 - Madeira;
 - Minho/Vinho Verde;
 - Península de Setúbal;
 - Porto en Douro;
 - Távora en Varosa;
 - Tejo;
 - Trás-os-Montes;
- Oostenrijk
 - Carnuntum;
 - Eisenberg;

- Kamptal;
- Kremstal;
- Leithaberg;
- Thermenregion;
- Traisental;
- Mittelburgenland;
- Neusiedlersee;
- Neusiedlersee-Hügerlland;
- Neusiedlersee Reserve;
- Steiermark;
- Wachau;
- Wagram;
- Weinviertel;
- Wien.
- Griekenland
 - Athene (Retsina), Griekse eilanden (Santorini, Samos, Kefalonia, Kreta), Macedonië, Peloponnesos, Thessalia; Epiros, , Egeïsche eilanden, Ionische eilanden;
- Hongarije
 - Badacsony, Balatonboglár, Bükkalja, Eger, Kunság, Mátraalja, Sopron, Tokaj-Hegyalja, Villány-Siklós;
- Zwitserland
 - Bern, Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Tessin, Vaud;
- Nederland
 - Apostelhoeve, De Kleine Schorre;
- België
 - Côtes de Sambre et Meuse, Hageland, Haspengouw, Heuvelland;
- Luxemburg
 - Moselle Luxembourgeoise;
- Slovenië
 - Podravski, Posavski, Primorski;
- Slowakije:
 - Bratislava, Tokaj;
- kennis van de specifieke kenmerken van de belangrijkste wijngebieden in de wereld.
 - Zuid-Afrika
 - Breede River;
 - Cape South;
 - Coastal region: Constantia, Cape point, Darling, Franschhoek, Paarl, Stellenbosch, Swartland, Tulbagh, Tygerberg, Wellington;
 - Klein Karoo Region;
 - Northern Cape;
 - Olifants River Region;
 - Verenigde Staten
 - Californië: Central Coast Area, Central Valley, Sierra Foothills, North Coast Area, South Coast Area;
 - Michigan;
 - New York: Finger Lakes Region, Hudson River Region, Lake Erie Region, Long Island, North Fork, The Hamptons;
 - Oregon: Eastern Oregon, Southern Oregon, Willamette Valley;
 - Pennsylvania;

- Washington: Columbia Gorge, Columbia Valley, Horse Heaven Hills, Puget Sound, Rattlesnake Hills, Red Mountain, Wahluke Slope, Walla Walla Valley, Yakima Valley;
- Canada
 - Britisch Columbia;
 - Nova Scotia;
 - Ontario;
 - Québec;
- Brazilië
- Chili
 - Aconcagua;
 - Bio-Bio;
 - Casablanca;
 - Choapa;
 - Curicó;
 - Elqui;
 - Itata;
 - Limari;
 - Maipo;
 - Malleco;
 - Maule;
 - Rapel;
 - San Antinio;
- Argentinië
 - Catamarca;
 - Córdoba;
 - La Rioja;
 - Mendoza;
 - Neuquén;
 - Salta;
 - San Juan;
 - Rio Negro;
- Uruguay
- Bolivia
- Peru
- Mexico
- Australië
 - South Australia: Barossa, Far North, Fleurieu, Limestone Coast, Lower Murray, Mount Lofty Rangers, The Peninsulas;
 - Victoria: Heathcote, Yarra Valley;
 - New South Wales: Bigrivers, Central Ranges, Gippsland, Hunter Valley, North West Victoria, Northern Rivers, Northern Slopes, Port Philip, South Coast, Western Plains, Western Victoria,
 - Western Australia: Central Western Australia, Eastern Plains Inland and North of Western Australia, Greater Perth, Lower Great Southern, South West Australia, West Australia South East Coastal;
 - Tasmanië;
- Nieuw Zeeland
 - Noordereiland: Bay of Plenty, Gisborne, Greater Auckland, Hawks Bay, Northland, Waikato, Wairarapa;
 - Zuidereiland: Canterbury, Central Otago, Marlborough, Nelson, Waipara, Waitaki Valley;

| | |
|-----------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ Overige landen rond de Middellandse en Zwarte zee <ul style="list-style-type: none"> ▪ Algerije; ▪ Armenië; ▪ Bulgarije; ▪ Cyprus; ▪ Georgië; ▪ Israël; ▪ Libanon; ▪ Marokko; ▪ Tunesië; ▪ Turkije; ○ China <ul style="list-style-type: none"> ▪ Xinjiang; ▪ Wu Wei; ▪ Helan Mountain; ▪ Sha Cheng; ▪ Dongbei; ▪ Chang Li; ▪ Tian Jing; ▪ Jiao Dong; ▪ Shaanxi; ▪ Yunnan. |
| 7. | De kandidaat heeft kennis van de eventuele invloed van alcohol op de gezondheid en gedrag |
| | <ul style="list-style-type: none"> • reclamecode voor alcoholhoudende dranken; • wettelijke regelgeving omtrent alcohol. |
| 8. | De kandidaat heeft kennis van wijn en gastronomie en kan deze kennis toepassen |
| | <ul style="list-style-type: none"> • universele smaakfactoren, basisregels voor combineren van wijnen en gerechten; • samenstellen van wijnarrangementen op basis van een meergangenmenu, waarbij rekening wordt gehouden met de smaakbalans van de wijnen; • kan een huiswijn selecteren; • kan wensen van de gast inventariseren; • kan 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, waarbij rekening wordt gehouden met het type gast; • kan op basis van de gerechten in het horecabedrijf een wijnkaart samenstellen en deze afstemmen met de bedrijfsformule. |
| 9. | De kandidaat heeft kennis van praktische vaardigheden voor het presenteren van wijn en kan deze kennis toepassen |
| | <ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes van wijn aan tafel; • ontkurken van een wijnfles, idem champagnefles; • kelners/sommelierssmes; • sommeliersschort; • keuze van het juiste wijnglas; • de juiste wijze van inschenken; • decanteren en karaferen, welke wijnen wel en welke niet; |

| | |
|------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • kennis van de juiste serveertemperatuur; • verpakkingen en verkoopsystemen; • wijnklimaatkast. |
| 10. | De kandidaat heeft kennis van sociale vaardigheden en kan deze kennis toepassen |
| | <ul style="list-style-type: none"> • kan omgaan met agressie, diefstal en dronkenschap, soms 'nee' verkopen; • kan verschillende soorten klachten onderscheiden, zoals objectieve, subjectieve, gegronde en ongegronde klachten; • kan klachten over wijn correct afhandelen. |
| 11. | De kandidaat heeft kennis van bedrijfseconomische aspecten op het gebied van wijn en kan deze kennis toepassen binnen een bedrijfsformule |
| | <ul style="list-style-type: none"> • barcodes en scannen, voorraadbeheer, breuk; • bestelprocedure en gangbare leveringsconditie van wijn; • inkopen van wijn; • analyseren van leveranciers en met hen prijsafspraken maken; • bewaren van wijn in het horecabedrijf; • kan up- en crossselling bewerkstelligen; • kan een kostenprijsberekening maken. |
| 12. | De kandidaat heeft kennis van de wijnmarkt |
| | <ul style="list-style-type: none"> • internationaal vraag en aanbod; • marktaandelen; • belangrijkste wijnlanden; • belangrijke wijntrends; • kerngegevens Nederlandse wijnmarkt; • publiek en privaatrechtelijke organisaties. |