

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 <a href="http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers">www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers</a>
Toelichting
<p>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.</p> <p><b>Relevantie van het keuzedeel</b></p> <p>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.</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b></p> <p>Dit keuzedeel geeft de medewerker bediening basiskennis over wijnen en praktische vaardigheden om veel voorkomende wijnen te beoordelen op enkele kenmerken.</p> <p><b>Branchevereisten</b></p> <p>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b></p> <p>Verbredend</p>

## 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 basissmaken 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 gereserveerde gerechten.

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

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