

Keuzedeel mbo

Drankenkennis 2, alcoholhoudende dranken

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K1015

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 13-09-2018

1. Algemene informatie

D1: Drankenkennis 2, alcoholhoudende dranken

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Nee

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

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

Toelichting

In de horeca wisselen trends elkaar snel af. Daarnaast blijft een aantal klassiekers bestaan. Op het gebied van alcoholhoudende dranken wisselt het accent op productgroepen waar de beroepsbeoefenaar snel op moet kunnen inspelen. Bedoeld worden productgroepen als gedistilleerd, cocktails, likeuren en mixdranken.

Waar in het keuzedeel gesproken wordt over alcoholhoudende dranken, kan elke productgroep bedoeld worden.

Relevantie van het keuzedeel

Het assortiment alcoholhoudende dranken wordt steeds uitgebreider, consumenten zijn over het algemeen goed geïnformeerd. Het is van belang voor de horecabranche dat beginnend beroepsbeoefenaars uitgebreide kennis hebben van alle alcoholhoudende dranken die in de branche geschonken worden en de vernieuwingen op de markt bijhouden. Deze kennis biedt de beroepsbeoefenaar een bredere arbeidsmarkt en meer kansen hierbinnen. Het keuzedeel gaat in op de theorie en praktijk met betrekking tot onderzoeken van dranken (proeven en beoordelen van het uiterlijk) en het adviseren hierover.

Met dit keuzedeel wordt ingespeeld op de trends binnen alcoholhoudende dranken. Met de kennis over dranken en de smaakervaring die hij heeft opgedaan kan de beroepsbeoefenaar gasten informeren over het combineren van dranken en gerechten.

Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel biedt de beginnend beroepsbeoefenaar brede kennis over en vaardigheid in proeven, beoordelen, herkennen en adviseren over verschillende alcoholhoudende dranken die in de horecabranche verkocht worden. Het keuzedeel behandelt trends die binnen de productgroepen voorkomen en klassiekers. De invulling is mede afhankelijk van de horecatrends: de beginnend beroepsbeoefenaar speelt in op de vraag van de arbeidsmarkt. Naast kennis komen ook de vaardigheden aan bod zoals het proeven en beoordelen van dranken. Met deze kennis kan de beginnend beroepsbeoefenaar gasten adviseren over dranken en over het combineren van dranken en gerechten.

Branchevereisten

Nee

Aard van keuzedeel

Verdiepend

Verbredend

2. Uitwerking

D1-K1: Beoordelen van en adviseren over alcoholhoudende dranken

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar past brede kennis en vaardigheden toe bij het beoordelen van dranken, het opstellen van een smaakprofiel en adviseren van de gasten. De verwachtingen en wensen van de gast zijn hierbij leidend ook al kunnen ze anders zijn dan standaard gebruikelijk is. Deze onvoorspelbaarheid en diversiteit maakt het werk complex.

De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt hiervoor over kennis van het assortiment alcoholhoudende dranken, hun ingrediënten, herkomst, alcoholpercentage, bereidingswijze en smaakpalet (ook in relatie tot gerechten).

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar combineert veelal een uitvoerende met een aansturende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en soms dat van anderen. Hij is mede verantwoordelijk voor de dienstverlening en de commerciële resultaten van het bedrijf. In voorkomende gevallen legt hij verantwoording af aan zijn leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van populair binnenlands gedistilleerd: soorten, herkomst, grondstoffen, smaken, uiterlijk, alcoholpercentage, bereiding
- heeft brede kennis van populair buitenlands gedistilleerd: soorten, herkomst, grondstoffen, smaken, uiterlijk, alcoholpercentage, bereiding
- heeft kennis van het distillatieproces en de factoren die dit proces kunnen beïnvloeden
- heeft brede kennis van mixdranken: samenstelling, soorten, herkomst, uiterlijk, alcoholpercentage
- heeft brede kennis van cocktails: ingrediënten, smaken, bereidingswijzen, uiterlijk, alcoholpercentage
- heeft brede kennis van populaire aperitieven: herkomst, bereidingswijzen, uiterlijk, alcoholpercentage
- heeft brede kennis van trends op het gebied van alcoholhoudende dranken, zowel klassiekers als trends
- heeft kennis van de ontvangst, opslag en verkoop van alcoholhoudende dranken
- kan het aanbod alcoholhoudende dranken bereiden
- kan veel voorkomende combinaties gerecht en alcoholhoudende drank omschrijven
- kan alcoholhoudende dranken beoordelen op uiterlijk, geur en smaak
- kan de informatie van een etiket interpreteren
- kan gasten informeren over het drankenaanbod
- kan alcoholhoudende dranken voorzien van een gastronomische proefnotitie
- kan blind verschillende alcoholhoudende dranken onderscheiden
- kan innovatieve suggesties doen voor combinaties van een gerecht met een alcoholhoudende drank

D1-K1-W1: Beoordeelt alcoholhoudende dranken

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt een alcoholhoudende drank op kwaliteitscriteria. Hij proeft de drank en analyseert de smaak/het smaakpalet en het uiterlijk. Hij beschrijft de smaakbeleving en besteedt daarbij aandacht aan het uiterlijk, de geur en de smaak/het mondgevoel.

Hij zet zijn kennis over de smaak van de alcoholische drank in bij het opstellen van een smaakprofiel. Daarmee kan hij blind verschillende dranken onderscheiden. Op basis van zijn bevindingen doet hij onder meer suggesties voor de drankenkaart en/of het gebruik van de drank in de keuken en/of de inkoop.

Resultaat

De gastronomische proefnotitie van de drank is vastgesteld en het smaakprofiel vastgelegd. Waar mogelijk zijn suggesties gedaan voor opname op de drankenkaart en/of gebruik in de keuken.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- analyseert de drank volgens de principes van het proeven;
- beoordeelt deskundig de kwaliteit van de drank;

D1-K1-W1: Beoordeelt alcoholhoudende dranken

- legt de bevindingen nauwkeurig vast in een smaakprofiel;
 - doet doordachte suggesties voor opname op drankenkaart en/of toepassing van de drank in de keuken.
- De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren

D1-K1-W2: Adviseert over alcoholhoudende dranken

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vraagt de gast naar zijn voorkeur (productgroep) en informeert hem over het assortiment alcoholhoudende dranken. Hij gebruikt zijn verzamelde kennis over de herkomst, de grondstoffen, de bereiding en het smaakprofiel in om de gast te adviseren over het aanbod van dranken, klassiekers of nieuwe dranken en/of passende combinaties van een alcoholhoudende drank bij een gerecht.

Resultaat

Een advies over een alcoholhoudende drank, mogelijk in combinatie met een gerecht, is gegeven.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- deelt informatief en boeiend zijn kennis van beschikbare alcoholhoudende dranken in het gesprek met de gast;
- geeft de gast advies, eventueel aangevuld met eigen smaakbeleving;
- lost smaakverschillen volgens bedrijfsafspraken op;
- let op de reactie van de gast om vast te stellen of zijn informatie (nog) op prijs wordt gesteld.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Aandacht en begrip tonen, Bedrijfsmatig handelen

D1-K1-W3: Onderzoekt trends en doet een passend voorstel voor een alcoholhoudende drank

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar leest vakbladen en houdt zijn vakkennis op peil. Het gaat om kennis van nieuwe technieken, inzichten, innovaties, trends en cultuur. Samen met collega's test hij een nieuw ingrediënt in een drank en beschrijft hij de smaak. Hij presenteert de voorgestelde (innovatieve) alcoholhoudende drank.

Resultaat

Een voorstel voor een drank die aansluit bij de onderzochte trend/innovatie. Een actuele drankenkaart.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt nauwgezet trends bij op het gebied van alcoholhoudende dranken;
- oefent nieuwe technieken voor het bereiden van cocktails en mixdranken;
- test nieuwe dranken op smaak en legt de beleving vast;
- doet een voorstel voor aanpassing van de drankenkaart op basis van verkoop en smaakervaring.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Ondernemend en commercieel handelen