



## Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterschenker

De titel van SVH Meesterschenker is de hoogste graad van vakbekwaamheid die een bartender/kastelein in de horeca kan behalen. Een SVH Meesterschenker beschikt over zeer gespecialiseerde kennis en inzicht in proefvaardigheden van cocktails, gedistilleerd, wijn, bier en alcoholvrije dranken (waters, frisdranken, thee en koffie) én over de nodige sociale vaardigheden. Een SVH Meesterschenker is deskundig in het maken van een cocktail-, wijn-, of bierkaart en in het samenstellen van proeverijen. Om de Meestertitel SVH Meesterschenker te kunnen behalen, heeft u zich al enige tijd bewezen in uw vakgebied. U behoort tot de top in uw vakgebied, u heeft een voorbeeldfunctie en u bent bekend met de meest recente ontwikkelingen en actuele producten. Ook draagt u bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u werkzaam bent / eigenaar van bent.

### Opbouw dossier

Om de SVH Meesterproef af te leggen, dient u als schenker in de horecabranche werkzaam te zijn. U dient tevens 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 Meesterschenker wilt afleggen/behalen;
  - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterschenker 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;
- 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 schenkersvak (minimaal een pagina);
- een beschrijving van uw representatie in het horecavak;
- een beschrijving van uw reputatie in het horecavak;
- 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 om te verschijnen voor de commissie, dient u tevens het dossier mondeling toe te lichten tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterschenker (CMP).

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 Meesterschenker. U dient op het moment van de aanmelding en tijdens de proef werkzaam te zijn in Nederland of Vlaanderen.



## Taalvaardigheid

U beschikt over zeer goede communicatieve vaardigheden in de Nederlandse taal (in woord en geschrift overeenkomstig met taalniveau 2F).

## Motivatie

In uw dossier omschrijft u duidelijk:

- Uw visie op het schenkersvak (minimaal één A4-pagina);
- Motivatie waarom u de Meesterproef SVH Meesterschenker wilt afleggen/behalen (één A4-pagina);
- Beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterschenker wilt uitdragen (één A4-pagina).

## 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 vijf jaar (inter)nationale werkervaring heeft in één of meerdere functies in een horecabedrijf (b.v. café, bar en/of hotel), waarvan gedurende meerdere jaren op hoog niveau in gerenommeerde bedrijven.

## Presentatie

U dient zich te onderscheiden in uw bedrijf met betrekking tot 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 schenkersvak.

## Representatie

U toont aan dat u een (potentiële) vertegenwoordiger bent van de top van het professionele café/bar/hotelbedrijf en een potentiële promotor van de titel SVH Meesterschenker. 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 Meesterschenker. 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 die reputatie. Voorbeelden hiervan zijn: (eigen) publicaties in boeken, publicaties over u of uw bedrijf in de media, optreden in de media, referenties van titeldragers, deelname en resultaten bij (inter)nationale bij vakwedstrijden en demonstraties.

## 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.

## Wetgeving voor de Horeca

U bent inhoudelijk op de hoogte van de (Europese) regelgeving en norm (HACCP) die geldt voor alle levensmiddelenbedrijven en de hygiëncode voor de horeca. U bent inhoudelijk op de hoogte van de (Europese) regelgeving betreffende allergenen.



## Vereiste diploma's

Voor het afleggen van de Meesterproef SVH Meesterschenker 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 Meesterschenker kan, in uitzonderlijke gevallen, de beslissing nemen om hiervoor dispensatie/vrijstelling te verlenen.

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

### Gastheer-/vrouw

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Gastheer-/vrouw, of een hieraan gelijkwaardig diploma.

### Zelfstandig werkend Gastheer-/vrouw

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Zelfstandig werkend Gastheer-/vrouw, of een hieraan gelijkwaardig diploma.

### Basismanagement

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

- Financieel management
- Marketing
- Personeelsmanagement

### Sociale Hygiëne

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

### Leermeester

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

### Drankenkennis

Voor de drankenkennis geldt dat voor elke genoemde drank het behaalde diploma ten minste de basis moet afdekken. Daarbij moet de kandidaat voor ten minste 2 dranken een diploma op specialistenniveau behaald hebben. Voor deze 2 specialisaties geldt dat er ten minste een specialisatie is behaald op het gebied van alcoholhoudende dranken.

### Bier

#### Basis

U dient in het bezit te zijn van een diploma op basisniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de basiskennis beschikt op het gebied van:

- de oorsprong van bier;
- de samenstelling van bier;
- de bereidingswijze van bier;
- de serveerwijze van bier.

Een voorbeelddiploma voor de basis is het Diploma Toegepaste Bierkennis, niveau 1, Stichting Bieropleidingen Nederland (StiBON), aangevuld met het horecablok Kastelein.



### **Specialisatie**

U dient in het bezit te zijn van een diploma op specialistenniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van:

- diversiteit aan biertypen;
- proefvaardigheid op het gebied van bier;
- advisering op het gebied van bier.

Een voorbeelddiploma voor de specialisatie is het Diploma Toegepaste Bierkennis, niveau 2, Stichting Bieropleidingen Nederland (StiBON).

### **Gedistilleerd**

#### **Basis**

U dient in het bezit te zijn van een diploma op basisniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de basiskennis beschikt op het gebied van:

- oorsprong van binnenlands en buitenlands gedistilleerd;
- samenstelling is van binnenlands en buitenlands gedistilleerd;
- bereidingswijze is van binnenlands en buitenlands gedistilleerd;
- serveerwijze is van binnenlands en buitenlands gedistilleerd.

Een voorbeelddiploma voor de basis is het Gedistilleerdcertificaat niveau 3, VAKO Opleiding.

#### **Specialisaties**

U dient in het bezit te zijn van een diploma op specialistenniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van:

- diversiteit van binnenlands en buitenlands gedistilleerd;
- proefvaardigheid op het gebied van binnenlands en buitenlands gedistilleerd;
- advisering op het gebied van binnenlands en buitenlands gedistilleerd.

Een voorbeelddiploma voor de specialisatie is het diploma Liquorist, Wijnacademie.

### **Wijn**

#### **Basis**

U dient in het bezit te zijn van een diploma op basisniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de basiskennis beschikt op het gebied van:

- de oorsprong van wijn;
- de samenstelling van wijn;
- de bereidingswijze van wijn;
- de serveerwijze van wijn.

Een voorbeelddiploma voor de basis is het diploma SVH Wijn 2, Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH).

#### **Specialisaties**

U dient in het bezit te zijn van een diploma op specialistenniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van:

- diversiteit van wijn;
- proefvaardigheid op het gebied van wijn;
- advisering op het gebied van wijn.

Een voorbeelddiploma voor de specialisatie is het diploma SVH Wijn 3, Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH).



## Cocktails/longdrinks

### Basis

U dient in het bezit te zijn van een diploma op basisniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de basiskennis beschikt op het gebied van:

- de oorsprong van cocktail/longdrinks;
- de samenstelling van cocktail/longdrinks;
- de bereidingswijze van cocktail/longdrinks;
- de serveerwijze van cocktail/longdrinks.

Een voorbeelddiploma voor de basis is het Diploma Advanced Bartending, Bols Bartending Academy. Na het behalen van dit diploma, wordt de gediplomeerde getoond in het SVH Diplomaregister, onder het diploma SVH Cocktails.

### Specialisaties

U dient in het bezit te zijn van een diploma op specialistenniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van:

- diversiteit van cocktail/longdrinks;
- mixologie;
- proefvaardigheid op het gebied van cocktail/longdrinks;
- advisering en creatie op het gebied van cocktail/longdrinks.

Een voorbeelddiploma voor de specialisatie is het diploma Master Bartender, Bols Bartending Academy.

## Koffie

### Basis

U dient in het bezit te zijn van een diploma op basisniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de basiskennis beschikt op het gebied van:

- de oorsprong van koffie;
- de samenstelling van koffie;
- de bereidingswijze van espresso en andere koffievarianten;
- de serveerwijze van espresso en andere koffievarianten.

Een voorbeelddiploma voor de basis is het diploma SVH Barista, Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH).

### Specialisaties

U dient in het bezit te zijn van een diploma op specialistenniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van:

- diversiteit van koffie;
- proefvaardigheid op het gebied van koffie;
- advisering op het gebied van koffie.

Een voorbeelddiploma voor de specialisatie is het diploma SCA Barista Skills Professional of het SCA Coffee Skills Diploma, Specialty Coffee Association (SCA).



## Thee

U dient in het bezit te zijn van een diploma op basisniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de basiskennis beschikt op het gebied van:

- de oorsprong van thee;
- de samenstelling van thee;
- de bereidingswijze van thee;
- de serveerwijze van thee.

### Specialisaties

U dient in het bezit te zijn van een diploma op specialistenniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van:

- diversiteit van thee;
- proefvaardigheid op het gebied van thee;
- advisering op het gebied van thee.

## Water, frisdrank en vruchtensappen

### Basis

U dient in het bezit te zijn van een diploma op basisniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de basiskennis beschikt op het gebied van:

- de oorsprong van water, frisdrank en vruchtensappen;
- de samenstelling van water, frisdrank en vruchtensappen;
- de bereidingswijze van water, frisdrank en vruchtensappen;
- de serveerwijze van water, frisdrank en vruchtensappen;

### Specialisaties

U dient in het bezit te zijn van een diploma op specialistenniveau waarbij u kunt aantonen dat u over de kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van:

- diversiteit van water, frisdrank en vruchtensappen;
- proefvaardigheid op het gebied van water, frisdrank en vruchtensappen;
- Advisering op het gebied van water, frisdrank en vruchtensappen;