



Departamento di
Enseñansa Aruba

Beroepsgerichte Keuzedeel
voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

Drankenkennis 1, alcoholvrije dranken

behorend bij één of
meerdere kwalificaties

Code
K0983

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.

1. Algemene informatie

D1: Drankenkennis 1, alcoholvrije dranken	
Studielast	
240	
Wettelijke beroepsvereisten	
Nee	
Certificaten	
Ja, door ABO-certificaat te koppelen aan keuzedelen wordt de waarde en herkenbaarheid voor de arbeidsmarkt vergroot.	
Behorend bij kwalificaties	
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">• Gastheer/-vrouw (NL-Crebonr. 25168), ABO kwalificatieniveau 2 Bij het BKD Keuken (NL-Crebonr. 23085): <ul style="list-style-type: none">• Kok (NL-Crebonr. 25180), ABO kwalificatieniveau 2	
Toelichting	
In de horeca wisselen trends elkaar snel af, dit zie je terugkomen in de afwisseling van recepturen en de keuze van de verschillende producten. Er zijn verschillende productgroepen: warme dranken (koffie, cacao), thee, water, zuivel, groente- en fruitsappen, alcoholvrije cocktails en alcoholvrije bieren. Waar in het keuzedeel gesproken wordt over alcoholvrije dranken, kan elke productgroep bedoeld worden.	
Relevantie van het keuzedeel	
Zowel de leeftijdsgrens voor alcohol als de maatschappelijke bewustwording spelen een rol in de ontwikkeling in horecabedrijven waar geen of minder alcoholische dranken geschonken worden. In deze bedrijven spelen huishoudelijke- en alcoholvrije dranken een grote rol. Verdiepende kennis van en vaardigheden in het bereiden/serveren van deze dranken biedt de beginnend beroepsbeoefenaar een bredere arbeidsmarkt en meer kansen op werk. Na het volgen van dit keuzedeel zijn er meerdere mogelijkheden voor specialisatie naar bijvoorbeeld theesommelier, watersommelier of barrista.	
Beschrijving van het keuzedeel	
Het keuzedeel drankenkennis 1 (alcoholvrije dranken) beschrijft verdiepende en verbredende kennis van de verschillende huishoudelijke en alcoholvrije dranken die in de horecabranche verkocht worden. Met dit keuzedeel wordt ingespeeld op de actueel populaire dranken binnen alle (alcoholvrije) productgroepen. Met de kennis adviseert de beroepsbeoefenaar de gasten ook wat betreft het combineren van dranken en spijzen. De invulling van het keuzedeel is afhankelijk van de actuele horecatrends zodat hij kan inspelen op de vraag van de gast. Aan bod komen ook het bereiden, presenteren, proeven en beoordelen van dranken.	
Branchevereisten	
Nee	
Aard van keuzedeel	
Verbredend Verdiepend	

2. Uitwerking

D1-K1: Adviseren over en bereiden van alcoholvrije dranken
Complexiteit
De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert over dranken/drankjes zonder alcohol en serveert deze volgens standaardwerkwijze en bedrijfsformule. De verwachtingen en wensen van de gast zijn hierbij leidend ook al kunnen ze anders zijn dan standaard gebruikelijk is. Deze onvoorspelbaarheid en diversiteit maakt het werk complex. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt hiervoor over kennis van het assortiment alcoholvrije dranken, hun herkomst, bereidingswijze en smaakpalet (ook in relatie tot spijsen).
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid
De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij legt verantwoording af aan zijn leidinggevende.
Vakkennis en vaardigheden
De beginnend beroepsbeoefenaar: <ul style="list-style-type: none">• heeft kennis van thee: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen• heeft kennis van koffie: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen• heeft kennis van water: soorten, herkomst, smaken, bruisend, plat• heeft kennis van cacao dranken: soorten, herkomst, smaken, bereidingswijzen• heeft kennis van allergieën die samenhangen met lactose en/of fruit• heeft kennis van melkvervangers en hun eigenschappen• heeft kennis van smoothies en sappen: ingrediënten, smaken, calorische waarde• heeft kennis van alcoholvrije cocktails: ingrediënten, smaken, bereidingswijzen• heeft kennis van alcoholvrije aperitieven• heeft kennis van trends op het gebied van alcoholvrije dranken/drankjes <ul style="list-style-type: none">• kan het aanbod alcoholvrije dranken bereiden• kan veel voorkomende combinaties spijs en alcoholvrije drank omschrijven• kan bij een (veelvoorkomende) allergie een alternatief voorstellen• kan gasten informeren over het aanbod alcoholvrije dranken• kan benoemen wat hij proeft

D1-K1-W1: Adviseert over alcoholvrije dranken

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt informatie over het assortiment alcoholvrije dranken. Hij leest over de bereiding en de smaak van de aangeboden productgroepen in het bedrijf. Hij stelt een smaakprofiel op met enkele universele smaakfactoren. Hij adviseert de gast over passende combinaties van een alcoholvrije drank bij een gerecht.

Resultaat

Het assortiment alcoholvrije dranken is beschreven en advies over een combinatie van drank/gerecht is gegeven.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- verzamelt nauwkeurig de informatie van beschikbare alcoholvrije dranken;
- stelt een helder smaakprofiel op;
- presenteert de voorgestelde drank/gerechtcombinaties op kundige wijze.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

D1-K1-W2: Bereidt alcoholvrije dranken

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert de gast over het aanbod cocktails/smoothies. Om de bestelling te maken, verzamelt hij de ingrediënten. Afhankelijk van het eindproduct gebruikt hij apparatuur zoals een citruspers, blender of shaker om de gewenste drank samen te stellen. Hij voegt naar voorschrift/wens kruiden, specerijen of andere bestanddelen toe. Vervolgens kiest hij het passende servies en serveert de drank aan de gast. Na gebruik reinigt hij de apparatuur zodat deze snel voor een andere drank kan worden gebruikt.

Resultaat

De drank is serveerbaar.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- adviseert deskundig over het aanbod alcoholvrije dranken;
- kiest benodigde ingrediënten, materialen en middelen voor de bestelling en zet ze effectief in;
- gaat (kosten)bewust om met materialen en middelen;
- werkt ordelijk, systematisch en volgens bedrijfsvoorschriften;
- reinigt tussentijds gebruikte apparatuur.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten, Instructies en procedures opvolgen

D1-K1-W3: Onderzoekt trends en doet een bijpassend voorstel voor een drank

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar leest vakbladen en houdt zijn vakkennis op peil. Het gaat om kennis van nieuwe technieken, inzichten, innovaties, trends en cultuur. Samen met collega's test hij een nieuw ingrediënt in een drank en beschrijft de smaak. Hij presenteert de voorgestelde (innovatieve) alcoholvrije drank.

Resultaat

Een actuele drankenkaart (alcoholvrij).

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- houdt nauwgezet trends op het gebied van alcoholvrije dranken bij;
- oefent nieuwe technieken voor het bereiden van cocktail/smoothies;
- test nieuwe dranken op smaak en legt de beleving vast;
- doet een voorstel voor aanpassing drankenkaart.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Ondernemend en commercieel handelen

