



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Wijnmeester

De titel van SVH Wijnmeester is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid op diplomagebied die een sommelier 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 <https://svhmeestertitels.nl/svh-meester-worden/>.

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 ook onderdeel van de beoordeling van uw Meesterwaardigheid: het is uw eerste visitekaartje richting de commissie. U dient uw dossier te bundelen tot één compleet digitaal bestand en dit bestand kunt digitaal 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 Wijnmeester.

Dit dossier bevat ten minste de onderstaande onderdelen:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
 - motivatie waarom u de Meestertitel SVH Wijnmeester wilt behalen.
 - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Wijnmeester wilt uitdragen.
 - uw visie op het vak van sommelier.
- 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 wijn
 - getuigschriften/referenties.
- een beschrijving van uw presentatie en reputatie in het vak
- een beschrijving van uw managementkwaliteiten
- diverse wijn- en spijkskaarten 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 Wijnmeester.

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

Het bedrijf waar u momenteel werkzaam bent, moet een hotel-/restaurantbedrijf of wijnbar 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 Wijnmeester zorgt voor een goede organisatie van de bedieningsbrigade en uitvoering van het sommelierschap op het hoogste niveau.

U kunt aantonen dat u ten minste tien jaar gewerkt heeft in één of meerdere functies in het restaurant van een hotel-/restaurantbedrijf waarvan meerdere jaren op hoog niveau in gerenommeerde bedrijven.

U heeft momenteel de eindverantwoordelijkheid over de inkoop en verkoop van wijnen en u geeft (mede) leiding aan de restaurantbrigade. Daarbij moeten het maken van wijn/spijscombinaties voor gasten onderdeel van uw dagelijkse werkzaamheden zijn. U kunt aantonen dat u voldoende vaardigheid heeft in het aan tafel werken.

Een tweede sommelier van een brigade voldoet alleen aan het criterium als de eerste sommelier reeds de titel SVH Wijnmeester bezit.

Presentatie

U dient zich te onderscheiden in uw 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 restaurantvak en op de keuze van wijnen in combinatie met de gerechten van het bedrijf waar u werkzaam bent.

U toont aan dat u een potentiële vertegenwoordiger bent van de top van het professionele restaurantvak en beschikt over de benodigde wijnkennis en een (potentiële) promotor van de titel SVH Wijnmeester. 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 Wijnmeester. 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.

Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon)

Om Meester te kunnen worden, bent u van onbesproken gedrag. U brengt het beroep van sommelier en/of de titel SVH Wijnmeester nooit in opspraak door u gedrag en/of door geschreven of gesproken woord. Wanneer hier in een van de stappen van het traject naar de Meestertitel twijfel over bestaat, is het aan de commissie om uw traject (tijdelijk) uit te stellen of stop te zetten.

Uw onbesproken gedrag blijkt mede uit uw recente Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) die onderdeel is van uw dossier. De VOG 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, en mag niet ouder zijn dan één jaar.

Wanneer u slaagt voor de SVH Meesterproef, ondertekent u bij uw inauguratie de gedragscode waar het onbesproken gedrag van een SVH Meester ook is opgenomen.

Vereiste diploma's

Voor het afleggen van de Meesterproef SVH Wijnmeester dient u als onderdeel van uw dossier verscheidene (SVH) diploma's te 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 Wijnmeester kan, in uitzonderlijke gevallen, de beslissing nemen om u dispensatie/vrijstelling te verlenen.

De gewenste mbo-diploma's met betrekking tot de vooropleiding en de vereiste (SVH) diploma's worden hieronder toegelicht.

Gewenste vooropleiding (MBO)

U bent in het bezit van een van de onderstaande mbo-diploma's of u kunt aantonen dat u over vergelijkbare kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van de gestelde diploma-eisen.

- Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (MBO 3)
- Leidinggevende bediening (MBO 4)
- Gastronoom/Sommelier (MBO 4)
- Manager/ondernemer Horeca (MBO 4)



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

Gastronomie

Als u in het bezit bent van het mbo diploma Gastronoom/Sommelier (mbo 4) hoeft u niet in het bezit te zijn van het diploma Gastronomie zoals hieronder beschreven.

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Gastronomie of een hieraan gelijkwaardig diploma, zoals het diploma Gastronoom Sommelier, level 3, uitgegeven door het Centraal Instituut voor Gastronomie Examens.

U kunt aan tonen dat u kennis heeft van / inzicht heeft in:

- de invloed van bereidingstechnieken op de smaak van gerechten;
- de invloed van wijn op de smaak, de ontwikkeling en de bewaarmogelijkheden van wijn;
- de consequenties die bepaalde bereidingstechnieken van een gerecht kunnen hebben voor de wijnkeuze en omgekeerd.

Tevens dient u uw kennis en vaardigheid aan te tonen van:

- het analytisch proeven en het onderscheiden van verschillende smaken;
- het beoordelen van gerechten en wijnen op smaak, mondgevoel, complexiteit en afwijkingen.

SVH Vinoloog/Sommelier

U dient in het bezit te zijn van het diploma SVH Vinoloog/Sommelier of een hieraan gelijkwaardig diploma, waarmee u kunt aantonen dat u theoretische en praktische kennis bezit van wijn, specifiek gericht op het horecabedrijf. U bent ook officieel geregistreerd als SVH Register Vinoloog/Sommelier (rVS) bij SVH.

SVH 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.