

Keuzedeel mbo

# **Wijnkennis 2**

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0188**

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

# 1. Algemene informatie

|   |
|---|
| D1: Wijnkennis 2  |
| 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>In dit keuzedeel zijn specialistische kennis en vaardigheden opgenomen rondom het beoordelen en adviseren van wijn. Deze kennis kan ingezet worden bij het combineren van wijnen en spijzen.</p> <p>Dit keuzedeel sluit aan bij het kwalificatiedossier bediening met uitzondering van de gastronom/sommelier.</p> <p>Er bestaat ook een keuzedeel Wijnkennis 1. Dat is een keuzedeel op basis niveau en 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>Het keuzedeel Wijnkennis 2 is een verdieping op de kennis in de profielen. Met de kennis en vaardigheden in dit keuzedeel kan de beroepsbeoefenaar adviseren rondom specifieke wensen van gasten rondom wijn en wijn-spijscombinaties.</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b></p> <p>In dit keuzedeel zijn specialistische kennis en vaardigheden opgenomen rondom het beoordelen en adviseren van wijn. Deze kennis kan ingezet worden bij het combineren van wijnen en spijzen.</p> <p><b>Branchevereisten</b></p> <p>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b></p> <p>Verdiepend</p> |

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Geeft wijnadvies

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar past zowel routinematige als meer specifieke procedures toe. Zijn kennis over wijn-spijscombinaties combineert hij met adviesvaardigheden. De gasten kunnen uiteenlopende wensen of verwachtingen hebben. Hij dient hier alert op te zijn en oplossingsgericht te handelen. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over specialistische kennis ten aanzien van wijnen. Daarnaast beschikt hij over praktische vaardigheden om wijnen te beoordelen.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn werkzaamheden zelfstandig uit en is hiervoor zelf verantwoordelijk. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden verantwoording af aan zijn leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bezit specialistische kennis van de belangrijkste wijnstijlen
- bezit kennis van de belangrijkste factoren die de stijl van een wijn bepalen
- bezit specialistische kennis van de belangrijkste druivenrassen
- bezit kennis van de belangrijkste wijngebieden in de wereld
- bezit kennis van de belangrijke procedures voor ontvangst, opslag en verkoop van wijn
- bezit kennis over verantwoord alcoholgebruik
- bezit kennis van uiteenlopende wijn- spijscombinaties
- kan uiteenlopende wijn-spijs combinaties beoordelen
- kan de termen op een etiket interpreteren
- kan de belangrijkste stille wijnen onderscheiden
- kan de belangrijkste mousserende wijnen onderscheiden
- kan de belangrijkste zoete en versterkte wijnen onderscheiden
- kan wijnen op kwaliteit beoordelen
- kan wijnen voorzien van een gastronomische proefnotitie

### D1-K1-W1: Beoordeelt wijnen

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt de wijn op kwaliteit. Hij interpreteert het etiket, analyseert de wijn en proeft. Hij beschrijft uiterlijk, geur en smaak. Zijn bevindingen legt hij vast in een gastronomische proefnotitie.

#### Resultaat

De beoordeling van de wijn is vastgelegd in een gastronomische proefnotitie.

#### Gedrag

Analyseert de wijn volgens de basisprincipes van het proeven.

Maakt op nauwkeurige wijze een gastronomische proefnotitie.

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

### D1-K1-W2: Werkt mee aan de samenstelling van het wijn assortiment

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt informatie over gerechten die op de menukaart staan en over de opbouw van menu's. Aan de hand van de vergaarde informatie maakt hij wijn- spijscombinaties. Hij formuleert een voorstel voor de samenstelling van het wijn assortiment.

#### D1-K1-W2: Werkt mee aan de samenstelling van het wijn assortiment

##### Resultaat

Een voorstel voor de samenstelling van het wijn assortiment.

##### Gedrag

Selecteert op basis van zijn deskundigheid wijnen die passen bij de gereserveerde gerechten.

Doet conform de bedrijfsformule een voorstel voor de samenstelling van het wijn assortiment.

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

#### D1-K1-W3: Adviseert de gast

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft de gast informatie over de herkomst, samenstelling, smaak en combinatiemogelijkheden van wijnen en gerechten op de kaart. Tevens legt hij, op verzoek, uit waarom de ene wijn beter bij een bepaald gerecht past dan de andere wijn. Hij adviseert de gast en onderbouwt zijn advies. De beginnend beroepsbeoefenaar biedt een oplossing als de gast niet tevreden is over de wijn.

##### Resultaat

Gasten zijn geïnformeerd en geadviseerd over de wijnen.

##### Gedrag

Houdt bij het geven van advies rekening met de wensen van de gast.

Geeft een begrijpelijke toelichting of een advies over wijn.

Stemt taal en benaderingswijze af op de gast.

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