



Staat achter de
Nederlandse hospitality

Eindtermen SVH Gastronomie

Geldig vanaf 7 mei 2019

Datum: 13/1/2021
Versie: 1.0

Eindtermen SVH Gastronomie

SVH Gastronomie is voor iedereen die professioneel met drank-spijscombinaties aan de slag wilt. Dit diploma is voor horecaprofessionals en kandidaten die zich willen specialiseren in het gastronomie vak.

Eindterm 1	De kandidaat heeft kennis van smaken en optimale condities om te proeven.
1.1	De kandidaat kent de definitie van de begrippen smaak en smaakbeleving en aanverwante begrippen: ▪ verschil tussen emotioneel en analytisch proeven ▪ verschil tussen smaak en proeven (multizintuiglijke ervaring) ▪ (verschil tussen) smaakrijkdom en complexiteit ▪ functie van gustatorische smaken
1.2	De kandidaat weet welke factoren smaak en smaakbeleving beïnvloeden en kan de effecten op smaak en smaakbeleving beschrijven, rekening houdend met: ▪ receptuur, samenstelling van gerechten ▪ bewerkingstechnieken ▪ bereidingstechnieken en garing ▪ temperatuur van het gerecht ▪ temperatuur van de drank ▪ presentatie
Eindterm 2	De kandidaat heeft kennis van organoleptische analyse van een drank, kan deze kennis toepassen en kan professioneel proeven.
2.1	De kandidaat kan van dranken het smaakprofiel vaststellen o.b.v. (universele) smaakfactoren: ▪ mondgevoel ▪ smaakgehalte ▪ smaakcomplexiteit ▪ smaaktype
2.2	De kandidaat kan gemotiveerd de plaats bepalen in de 'smaakkubus' / indeling binnen de 8 smaakprofielen van dranken: ▪ wijn ▪ versterkte wijn ▪ cocktails ▪ bier ▪ koffie ▪ thee ▪ overige non-alcoholische dranken

Eindterm 3	De kandidaat heeft kennis van organoleptische analyse van een gerecht, kan deze kennis toepassen en kan professioneel proeven.
3.1	De kandidaat kan van gerechten het smaakprofiel vaststellen o.b.v. (universele) smaakfactoren: ▪ mondgevoel ▪ smaakgehalte ▪ smaakcomplexiteit ▪ smaaktype
3.2	De kandidaat kan gemotiveerd de plaats bepalen in de 'smaakkubus' / indeling binnen de 8 smaakprofielen van gerechten, rekening houdend met verschillende aspecten van het gerecht: ▪ ingrediënten ▪ componenten ▪ temperatuur ▪ bereidingswijze ▪ functie van vocht, vet, proteïnen en koolhydraten ▪ smaken (zuur, bitter, zout, zoet, umami)
Eindterm 4	De kandidaat heeft kennis van de criteria en procedures voor het beoordelen van de drank-spijscombinaties en kan deze kennis toepassen.
4.1	De kandidaat kan op basis van smaakprofielen van dranken en gerechten het effect van de een op de ander bepalen.
4.2	De kandidaat kan beargumenteren, op basis van de indelingen in de smaakkubus, welke drank-spijscombinaties het beste zijn.
4.3	De kandidaat kan een gast adviseren m.b.t. de beste drank-spijscombinatie, rekening houdend met: ▪ bedrijfsformule ▪ verwachtingspatroon/instelling gast ▪ leeftijd gast ▪ nationaliteit/herkomst gast ▪ gemoedstoestand gast ▪ mate van interesse in gastronomie ▪ aard van het gezelschap ▪ tijdstip ▪ prijs ▪ aantal te nuttigen dranken/gerechten ▪ hoeveelheid te nuttigen dranken/gerechten ▪ beschikbaarheid v.d. dranken ▪ seizoen

Eindterm 5	De kandidaat heeft kennis van moderne opvattingen in de menuleer en kan deze kennis toepassen.
-------------------	---

- 5.1 De kandidaat heeft kennis van principes van menuleer en kan deze kennis toepassen, met betrekking tot:
 - smaakopbouw
 - (klassieke) succesvolle smaakcombinaties
 - tijdstip op de dag
 - tijdstip in het seizoen
 - volgordebepaling
 - pauzegerechten en dranken
 - culturele context
 - allergenen
 - 5.2 De kandidaat heeft kennis van hedendaagse trends, waaronder:
 - meerdere desserts in een menu
 - vegetarische menu's
 - parade van kleine hapjes
 - shared dining
 - veganistisch
 - biologisch
-