



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterijsbereider

De titel van SVH Meesterijsbereider is de hoogste titel die een ambachtelijk ijsbereider kan behalen. Om deze SVH Meestertitel te kunnen behalen, heeft u zich al enige tijd bewezen in uw vakgebied. Een SVH Meesterijsbereider beschikt over uitgebreide kennis en vaardigheden op zijn vakgebied. Naast het ambachtelijk bereiden van ijs en ijsproducten heeft een SVH Meesterijsbereider ook een ruime kennis en ervaring op het gebied van patisserie. U draagt bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u werkzaam bent. U bent ten minste 10 jaar werkzaam geweest in een bedrijf waar het merendeel van de activiteiten gericht is op het op Meesterlijke en ambachtelijke wijze produceren en verkopen van ijsproducten. In uw huidige functie houdt u zich dagelijks bezig met het ontwikkelen en/of bereiden van ambachtelijke ijsproducten. Een groot deel van de omzet wordt gegenereerd uit de verkoop van de eigen bereide ijsproducten.

Opbouw dossier

Om de SVH Meesterproef af te leggen, dient u eerst een dossier op te bouwen. Dit dossier bestaat onder andere uit:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
 - motivatie waarom u de Meesterproef SVH Meesterijsbereider wilt afleggen/behalen;
 - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterijsbereider 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 en vaardigheden;
- een beschrijving van uw horecamanagementkwaliteiten;
- een overzicht van de horecawerkervaringen, cursus, trainingen en/of wedstrijden met de resultaten;
- een beschrijving van uw (aantoonbare) ervaring met het bereiden van diverse patisserie onderdelen;
- een beschrijving van de calculatieprocessen die binnen het bedrijf gehanteerd worden;
- diverse ijskaarten van de afgelopen 3 jaar waarvoor u verantwoordelijk bent;
- 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 ambachtelijke ijsbereidersvak;
- een beschrijving van uw representatie in het horecavak, met in het bijzonder de ambachtelijke ijsbereiding;
- een beschrijving van uw reputatie in het horecavak, met in het bijzonder de ambachtelijke ijsbereiding;
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).

Enkele punten worden hieronder nader toegelicht.

Curriculum Vitae

Leeftijd en nationaliteit

U bent minimaal 30 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 Meesterijsbereider. U dient op het moment van de aanmelding en tijdens de proef werkzaam te zijn 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:
 - Gepresenteerde creaties;
 - Gemaakte keuzen in creaties;
 - Uw visie op ambachtelijke ijsbereidersvak.

U dient het dossier mondeling toe te lichten tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterijsbereider.

Automatisering

U beheerst aantoonbaar de elementaire kennis en vaardigheden van automatisering en computerprogramma's. Bovendien heeft u ervaring met MS Office en internet. U beheerst elementaire kennis en vaardigheden van sociale media zoals Twitter, Facebook, etc. en kunt aantonen deze kennis en vaardigheden ook binnen het bedrijf te gebruiken.

Praktijkervaring

U kunt aantonen dat u ten minste 10 jaar werkzaam bent in één of meerdere functies op het gebied van ambachtelijk ijsbereiden, waarvan meerdere jaren op hoog niveau. U heeft nu de eindverantwoordelijkheid over alle ambachtelijke ijsbereidingen binnen het bedrijf. Een tweede ijsbereider van een bedrijf valt alleen binnen het criterium wanneer de eerste ijsbereider reeds de titel SVH Meesterijsbereider heeft.

Presentatie

U dient zich te onderscheiden in het 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 het ambachtelijke ijsbereidersvak. Van u wordt in het traject richting de titel SVH Meesterijsbereider verwacht dat u zich houdt aan de deadlines die in het traject door de commissie Meesterproef SVH Meesterijsbereider worden gesteld.

Representatie

U toont aan dat u een potentiële vertegenwoordiger bent van de top van de professionele ambachtelijke ijsbereiding en een potentiële promotor van de titel SVH Meesterijsbereider. 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 Meesterijsbereider. 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 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 gidsen, optreden in de media en/of 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 dient u als onderdeel van uw dossier verscheidene (SVH) diploma's, of hieraan gelijkwaardige diploma's, 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 Meesterijsbereider kan, in uitzonderlijke gevallen, de beslissing nemen om hiervoor dispensatie/vrijstelling te verlenen.

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

Diploma Basis IJsbereider

U dient in het bezit te zijn van het diploma IJsbereider van het IJsCentrum, geaccrediteerd door SVH, of een hieraan gelijkwaardig diploma.

Diploma Gespecialiseerd IJsbereider

U dient in het bezit te zijn van het diploma Gespecialiseerd IJsbereider (vaktechnisch en theoretisch deel) van het IJsCentrum, geaccrediteerd door SVH, of een hieraan gelijkwaardig diploma.

Cursus IJs en Patisserie

U dient de cursus IJs en Patisserie van het IJsCentrum volledig en succesvol te hebben afgelegd, of te hebben deelgenomen aan een hieraan minimaal gelijkwaardige cursus/stage, met positief resultaat/getuigschrift.

Cursus Receptuur berekenen

U dient de cursus Receptuur berekenen van het IJsCentrum volledig en succesvol te hebben afgelegd, of te hebben deelgenomen aan een hieraan minimaal gelijkwaardige cursus, met positief resultaat.

SVH Diploma Leermeester

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

SVH Verklaring Sociale Hygiëne / SVH Diploma Sociale Hygiëne

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

Hygiëncode voor de ijsbereiding

U dient inhoudelijk volledig op de hoogte te zijn van de meest recente Hygiëncode voor de ijsbereiding.

Hygiëneaudit van het bedrijf

U dient een Hygiëneaudit van het bedrijf dat door een erkend en gerenommeerd bureau is opgesteld te overleggen, die niet ouder is dan één seizoen. Indien er geen auditrapport overlegd kan worden, dient er alsnog een audit te worden uitgevoerd.

SVH Basismanagement*

U dient in het bezit te zijn van de volgende SVH Diploma's Basismanagement, of hieraan gelijkwaardige diploma's:

- SVH Basismanagement: Financieel management
- SVH Basismanagement: Marketing
- SVH Basismanagement: Personeelsmanagement



SVH Operationeel Bedrijfsmanagement*

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Operationeel Bedrijfsmanagement, of een hieraan gelijkwaardig diploma.¹

Indien u niet in het bezit bent van genoemde diploma's en/of cursussen, of gelijkwaardig diploma's en/of cursussen, dient u aan te tonen dat u hier ruime kennis van, en inzicht in heeft, op minimaal hetzelfde niveau.

* Deze examens worden niet meer door SVH afgenomen en de SVH diploma's worden niet meer afgegeven. U dient hiervoor te beschikken over gelijkwaardig diploma's/cursussen, of in uw dossier aan te tonen / te omschrijven dat u hier ruime kennis van, en inzicht in heeft, op minimaal hetzelfde niveau.