



Departamento di  
Enseñansa Aruba

# Beroepsgerichte Keuzedeel

voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

## **Bierkennis**

behorend bij één of  
meerdere kwalificaties

Code  
K0957

Geldig vanaf  
Augustus 2023

## Keuzedelen

Aan elke kwalificatie zijn keuzedelen verbonden. Met keuzedelen kan de deelnemer zijn vakmanschap verbreden of verdiepen. Een keuzedeel vergroot de arbeidsmarktkansen van de deelnemer of vergemakkelijkt de doorstroom naar een vervolgstudie. Er zijn beroepsgerichte keuzedelen die verbonden zijn aan een of meerdere kwalificaties, en er zijn ook sectoroverstijgende keuzedelen, die beschikbaar zijn voor alle kwalificaties. Deze sectoroverstijgende keuzedelen zijn gericht op vervolgonderwijs en of verbreding.

De keuzedelen die verbonden zijn aan bepaalde kwalificaties staan aangegeven in het desbetreffende beroepskwalificatiedocument (BKD). De keuzedelen maken geen deel uit van de kwalificatie, maar zijn er wel aan gekoppeld en vormen als het ware een 'plus' op het diploma.

De BKD's en alle beschikbare keuzedelen zijn te vinden op [www.ea.aw](http://www.ea.aw).

# 1. Algemene informatie

D1: Bierkennis
<b>Studielast</b>
240
<b>Wettelijke beroepsvereisten</b>
Nee
<b>Certificaten</b>
Ja, door ABO-certificaat te koppelen aan keuzedelen wordt de waarde en herkenbaarheid voor de arbeidsmarkt vergroot.
<b>Behorend bij kwalificaties</b>
Dit is een beroepsgerichte keuzedeel en is verbonden aan de volgende kwalificatie: Bij de BKD Bediening (NL-Crebonr. 23081): <ul style="list-style-type: none"><li>• Gastheer/-vrouw (NL-Crebonr. 25168), ABO kwalificatieniveau 2</li><li>• Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (NL-Crebonr. 25171), ABO kwalificatieniveau 3</li><li>• Leidinggevend bediening (NL-Crebonr. 25170), ABO kwalificatieniveau 4</li></ul> Bij het BKD Keuken (NL-Crebonr. 23085): <ul style="list-style-type: none"><li>• Kok (NL-Crebonr. 25180), ABO kwalificatieniveau 2</li><li>• Zelfstandig werkend kok (NL-Crebonr. 25182), ABO kwalificatieniveau 3</li><li>• Gespecialiseerd kok (NL- Crebonr. 25179) ABO kwalificatieniveau 4</li><li>• Leidinggevende keuken (NL- Crebonr. 25181) ABO kwalificatieniveau 4</li></ul>
<b>Toelichting</b>
<b>Relevantie van het keuzedeel</b> Steeds meer bedrijven breiden het bierassortiment uit omdat de vraag van gasten naar bier stijgt. Omdat steeds meer bedrijven het bierassortiment uitbreiden neemt men graag mensen in dienst die een brede kennis hebben van dit assortiment. Omdat de kennis van de gast op het gebied van drank en spijs toeneemt, moet de kennis van de horecamedewerker meegroeien.
<b>Beschrijving van het keuzedeel</b> In dit keuzedeel zijn specialistische kennis en vaardigheden opgenomen rondom het beoordelen van en adviseren over bier. Deze kennis kan ingezet worden bij het combineren van bieren en spijsen.
<b>Branchevereisten</b> Nee
<b>Aard van keuzedeel</b> Verdiepend

## 2. Uitwerking

D1-K1: Optimaliseren bierkennis
<b>Complexiteit</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar past zowel routinematige als meer specifieke kennis en vaardigheden toe. Hij speelt in op de individuele vraag van de gast en zet daarvoor zijn specialistische kennis en vaardigheden in. De te verlenen diensten vinden altijd in een interactie met anderen plaats en vragen opmerkzaamheid en gastvrije houding.
<b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar is (mede) verantwoordelijk voor onder meer de dienstverlening en (commerciële) resultaten van het bedrijf. Hij heeft vaak een aansturende en ook uitvoerende rol bij periodieke en dagelijkse werkzaamheden.
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar: <ul style="list-style-type: none"><li>• heeft specialistische kennis van de belangrijkste ingrediënten van bier</li><li>• heeft kennis van de belangrijkste bier producerende landen in de wereld</li><li>• heeft specialistische kennis van de belangrijkste bierstijlen</li><li>• heeft kennis van het bierbereidingsproces</li><li>• heeft kennis van de drie vergistingsprocessen</li><li>• heeft kennis van de belangrijkste factoren die de stijl van een bier bepalen</li><li>• heeft kennis van uiteenlopende bier- spijscombinaties</li><li>• heeft kennis van de belangrijke procedures voor inkoop, opslag en verkoop van bier</li><li>• heeft kennis over verantwoord alcoholgebruik</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• kan uiteenlopende bier-spijs combinaties beoordelen</li><li>• kan de belangrijkste pilseners onderscheiden</li><li>• kan de meest voorkomende trappistenbieren onderscheiden</li><li>• kan de belangrijkste vruchtenbieren onderscheiden</li><li>• kan het bier op kwaliteit beoordelen</li><li>• kan het bier voorzien van een gastronomische proefnotitie</li><li>• kan een bierkaart samenstellen</li></ul>

## D1-K1-W1: Beoordeelt bieren

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar schenkt een biersoort uit of tapt het bier in een passend glas. Hij beoordeelt de biersoort op een aantal kwaliteitscriteria. Hij analyseert het bier en proeft. Hij beschrijft uiterlijk, geur en smaak. Zijn bevindingen legt hij vast in een gastronomische proefnotitie en kan daarin verschillende soorten bieren van elkaar onderscheiden.

### Resultaat

Een gastronomische proefnotitie waarin het smaakprofiel van het bier is vastgelegd.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest het juiste glas;
- schenkt of tapt het bier op de voorgeschreven manier in het glas;
- beoordeelt het bier zorgvuldig op basis van de kwaliteitscriteria (uiterlijk, geur, smaak);
- registreert zijn bevindingen duidelijk vast.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

## D1-K1-W2: Werkt mee aan de samenstelling van het bierassortiment

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt informatie over gerechten die op de menukaart staan en over de opbouw van menu's. Aan de hand van de vergaarde informatie maakt hij bier- spijscombinaties. Hij formuleert een voorstel voor de samenstelling van het bierassortiment en doet hiervoor een voorstel voor de inkoop.

### Resultaat

Passende spijs-biercombinaties.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verzamelt breed informatie over gerechten en menu's en de mogelijkheden om hierbij bieren te schenken;
- stelt op basis van de menukaart een bier-spijscombinatie vast;
- houdt hierbij rekening met de gastenwens;
- stelt een realistische inkooporder op.

De onderliggende competenties zijn: Onderzoeken, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Ondernemend en commercieel handelen

## D1-K1-W3: Adviseert de gast

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft de gast informatie over de herkomst, samenstelling, smaak en combinatiemogelijkheden van bieren en gerechten op de kaart. Tevens legt hij op verzoek uit waarom het ene bier beter bij een bepaald gerecht past dan het andere bier. Hij adviseert de gast en onderbouwt zijn advies. De beginnend beroepsbeoefenaar biedt een oplossing als de gast niet tevreden is over het bier.

### Resultaat

Een op de gast afgestemde bier-spijscombinatie.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- vertelt boeiend over bieren en combinaties van smaken;
- illustreert waar gewenst met eigen smaakervaringen het advies;
- geeft proactief en professioneel advies;
- lost smaakverschillen professioneel en conform de bedrijfsafspraken op.

De onderliggende competenties zijn: Aandacht en begrip tonen, Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen, Bedrijfsmatig handelen

