

Keuzedeel mbo

# **Drankenkennis 1, alcoholvrije dranken**

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0983**

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 14-06-2018

# 1. Algemene informatie

D1: Drankenkennis 1, alcoholvrije dranken

## Studielast

240

## Beroepsvereisten

Nee

## Certificaten

Nee

## Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

## Toelichting

In de horeca wisselen trends elkaar snel af, dit zie je terugkomen in de afwisseling van recepturen en de keuze van de verschillende producten. Er zijn verschillende productgroepen: warme dranken (koffie, cacao), thee, water, zuivel, groente- en fruitsappen, alcoholvrije cocktails en alcoholvrije bieren.

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

### Relevantie van het keuzedeel

Zowel de leeftijdsgrens voor alcohol als de maatschappelijke bewustwording spelen een rol in de ontwikkeling in horecabedrijven waar geen of minder alcoholische dranken geschonken worden. In deze bedrijven spelen huishoudelijke- en alcoholvrije dranken een grote rol.

Verdiepende kennis van en vaardigheden in het bereiden/serveren van deze dranken biedt de beginnend beroepsbeoefenaar een bredere arbeidsmarkt en meer kansen op werk.

Na het volgen van dit keuzedeel zijn er meerdere mogelijkheden voor specialisatie naar bijvoorbeeld theesommelier, watersommelier of barista.

### Beschrijving van het keuzedeel

Het keuzedeel drankenkennis 1 (alcoholvrije dranken) beschrijft verdiepende en verbredende kennis van de verschillende huishoudelijke en alcoholvrije dranken die in de horecabranche verkocht worden. Met dit keuzedeel wordt ingespeeld op de actueel populaire dranken binnen alle (alcoholvrije) productgroepen. Met de kennis adviseert de beroepsbeoefenaar de gasten ook wat betreft het combineren van dranken en spijsen.

De invulling van het keuzedeel is afhankelijk van de actuele horecatrends zodat hij kan inspelen op de vraag van de gast. Aan bod komen ook het bereiden, presenteren, proeven en beoordelen van dranken.

### Branchevereisten

Nee

### Aard van keuzedeel

Verdiepend

Verbredend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Adviseren over en bereiden van alcoholvrije dranken

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert over dranken/drankjes zonder alcohol en serveert deze volgens standaardwerkwijze en bedrijfsformule. 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 alcoholvrije dranken, hun herkomst, bereidingswijze en smaakpalet (ook in relatie tot spijzen).

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij legt verantwoording af aan zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van thee: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen
- heeft kennis van koffie: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen
- heeft kennis van water: soorten, herkomst, smaken, bruisend, plat
- heeft kennis van cacaodranken: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen
- heeft kennis van allergieën die samenhangen met lactose en/of fruit
- heeft kennis van melkvervangers en hun eigenschappen
- heeft kennis van smoothies en sappen: ingrediënten, smaken, calorische waarde
- heeft kennis van alcoholvrije cocktails: ingrediënten, smaken, bereidingswijzen
- heeft kennis van alcoholvrije aperitieven
- heeft kennis van trends op het gebied van alcoholvrije dranken/drankjes
- kan het aanbod alcoholvrije dranken bereiden
- kan veel voorkomende combinaties spijs en alcoholvrije drank omschrijven
- kan bij een (veelvoorkomende) allergie een alternatief voorstellen
- kan gasten informeren over het aanbod alcoholvrije dranken
- kan benoemen wat hij proeft

### D1-K1-W1: Adviseert over alcoholvrije dranken

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt informatie over het assortiment alcoholvrije dranken. Hij leest over de bereiding en de smaak van de aangeboden productgroepen in het bedrijf.

Hij stelt een smaakprofiel op met enkele universele smaakfactoren. Hij adviseert de gast over passende combinaties van een alcoholvrije drank bij een gerecht.

#### Resultaat

Het assortiment alcoholvrije dranken is beschreven en advies over een combinatie van drank/gerecht is gegeven.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verzamelt nauwkeurig de informatie van beschikbare alcoholvrije dranken;
- stelt een helder smaakprofiel op;
- presenteert de voorgestelde drank/gerechtcombinaties op kundige wijze.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

### D1-K1-W2: Bereidt alcoholvrije dranken

#### Omschrijving

#### D1-K1-W2: Bereidt alcoholvrije dranken

De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert de gast over het aanbod cocktails/smoothies. Om de bestelling te maken, verzamelt hij de ingrediënten. Afhankelijk van het eindproduct gebruikt hij apparatuur zoals een citruspers, blender of shaker om de gewenste drank samen te stellen. Hij voegt naar voorschrift/wens kruiden, specerijen of andere bestanddelen toe. Vervolgens kiest hij het passende servies en serveert de drank aan de gast.

Na gebruik reinigt hij de apparatuur zodat deze snel voor een andere drank kan worden gebruikt.

#### Resultaat

De drank is serveergereed.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- adviseert deskundig over het aanbod alcoholvrije dranken;
- kiest benodigde ingrediënten, materialen en middelen voor de bestelling en zet ze effectief in;
- gaat (kosten)bewust om met materialen en middelen;
- werkt ordelijk, systematisch en volgens bedrijfsvoorschriften;
- reinigt tussentijds gebruikte apparatuur.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen

#### D1-K1-W3: Onderzoekt trends en doet een bijpassend voorstel voor een 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 de smaak. Hij presenteert de voorgestelde (innovatieve) alcoholvrije drank.

#### Resultaat

Een actuele drankenkaart (alcoholvrij).

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt nauwgezet trends op het gebied van alcoholvrije dranken bij;
- oefent nieuwe technieken voor het bereiden van cocktail/smoothies;
- test nieuwe dranken op smaak en legt de beleving vast;
- doet een voorstel voor aanpassing drankenkaart.

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