



## Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Wijnmeester

De titel van SVH Wijnmeester is de hoogste titel die een vinoloog/sommelier kan behalen. Om deze SVH Meestertitel te kunnen behalen, heeft u zich al enige tijd bewezen in uw vakgebied. Een SVH Wijnmeester beschikt over zeer gespecialiseerde kennis en vaardigheid als het gaat om de samenstelling van het wijn- en drankassortiment, voorraadbeheersing en advisering over wijnspijscombinaties. Ook draagt u bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u werkzaam bent.

### Opbouw dossier

Om de SVH Meesterproef af te leggen, dient u werkzaam te zijn in de horeca. Tevens dient u een dossier op te bouwen. Dit dossier is actueel en bestaat onder andere uit:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
  - motivatie waarom u de Meesterproef SVH Wijnmeester wilt afleggen/behalen;
  - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Wijnmeester wilt uitdragen;
- uw Curriculum Vitae;
- een overzicht van genoten opleidingen (met en zonder diploma)
- een overzicht van behaalde diploma's;
- kopieën van de door u behaalde diploma's (zie vereiste diploma's).
- een beschrijving van uw horecakennis, vaardigheden en specialisatie(s);
- een beschrijving van uw horecamanagementkwaliteiten;
- een overzicht van de horecawerkervaringen;
- diverse wijn- en spijskaarten;
- getuigschriften/referenties;
- een bewijs van uw goede taalvaardigheid en uw beheersing van praktische automatisering;
- een beschrijving van uw persoonlijke en vaktechnische presentatie;
- uw visie op het restaurantvak;
- een beschrijving van uw representatie in het restaurantvak;
- een beschrijving van uw reputatie in het restaurantvak;
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).

U dient het dossier geprint en gebonden in 6-voud en 1 digitale versie aan te leveren. Indien u een uitnodiging ontvangt voor het adviesgesprek, vormt uw dossier de leidraad van dit gesprek.

Enkele punten worden hieronder nader toegelicht.

### Curriculum Vitae

#### Leeftijd en nationaliteit

U bent minimaal 28 jaar op het moment van de aanmelding en in het bezit van een geldig identiteitsbewijs. Voor kandidaten met een andere nationaliteit dan de Nederlandse, geldt dat zij ten minste vijf jaar in Nederland werken/gewerkt hebben en in het bezit zijn van een geldige verblijfs- en werkvergunning op het moment van aanmelden en afleggen van de Meesterproef SVH Wijnmeester. U dient voor ten minste 32 uur per week in dienst te zijn bij het horecabedrijf waar u de proef wilt afleggen. Op het moment van het afnemen van de proef bent u ten minste 1 jaar in dienst bij het horecabedrijf waar de proef wordt afgenomen. Dit bedrijf ligt in Nederland of Vlaanderen.



## Taalvaardigheid

U beheerst de Nederlandse taal goed. U kunt zich:

- goed schriftelijk uitdrukken;
- goed mondeling uitdrukken. Er wordt van u verwacht dat u een toelichting geeft op:
  - de presentatie van dranken;
  - de gemaakte keuzen van dranken en gerechten;
  - uw visie op het wijnmeesterschap;
  - de visie van het bedrijf waarin u werkzaam bent.

Tevens moet u uw dossier mondeling verdedigen tegenover de Commissie SVH Wijnmeester.

## Automatisering

U beheerst elementaire kennis van automatisering. Bovendien heeft u ervaring met MS Office en internet. U beheerst elementaire kennis en vaardigheden van sociale media zoals Twitter, Facebook, etc.

## Praktijkervaring

U kunt aantonen dat u ten minste tien jaar gewerkt heeft in één of meerdere functies in het restaurant van een hotel-/restaurantbedrijf waarvan meerdere jaren op hoog niveau in gerenommeerde bedrijven. U heeft momenteel de eindverantwoordelijkheid over de inkoop en verkoop van wijnen en u geeft (mede) leiding aan de restaurantbrigade. Het bedrijf waar u momenteel werkzaam bent, moet een horecabedrijf (hotel-/restaurant of wijnbar) zijn dat openbaar toegankelijk is en dat ten minste 4 dagen per week geopend is voor gasten en culinair recensenten. Daarbij moeten het maken van wijn/spijscombinaties voor gasten onderdeel van uw dagelijkse werkzaamheden zijn.

Een tweede sommelier van een brigade voldoet alleen aan het criterium als de sommelier reeds de titel SVH Wijnmeester bezit.

## Presentatie

U dient zich te onderscheiden in uw bedrijf door uw presentatie op 'meesterlijke' wijze. Dit doet u mede door een stabiele wijze van optreden en een goede persoonlijke presentatie. Daarnaast heeft u een duidelijke visie op de keuze van wijnen in combinatie met spijs in het bedrijf waar u werkzaam bent.

## Representatie

U toont aan dat u een potentiële vertegenwoordiger bent van de top van het professionele restaurantvak en wijnkennis en een potentiële promotor van de titel SVH Wijnmeester. Het potentiële meesterschap straalt u uit door uw houding in woord en gebaar waarbij u de conventies die gelden in de kring waarin u zich presenteert in acht neemt. U bent bereid het vak te etaleren, innoveren, evolueren, evalueren en door te geven aan de nieuwe generatie.

## Reputatie

Uw reputatie draagt bij tot versterking van het niveau en het uitdragen van de titel SVH Wijnmeester.

U dient aan te tonen dat u zich in de laatste vijf jaar in de ogen van de bedrijfstak binnen en buiten het eigen bedrijf in positieve zin reeds heeft onderscheiden. Tevens dient u aan te geven op welke wijze u een duidelijke bijdrage heeft geleverd aan het tot stand komen van de reputatie. Voorbeelden zijn eigen publicaties in boeken, publicaties over u of uw bedrijf in de media, vermelding in culinaire gidsen, optreden in de media, referenties van titeldragers en resultaten bij vakwedstrijden.

## Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon)

U dient in het bezit te zijn van een recente Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) die niet ouder is dan één jaar. Dit is een verklaring waaruit blijkt dat uw gedrag in het verleden geen bezwaar vormt voor het vervullen van een specifieke taak of functie in de samenleving. Deze VOG dient te zijn aangevraagd door uw huidige werkgever en voor uw huidige functie.



## Vereiste diploma's

Voor het afleggen van de Meesterproef SVH Wijnmeester dient u in uw dossier alle kopieën van verscheidene (SVH) diploma's of hieraan gelijkwaardige diploma's toe te voegen / te overleggen. Indien u, aantoonbaar, over vergelijkbare kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van de gestelde diploma-eisen en/of voor vrijstelling(en) in aanmerking komt, dan dient u dit duidelijk gemotiveerd te omschrijven in uw aanmeldingsbrief en in uw dossier. De Commissie Meesterproef SVH Wijnmeester kan, in uitzonderlijke gevallen, de beslissing nemen om hiervoor dispensatie/vrijstelling te verlenen.

De vereisten rondom de (SVH) diploma's worden hieronder toegelicht.  
De vereisten rondom de (SVH) diploma's worden hieronder toegelicht.

### U dient in het bezit te zijn van een diploma op MBO niveau 4:

- **Manager/ondernemer Horeca (MBO, niveau 4)**  
U dient in het bezit te zijn van het diploma Manager/Ondernemer Horeca of een hieraan gelijkwaardig diploma. U dient aan te tonen dat u kennis heeft van / inzicht heeft in gastheerschapstheorie, drankenkennis, keukentheorie en hygiëne.
- **Leidinggevende bediening (MBO, niveau 4)**  
U dient in het bezit te zijn van het diploma Leidinggevende Bediening of een hieraan gelijkwaardig diploma. U dient aan te tonen dat u kennis heeft van / inzicht heeft in gastheerschapstheorie, drankenkennis, keukentheorie en hygiëne.
- **Gastronoom/Sommelier (MBO, niveau 4)**  
U dient in het bezit te zijn van het diploma Gastronoom/Sommelier of een hieraan gelijkwaardig diploma. U dient aan te tonen dat u kennis heeft van / inzicht heeft in gastheerschapstheorie, drankenkennis, keukentheorie en hygiëne. Als u in het bezit bent van het diploma Gastronoom/Sommelier hoeft u niet in het bezit te zijn van het diploma Gastronomie zoals hieronder beschreven.

### Gastronomie

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Gastronomie of een hieraan gelijkwaardig diploma, zoals het diploma Gastronoom Sommelier, level 3, uitgegeven door het Centraal Instituut voor Gastronomie Examens. U kunt aan tonen dat u kennis heeft van / inzicht heeft in:

- de invloed van bereidingstechnieken op de smaak van gerechten;
- de invloed van wijn op de smaak, de ontwikkeling en de bewaarmogelijkheden van wijn;
- de consequenties die bepaalde bereidingstechnieken van een gerecht kunnen hebben voor de wijnkeuze en omgekeerd.

Tevens dient u uw kennis en vaardigheid aan te tonen van:

- het analytisch proeven en het onderscheiden van verschillende smaken;
- het beoordelen van gerechten en wijnen op smaak, mondgevoel, complexiteit en afwijkingen.

### Kennis van restauranttechnieken

U dient aan te tonen dat u voldoende vaardigheid heeft in het aan tafel werken.

### SVH Vinoloog

U dient in het bezit te zijn van SVH Vinoloog of een hieraan gelijkwaardig diploma, waarmee u kunt aantonen dat u theoretische en praktische kennis bezit van wijn, specifiek gericht op het horecabedrijf.



### SVH Leermeester

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Leermeester of een hieraan gelijkwaardig diploma.

### SVH Sociale Hygiëne

U dient in het bezit te zijn van de SVH Verklaring Sociale Hygiëne of het SVH Diploma Sociale Hygiëne of bijgeschreven te zijn in het Register Sociale Hygiëne.