



Departamento di  
Enseñansa Aruba

Beroepsgerichte Keuzedeel  
voor het Arubaanse Beroepsonderwijs

**Wijnkennis 2**

behorend bij één of  
meerdere kwalificaties

Code  
K0188

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 2	
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>• Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (NL-Crebonr. 25171), ABO kwalificatieniveau 3</li><li>• Leidinggevende bediening (NL-Crebonr. 25170), ABO kwalificatieniveau 4</li></ul> Bij het BKD Keuken (NL-Crebonr. 23085): <ul style="list-style-type: none"><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>	
Toelichting	
In dit keuzedeel zijn specialistische kennis en vaardigheden opgenomen rondom het beoordelen en adviseren van wijn. Deze kennis kan ingezet worden bij het combineren van wijnen en spijsen.	
Dit keuzedeel sluit aan bij het kwalificatiedossier bediening met uitzondering van de gastronom/sommelier.	
Er bestaat ook een keuzedeel Wijnkennis 1. Dat is een keuzedeel op basisniveau en bedoeld voor niveau 2. Het volgen van Wijnkennis 1 is niet bedoeld als voorwaarde voor het kunnen volgen van Wijnkennis 2.	
Relevantie van het keuzedeel Het keuzedeel Wijnkennis 2 is een verdieping op de kennis in de profielen. Met de kennis en vaardigheden in dit keuzedeel kan de beroepsbeoefenaar adviseren rondom specifieke wensen van gasten rondom wijn en wijn-spijscombinaties.	
Beschrijving van het keuzedeel In dit keuzedeel zijn specialistische kennis en vaardigheden opgenomen rondom het beoordelen en adviseren van wijn. Deze kennis kan ingezet worden bij het combineren van wijnen en spijsen.	
Branchevereisten Nee	
Aard van keuzedeel Verdiepend	

## 2. Uitwerking

D1-K1: Geeft wijnadvis
<b>Complexiteit</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar past zowel routinematige als meer specifieke procedures toe. Zijn kennis over wijnspijscombinaties combineert hij met adviesvaardigheden. De gasten kunnen uiteenlopende wensen of verwachtingen hebben. Hij dient hier alert op te zijn en oplossingsgericht te handelen. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over specialistische kennis ten aanzien van wijnen. Daarnaast beschikt hij over praktische vaardigheden om wijnen te beoordelen.
<b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar voert zijn werkzaamheden zelfstandig uit en is hiervoor zelf verantwoordelijk. Hij legt over de uitvoering van zijn werkzaamheden verantwoording af aan zijn leidinggevende.
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
De beginnend beroepsbeoefenaar: <ul style="list-style-type: none"><li>• bezit specialistische kennis van de belangrijkste wijnstijlen</li><li>• bezit kennis van de belangrijkste factoren die de stijl van een wijn bepalen</li><li>• bezit specialistische kennis van de belangrijkste druivenrassen</li><li>• bezit kennis van de belangrijkste wijngebieden in de wereld</li><li>• bezit kennis van de belangrijke procedures voor ontvangst, opslag en verkoop van wijn</li><li>• bezit kennis over verantwoord alcoholgebruik</li><li>• bezit kennis van uiteenlopende wijn- spijscombinaties</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• kan uiteenlopende wijn-spijs combinaties beoordelen</li><li>• kan de termen op een etiket interpreteren</li><li>• kan de belangrijkste stille wijnen onderscheiden</li><li>• kan de belangrijkste mousserende wijnen onderscheiden</li><li>• kan de belangrijkste zoete en versterkte wijnen onderscheiden</li><li>• kan wijnen op kwaliteit beoordelen</li><li>• kan wijnen voorzien van een gastronomische proefnotitie</li></ul>

## D1-K1-W1: Beoordeelt wijnen

### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt de wijn op kwaliteit. Hij interpreteert het etiket, analyseert de wijn en proeft. Hij beschrijft uiterlijk, geur en smaak. Zijn bevindingen legt hij vast in een gastronomische proefnotitie.

### Resultaat

De beoordeling van de wijn is vastgelegd in een gastronomische proefnotitie.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Analyseert de wijn volgens de basisprincipes van het proeven.
- Maakt op nauwkeurige wijze een gastronomische proefnotitie.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Analyseren, Vakdeskundigheid toepassen

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

### 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 wijn- spijscombinaties. Hij formuleert een voorstel voor de samenstelling van het wijn assortiment.

### Resultaat

Een voorstel voor de samenstelling van het wijn assortiment.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

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

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

## D1-K1-W3: Adviseert de gast

### Omschrijving

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

### Resultaat

Gasten zijn geïnformeerd en geadviseerd over de wijnen.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Houdt bij het geven van advies rekening met de wensen van de gast.
- Geeft een begrijpelijke toelichting of een advies over wijn.
- Stemt taal en benaderingswijze af op de gast.

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

