



Voorwaarden SVH Gezel Wijnmeester

SVH Gezel Wijnmeester

Om de Meesterproef SVH Wijnmeester af te kunnen leggen, moet een kandidaat minimaal 28 jaar oud zijn en ten minste tien jaar gewerkt hebben in één of meerdere functies in de bediening van een hotel/restaurantbedrijf waarvan gedurende meerdere jaren op hoog niveau in gerenommeerde bedrijven.

Om het diploma SVH Gezel Wijnmeester te kunnen behalen, moet een kandidaat bij de start van de niveau 4 opleiding niet ouder dan 27 jaar zijn én de juiste opleiding gevolgd hebben en de juiste diploma's behaald hebben.

Inhoud

De basis is de opleiding mbo 4 Gastronomie/Sommelier (Crebo 25169, diploma behaald vanaf 2022), behaald via de Cas Spijkers Academie. Deze opleidingstrajecten staan onder leiding van een SVH Meester én worden afgesloten met de SVH Gezel Meesterproef.

Als onderdeel van het traject SVH Gezel Wijnmeester geldt de verplichting dat je tijdens je opleiding aantoonbaar ten minste 13 masterclasses moet hebben gevolgd van SVH Meesters en dat je een verslag van deze masterclasses hebt opgenomen in jouw portfolio. Ook moet je als afsluiting van de opleiding Gastronomie/Sommelier slagen voor de SVH Gezel Meesterproef. Onderdeel van de SVH Gezel Meesterproef is een masterclass Wijn, gegeven door de student Gezel SVH Wijnmeester. Deze masterclass wordt beoordeeld door een of meerdere SVH Meesters op basis van de opdracht zoals deze door SVH is verstrekt aan de studenten.

Daarbovenop komen drie branchediploma's die je moet behalen om SVH Gezel Wijnmeester te kunnen worden:

- Het Diploma SVH Wijn 3
- Het Diploma SVH Leermeester
- Het Diploma SVH Sociale Hygiëne

Als je aan al die eisen hebt voldaan, ontvang je van SVH het diploma SVH Gezel Wijnmeester en mag je jezelf officieel SVH Gezel Wijnmeester noemen en mag je de titel SVH Gezel met trots uitdragen!