



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterijsbereider

De titel van SVH Meesterijsbereider is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid op diplomagebied die een ambachtelijk ijsbereider 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. 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.

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 Meesterijsbereider.

Dit dossier bevat ten minste de onderstaande onderdelen:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
 - motivatie waarom u de Meestertitel SVH Meesterijsbereider wilt behalen
 - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterijsbereider wilt uitdragen
 - uw visie op het vak van ambachtelijke ijsbereiden.
- 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 ijs en patisserie
 - getuigschriften/referenties.
- een beschrijving van uw presentatie en reputatie in het ijsvak



- een beschrijving van uw managementkwaliteiten
- diverse ijskaarten van de afgelopen 3 jaar waarvoor u verantwoordelijk bent
- een beschrijving van de calculatieprocessen die binnen het bedrijf gehanteerd worden
- een Hygiëne audit
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).

Een aantal punten uit de opbouw van het dossier wordt hieronder nader toegelicht.

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 Meesterijsbereider.

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 Meesterijsbereider 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 Meesterijsbereider. Ook na het afleggen van de Meesterproef, blijft u werkzaam in een Meesterlijk bedrijf.

U bent momenteel werkzaam in een Meesterlijk bedrijf waar het merendeel van de activiteiten gericht is op het op Meesterlijke en ambachtelijke wijze produceren en verkopen van ijs- en patisserieproducten. In uw huidige functie houdt u zich dagelijks bezig met het ontwikkelen en/of bereiden van ambachtelijke ijs- en patisserieproducten. Een groot deel van de omzet wordt gegenereerd uit de verkoop van de eigen bereide ijsproducten.

U bent ten minste 32 uur per week in dienst bij het bedrijf waar u werkzaam bent. Het bedrijf is openbaar toegankelijk en is ten minste 4 dagen per week geopend is voor gasten en culinair recensenten. Op het moment van het afnemen van de proef bent u ten minste 1 jaar werkzaam bij het bedrijf waar de proef wordt afgenomen.

Praktijkervaring

U bent ten minste 10 jaar werkzaam in bedrijven waar het merendeel van de activiteiten gericht is op het op Meesterlijke en ambachtelijke wijze produceren en verkopen van ijsproducten. Naast het ambachtelijk bereiden van ijs en ijsproducten heeft een SVH Meesterijsbereider ook een ruime kennis en ervaring op het gebied van patisserie. In uw huidige functie houdt u zich dan ook dagelijks bezig met het ontwikkelen en/of bereiden van ambachtelijke ijs- en patisserieproducten.

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 vak van ambachtelijke ijsbereiden.

U toont aan dat u een 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

U draagt bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u werkzaam c.q. eigenaar van bent. Uw reputatie draagt bij tot versterking van het niveau en het uitdragen van de titel SVH Meesterijsbereider. 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 die 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.

Hygiëneaudit van het bedrijf

U bent inhoudelijk volledig op de hoogte van de meest recente Hygiënecode voor de ijsbereiding en past deze aantoonbaar in uw bedrijf toe. Ook bent u inhoudelijk op de hoogte van de (Europese) regelgeving betreffende allergenen en past deze ook aantoonbaar in uw bedrijf toe. Daarnaast dient u een Hygiëneaudit van het bedrijf te overleggen die niet ouder is dan één seizoen. Deze audit is door een erkend en gerenommeerd bureau uitgevoerd. Indien er geen auditrapport overlegd kan worden, dient er alsnog een audit te worden uitgevoerd.

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 voor uw huidige functie in uw huidige bedrijf.



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 duidelijk gemotiveerd te omschrijven in uw dossier.

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

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

Diploma Basisijsbereider

U dient in het bezit te zijn van het door SVH erkende diploma Basisijsbereider van het IJscentrum, of een hieraan gelijkwaardig diploma.

Diploma Gespecialiseerd IJsbereider

U dient in het bezit te zijn van het door SVH erkende diploma Gespecialiseerd IJsbereider van het IJscentrum, of een hieraan gelijkwaardig diploma. Het diploma Gespecialiseerd IJsbereider bestaat uit twee onderdelen: Technologie en Vaktechniek. Beide onderdelen worden afgesloten worden met een examen en leiden samen tot het diploma Gespecialiseerd IJsbereider.

IJs en Patisserie

U dient de cursus IJs en Patisserie van het IJscentrum volledig en succesvol te hebben afgelegd. Als u een andere, gelijkwaardige cursus/stage, met positief resultaat/getuigschrift heeft afgerond, kunt u aantonen dat onderstaande onderwerpen beheerst:

- het bereiden en verwerken van diverse beslagsoorten
- het bereiden en verwerken van schuimsoorten
- het bereiden en verwerken van verschillende glaçages
- het verwerken van zelfgemaakte patisserie in en op ijstaarten en -gebak
- het verwerken van chocolade tot decoraties en garnituren
- het verwerken van diverse ijssoorten in dessertglasjes
- het presenteren van ijstaarten, ijsgebak en ijsdesserts

SVH Diploma 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 en bijgeschreven te zijn in het Register Sociale Hygiëne.