



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterschenker

De titel van SVH Meesterschenker is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid die een bartender of kastelein 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.

De aanmeldingsvoorwaarden

Een SVH Meester moet als persoon aan een aantal eisen voldoen. Maar ook het bedrijf waar de kandidaat werkt, moet voldoen aan een aantal eisen zodat de meesterproef in het bedrijf afgenomen kan worden.

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 beheerst de Nederlandse taal goed. U kunt zich zowel schriftelijk als mondeling goed in het Nederlands uitdrukken.

Kennis en ervaring

Een (kandidaat) SVH Meesterschenker beschikt over zeer gespecialiseerde kennis en inzicht in proefvaardigheden van cocktails, gedistilleerd, wijn, bier en alcoholvrije dranken, koffie en thee. Maar de (kandidaat) SVH Meesterschenker heeft ook ruime kennis en vaardigheden op het gebied van gastheerschap, bartending en ondernemerschap/bedrijfsvoering.



U heeft dan ook ten minste onderstaande (SVH) diploma's behaald:

- Diploma SVH Sociale Hygiëne
- 2 van onderstaande diploma's op specialistenniveau:
 - Bier
 - Gedistilleerd
 - Wijn
 - Cocktails/longdrinks
 - Koffie en thee
 - Alcoholvrije dranken

Werkervaring en reputatie

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

U presenteert uzelf binnen uw bedrijf en binnen de branche op Meesterlijke wijze. Dit doet u mede door een stabiele wijze van optreden en een goede persoonlijke presentatie. 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.

Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon)

Uw reputatie draagt bij tot versterking van het niveau en het uitdragen van de titel SVH Meesterschenker.

Om Meester te kunnen worden, bent u van onbesproken gedrag. U brengt het beroep van bartender en/of de titel SVH Meesterschenker 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.

Eisen aan het bedrijf

U dient op het moment van de aanmelding en tijdens het afleggen van de Meesterproef werkzaam te zijn in een horecabedrijf in Nederland of Vlaanderen. Dit bedrijf voldoet aan de eisen die de commissie stelt om een Meesterproef af te kunnen nemen, oftewel het zogenaamde Meesterlijk bedrijf. 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 de horeca.

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.



Het dossier

Het opsturen van uw dossier geldt als uw officiële aanmelding voor de SVH Meestertitel. Het dossier moet verschillende onderdelen en bijlagen bevatten. Het dossier kunt u in verschillende vormen (papier, digitaal, foto's video's enz.) aanleveren, en kan bestaan uit zolang het maar 1 compleet en duidelijk geheel is.

De onderdelen die terug moeten komen in het dossier, zijn:

Motivatie

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.

Curriculum Vitae

Uw Curriculum Vitae bevat de volgende gegevens;

- uw persoonlijke gegevens
- een overzicht van uw werkervaring
- een beschrijving van uw kennis en vaardigheden op het gebied van gastheerschap en bartending
- een overzicht van gevolgde opleidingen en trainingen
- een overzicht van behaalde diploma's en kopieën van de door u behaalde diploma's
- getuigschriften/referenties.

Behaalde diploma's

U heeft ten minste onderstaande (SVH) diploma's behaald:

- Diploma SVH Sociale Hygiëne
- 2 van onderstaande diploma's op specialistenniveau*:
 - Bier
 - Gedistilleerd
 - Wijn
 - Cocktails/longdrinks
 - Koffie en thee
 - Alcoholvrije dranken

Tijdens de SVH Meisterproef geeft u een Masterclass over een onderwerp wat gerelateerd is aan een van de 2 bovenstaande diploma's op specialistenniveau.

Beschrijvingen

- beschrijving van uw presentatie en reputatie in het vak. Dit kunt u onderbouwen met voorbeelden zoals diverse drankkaarten waarvoor u verantwoordelijk bent, 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.
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon): uw onbesproken gedrag blijkt mede uit uw recente Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) die onderdeel is van uw dossier. Deze VOG dient te zijn aangevraagd voor uw huidige functie in uw huidige bedrijf, en mag niet ouder zijn dan één jaar.