



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterschenker

De titel van SVH Meesterschenker is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid op diplomagebied die een bartender kan behalen in de Nederlandse horeca. SVH Meesters behoren dan ook tot de top van de Nederlandse horeca. De SVH Meestertitels zijn inmiddels een keurmerk geworden, een begrip dat niet meer is weg te denken uit de Nederlandse horeca.

Een SVH Meester beschikt over uitgebreide kennis en vaardigheden op zijn vakgebied. SVH Meesters leveren bovendien een grote bijdrage aan het imago van het vak en stimuleren professionals om het beste uit zichzelf te halen. Samen met SVH zetten zij zich in om de vakbekwaamheid in de Nederlandse horeca te vergroten, zodat gasten kunnen genieten van een plezierige en onbezorgde ervaring in de horeca. Dat doen ze onder meer door workshops en gastlessen te verzorgen, te jureren bij wedstrijden en inhoudelijk bij te dragen aan de ontwikkeling van nieuwe examens en leermiddelen van SVH. Ook zetten zij zich in om jongeren te inspireren en te stimuleren om ook te gaan voor het hoogst haalbare in het vak.

Om de SVH Meestertitel te behalen, moeten de volgende 4 stappen succesvol doorlopen worden:

- Stap 1: Aanmelding
- Stap 2: Motivatiegesprek
- Stap 3: Afleggen SVH Meesterproef
- Stap 4: Inauguratie tot SVH Meester

In deze Aanmeldingsvoorwaarden wordt stap 1 beschreven. Voor een toelichting op de overige stappen verwijzen we naar [www.svhmeestertitels.nl/algemene informatie](http://www.svhmeestertitels.nl/algemene_informatie).

Het dossier

Om u te kunnen aanmelden voor de SVH Meesterproef, toont u aan de hand van uw dossier aan dat u beschikt over de vereiste kennis en vaardigheden op uw vakgebied.

Het opsturen van uw dossier geldt als uw officiële aanmelding voor de SVH Meestertitel. Uw dossier is dan ook onderdeel van de beoordeling van uw Meesterwaardigheid: het is uw eerste visitekaartje richting de commissie. U dient uw dossier te bundelen tot een geheel en dit zowel digitaal als in zesvoud per post aan de commissie toe te sturen.

Indien u een uitnodiging ontvangt van de commissie voor het motivatiegesprek (stap 2 in het traject), dient u uw dossier mondeling toe te lichten tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterschenker.

Dit dossier bevat ten minste de onderstaande onderdelen:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
 - motivatie waarom u de Meestertitel SVH Meesterschenker wilt behalen.
 - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterschenker wilt uitdragen.
 - uw visie op het schenkersvak.
- uw Curriculum Vitae, bestaande uit:
 - uw persoonlijke gegevens
 - een overzicht van genoten opleidingen, trainingen en werkervaring
 - een overzicht van behaalde diploma's
 - kopieën van de door u behaalde diploma's (zie vereiste diploma's)
 - een beschrijving van uw kennis en vaardigheden op het gebied van gastheerschap en bartending
 - getuigschriften/referenties.
- een beschrijving van uw presentatie en reputatie in het vak
- een beschrijving van uw managementkwaliteiten



- diverse drankkaarten waarvoor u verantwoordelijk bent
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).

Een aantal punten uit de opbouw van het dossier wordt 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.

Taalvaardigheid

U beheerst de Nederlandse taal goed. U kunt zich zowel schriftelijk als mondeling goed in het Nederlands uitdrukken. Uw schriftelijke taalvaardigheid blijkt met name uit uw dossier. Uw mondelinge taalvaardigheid zal worden getoetst in de mondelinge toelichting tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterschenker en blijkt uit uw omgang met de pers.

Meesterlijk bedrijf

U dient op het moment van de aanmelding en tijdens het afleggen van de Meesterproef werkzaam te zijn in een Meesterlijk bedrijf in Nederland of Vlaanderen. U bent werkzaam in een Meesterlijk bedrijf om te borgen dat uw rol binnen de horeca kan bijdragen tot versterking van het imago van de SVH Meestertitels in het algemeen en in het bijzonder van de titel SVH Meesterschenker. Ook na het afleggen van de Meesterproef, blijft u werkzaam in een Meesterlijk bedrijf.

Het bedrijf waar u momenteel werkzaam bent, moet een drankverstrekkend bedrijf zijn dat openbaar toegankelijk is en dat ten minste 4 dagen per week geopend is voor gasten en culinair recensenten. U bent ten minste 32 uur per week in dienst bij het bedrijf waar u werkzaam bent. Op het moment van het afleggen van de Meesterproef bent u ten minste 1 jaar werkzaam bij dit bedrijf waar de proef wordt afgenomen.

Praktijkervaring

Een (kandidaat) 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.

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.

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, te innoveren, te evolueren, te 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 kunt aantonen dat u uzelf binnen en buiten het (eigen) bedrijf in positieve zin onderscheid/heeft onderscheiden in de branche.

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 boekvorm, publicaties over u of uw bedrijf in de media, vermelding in de belangrijkste nationale en internationale culinaire gidsen, optreden in de media, referenties van titeldragers en eventueel resultaten bij vakwedstrijden.

Managementvaardigheden

U kunt aantonen dat u ervaring heeft met Financieel management, Marketing en Personeelsmanagement. Ook kunt u een adequate beschrijving van uw managementstijl en managementvaardigheden geven

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.

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

Als onderdeel van uw dossier kunt u verscheidene (SVH) diploma's overleggen. Indien u niet in het bezit bent van een van de genoemde diploma's en/of cursussen, dient u de commissie te overtuigen dat u aantoonbaar, over vergelijkbare kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van de gestelde diploma-eisen. Dit dient u dit duidelijk gemotiveerd te omschrijven in uw dossier.

De Commissie Meesterproef SVH Meesterkok kan, in uitzonderlijke gevallen, de beslissing nemen om u dispensatie/vrijstelling te verlenen.

De vereiste (SVH) diploma's worden hieronder toegelicht.

Zelfstandig werkend Gastheer-/vrouw

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Zelfstandig werkend Gastheer-/vrouw, mbo-niveau 3, 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 en bijgeschreven te zijn in het Register Sociale Hygiëne..

SVH Leermeester

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



Drankenkennis

Voor de diploma's m.b.t. drankenkennis geldt dat voor elke genoemde drank het behaalde diploma ten minste de basis moet afdekken.

Daarbij moet de kandidaat voor ten minste twee dranken een diploma op specialistenniveau behaald hebben. Voor deze twee specialisaties geldt dat er ten minste één 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;