

Keuzedeel mbo

Wijnkennis 1

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0187

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

1. Algemene informatie

D1: Wijnkennis 1

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers

Toelichting

Het keuzedeel Wijnkennis 1 is op basis niveau. De inhoud hiervan wordt in het kwalificatiedossier aangeboden voor niveau 3 en 4, maar niet voor niveau 2. Wijnkennis 1 is dan ook bedoeld voor niveau 2. Het volgen van Wijnkennis 1 is niet bedoeld als voorwaarde voor het kunnen volgen van Wijnkennis 2.

Relevantie van het keuzedeel

De medewerker in de bediening serveert wijnen over het algemeen volgens standaardwerkwijze en bedrijfsformule, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. Deze wensen en verwachtingen zijn onvoorspelbaar en divers. Hierover staat in de basis en het profiel voor niveau 2 geen informatie. Dit keuzedeel is een verbreding van de kennis en vaardigheden voor niveau 2.

Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel geeft de medewerker bediening basiskennis over wijnen en praktische vaardigheden om veel voorkomende wijnen te beoordelen op enkele kenmerken.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Zet wijnkennis in

Complexiteit

De medewerker in de bediening serveert wijnen over het algemeen volgens standaardwerkwijze en bedrijfsformule, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. Deze wensen en verwachtingen zijn onvoorspelbaar en divers. De medewerker bediening beschikt hiervoor over basis kennis ten aanzien van wijnen en over praktische vaardigheden om veel voorkomende wijnen te beoordelen op enkele kenmerken.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De medewerker in de bediening vervult een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij legt verantwoording af aan zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Bezit kennis van enkele belangrijke wijnstijlen
 - Bezit kennis van enkele belangrijke factoren die de wijnstijl bepalen
 - Bezit kennis van enkele belangrijke druivenrassen
 - Bezit kennis van enkele belangrijke wijnproductiegebieden
 - Bezit kennis van basale wijn- spijscombinaties
 - Bezit kennis van de belangrijkste eisen van de etiketteringsvoorschriften
 - Bezit kennis van de meest gangbare wijnvocabulaire
 - Bezit kennis van eenvoudige gastronomische proefnotities
-
- Kan veel voorkomende wijn- spijscombinaties omschrijven
 - Kan een aantal basismaken van wijn onderscheiden

D1-K1-W1: Beschrijft wijnen

Omschrijving

De medewerker in de bediening verzamelt informatie over de beschikbare wijnen. Hij leest de informatie op het etiket en interpreteert deze informatie. Hij stelt een smaakprofiel met daarin enkele universele smaakfactoren staan. Van de beschikbare wijnen geeft hij de gast een basale beschrijving en benoemt de suggesties ten aanzien van wijn- spijscombinaties.

Resultaat

Beschikbare wijnen zijn beschreven en suggesties ten aanzien van wijn- spijscombinaties gegeven.

Gedrag

Verzamelt nauwkeurig de informatie van beschikbare wijnen

Stelt een gestructureerd smaakprofiel op.

Presenteert de suggesties ten aanzien van wijn- spijscombinaties op kundige wijze.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren

D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn- spijscombinaties

Omschrijving

De medewerker in de bediening verzamelt informatie over veel voorkomende gerechten en over de opbouw van enkele menu's. Aan de hand van de vergaarde informatie en op basis van het bestaande wijn-assortiment maakt hij een voorstel voor basale wijn- spijscombinaties.

D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn- spijscombinaties

Resultaat

Een bijdrage aan de samenstelling van basale wijn- spijscombinaties.

Gedrag

Selecteert op basis van zijn deskundigheid uit het bestaande assortiment wijnen die passen bij de geserveerde gerechten.

Doet conform de bedrijfsformule een voorstel voor de samenstelling van basale wijn- spijscombinaties.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen