



Departamento di  
Enseñansa Aruba

# Beroepsgerichte Keuzedeel

voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

## **Wijnkennis 1**

behorend bij één of  
meerdere kwalificaties

Code  
K0187

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: Wijnkennis 1
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"><li>• Gastheer/-vrouw (NL-Crebonr. 25168) ABO-kwalificatie niveau 2</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>• Leidinggevende keuken (NL- Crebonr. 25181) ABO kwalificatieniveau 4</li></ul>
Toelichting
<p>Het keuzedeel Wijnkennis 1 is op basisniveau. De inhoud hiervan wordt in het kwalificatiedossier aangeboden voor niveau 3 en 4, maar niet voor niveau 2. Wijnkennis 1 is dan ook bedoeld voor niveau 2. Het volgen van Wijnkennis 1 is niet bedoeld als voorwaarde voor het kunnen volgen van Wijnkennis 2.</p> <p><b>Relevantie van het keuzedeel</b> De medewerker in de bediening serveert wijnen over het algemeen volgens standaardwerkwijze en bedrijfsformule, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. Deze wensen en verwachtingen zijn onvoorspelbaar en divers. Hierover staat in de basis en het profiel voor niveau 2 geen informatie. Dit keuzedeel is een verbreding van de kennis en vaardigheden voor niveau 2.</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b> Dit keuzedeel geeft de medewerker bediening basiskennis over wijnen en praktische vaardigheden om veel voorkomende wijnen te beoordelen op enkele kenmerken.</p> <p><b>Branchevereisten</b> Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b> Verbredend</p>

## 2. Uitwerking

D1-K1: Zet wijnkennis in
<b>Complexiteit</b>
De medewerker in de bediening serveert wijnen over het algemeen volgens standaardwerkwijze en bedrijfsformule, maar moet hierbij wel rekening houden met de wensen en verwachtingen van gasten. Deze wensen en verwachtingen zijn onvoorspelbaar en divers. De medewerker bediening beschikt hiervoor over basis kennis ten aanzien van wijnen en over praktische vaardigheden om veel voorkomende wijnen te beoordelen op enkele kenmerken.
<b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid</b>
De medewerker in de bediening vervult een uitvoerende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij legt verantwoording af aan zijn leidinggevende.
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar: <ul style="list-style-type: none"><li>• Bezit kennis van enkele belangrijke wijnstijlen</li><li>• Bezit kennis van enkele belangrijke factoren die de wijnstijl bepalen</li><li>• Bezit kennis van enkele belangrijke druivenrassen</li><li>• Bezit kennis van enkele belangrijke wijnproductiegebieden</li><li>• Bezit kennis van basale wijn- spijscombinaties</li><li>• Bezit kennis van de belangrijkste eisen van de etiketteringsvoorschriften</li><li>• Bezit kennis van de meest gangbare wijnvocabulaire</li><li>• Bezit kennis van eenvoudige gastronomische proefnotities</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kan veel voorkomende wijn- spijscombinaties omschrijven</li><li>• Kan een aantal basismaken van wijn onderscheiden</li></ul>

D1-K1-W1: Beschrijft wijnen
<b>Omschrijving</b>
De medewerker in de bediening verzamelt informatie over de beschikbare wijnen. Hij leest de informatie op het etiket en interpreteert deze informatie. Hij stelt een smaakprofiel met daarin enkele universele smaakfactoren staan. Van de beschikbare wijnen geeft hij de gast een basale beschrijving en benoemt de suggesties ten aanzien van wijn- spijscombinaties.
<b>Resultaat</b>
Beschikbare wijnen zijn beschreven en suggesties ten aanzien van wijn- spijscombinaties gegeven.
<b>Gedrag</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar: <ul style="list-style-type: none"><li>- Verzamelt nauwkeurig de informatie van beschikbare wijnen</li><li>- Stelt een gestructureerd smaakprofiel op.</li><li>- Presenteert de suggesties ten aanzien van wijn- spijscombinaties op kundige wijze.</li></ul> De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren

## D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn- spijscombinaties

### Omschrijving

De medewerker in de bediening verzamelt informatie over veel voorkomende gerechten en over de opbouw van enkele menu's. Aan de hand van de vergaarde informatie en op basis van het bestaande wijn-assortiment maakt hij een voorstel voor basale wijnspijscombinaties.

### Resultaat

Een bijdrage aan de samenstelling van basale wijn- spijscombinaties.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Selecteert op basis van zijn deskundigheid uit het bestaande assortiment wijnen die passen bij de geserveerde gerechten.
- Doet conform de bedrijfsformule een voorstel voor de samenstelling van basale wijn- spijscombinaties.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

