



Staat achter de
Nederlandse hospitality

Eindtermen SVH Bier 2

vanaf 18 augustus 2021

Eindtermen SVH Bier 2

SVH Bier 2 is voor horecaprofessionals die werken met bier. SVH Bier 2 gaat in op de praktische vaardigheden die een horecamedewerker nodig heeft om zijn werk te kunnen uitvoeren. In SVH Bier 2 leer je het tappen, uitschenken en serveren van bier, onderhoud van tapinstallaties, voorraadbeheer en het samenstellen van een gebalanceerde bierkaart. Daarnaast ga je dieper in op het adviseren van gasten en storytelling en krijg je uitgebreide kennis van bier-spijscombinaties.

SVH Bier 1 (of vergelijkbaar) is een examenvereiste om deel te kunnen nemen aan de examens SVH Bier 2.

Eindterm 1	De kandidaat kent de belangrijkste grondstoffen van bier, de invloed van deze grondstoffen op bier en heeft kennis van het houdbaar maken en rijpen van bier.
	De kandidaat heeft kennis van: ▪ de invloed van water op het uiteindelijk bier ▪ de invloed van verschillende grondstoffen op het uiteindelijke bier, waaronder: ○ graansoorten ○ hopsoorten ○ moutsoorten (zoals, gerst, tarwe, rogge, haver, mais, rijst en boekweit) ▪ alcoholische vergisting, melkzuurvergisting, azijnzuurvergisting, anaeroob en aeroob ▪ gistsoorten, waaronder <i>Brettanomyces</i> en <i>Saccharomyces</i> ▪ de invloed van het brouwproces op de smaak van bier ▪ de biochemische processen tijdens het bereiden van bier ▪ het rijpen en lageren van bier ▪ het afvullen van bier ▪ het toepassen van houtvatrijping bij de bierbereiding ▪ het toepassen van extra fust- en flesrijping
Eindterm 2	De kandidaat heeft kennis van de nationale en internationale biermarkt en trends in de bierwereld.
	De kandidaat heeft kennis van: ▪ de kenmerken van bier uit diverse klassieke bierlanden en nieuwe bierlanden ▪ de recente ontwikkelingen van bierstijlen ▪ de huidige trends in de nationale en internationale bierwereld
Eindterm 3	De kandidaat kent de procedure voor de ontvangst, de opslag, de verkoop, en het serveren van bier en kan deze kennis toepassen.
	De kandidaat heeft kennis van: ▪ het analyseren van de leveranciers en de bestelprocedure ▪ de mogelijkheden ten aanzien van de opslag van bier en het voorraadbeheer ▪ de wetgeving over de behandeling van bier ▪ verschillende bierverspakkingen ▪ de oorzaak van het verouderen van bier en hoe dit kan worden tegengegaan ▪ de diverse fusttypen en koppelingen ▪ de diverse tapkranen ▪ het gebruik van verschillende tapinstallaties, de onderdelen daarvan en het instellen van de correcte tapdruk ▪ de oorzaken en defecten aan de tapinstallaties ▪ de optimale routing achter de bar ▪ oorzaken van tapverlies

De kandidaat kan:

- een bierfust verwisselen
- bier tappen
- bier uitschenken
- bier serveren
- kan een kostprijsberekening maken en verantwoorden

Eindterm 4 De kandidaat is bekend met de hygiëne en het reinigen van zijn werkplek en kan deze kennis toepassen.

De kandidaat heeft kennis van en kan:

- hygiënisch werken
- tapinstallaties en buffet reinigen
- tapkranen onderhouden en reinigen
- bierglazen onderhouden en reinigen

Eindterm 5 De kandidaat heeft uitgebreide organoleptische kennis van de verschillende bierstijlen en kan deze herkennen en beschrijven.

De kandidaat kan:

- de kenmerken van bierstijlen (zie bijlage 1) herkennen, benoemen en beschrijven door blind te proeven:
 - schuim
 - kleur
 - smaakkaracteristieken en geuraroma's
 - mondgevoel
 - bierstijl
- afwijkingen en fouten in de smaak en geur van bier herkennen en verklaren:
 - acetaldehyde
 - blootstelling aan licht
 - boterzuur
 - chlorphenol
 - diacetyl
 - ethylphenol
 - menthanthiolone
 - metaal
 - oxidatie/veroudering
- een bier kunnen beoordelen op kwaliteit

Eindterm 6	De kandidaat kan advies geven over bier en bijpassende bier-spijscombinaties. De kandidaat kan: ▪ een gast adviseren op basis van zijn/haar voorkeur ▪ up- en crossselling bewerkstelligen ▪ smakelijke bier-spijscombinaties maken bij de aangegeven biertijlen en daarbij rekening houden met de contrasterende, complementerende en toegevoegde invloed van de smaaktypen op de verschillende biertijlen, waaronder de invloed van CO2, viscositeit, alcoholgehalte (waaronder alcoholvrij en alcoholarm), textuur en kruidigheid op de smaak van bier ▪ advies geven over verschillende gerechten die passen bij een biertijl ▪ een evenwichtig bierassortiment samenstellen en beheren, waarbij rekening wordt gehouden met de bedrijfsformule ▪ op basis van een uitgebreide bierkaart een biermenu opstellen ▪ professionele bierproeverijen samenstellen, organiseren en leiden
Eindterm 7	De kandidaat kent verschillende biermixdranken en kan deze bereiden. De kandidaat heeft kennis van: ▪ verschillende biermixdranken ▪ de basisvaardigheden en technieken om biermixdranken te bereiden

Bijlage 1: Lijst basis bierstijlen bij Eindtermen SVH Bier 2

Basis Bierstijlen Organoleptisch

Abdijbier/Trappistenbier

- enkel,
- dubbel
- tripel
- quadrupel

Alt

Blond Belgisch

Bokbier,

- ondergistend
- bovengistend

Brettbieren

Champagnebieren

Dortmunder

Fruitbier

Gerstewijn

Gueuze

Indian Pale Ale

- Europees
- Amerikaans

Kölsch

Pale Ale

Lager

Lambiek

Oud Bruin

Pilsener

Porter

Rauchbier

Stout

- Imperial
- Milk
- Pastry

Saison

Vlaamse Bruine

Weizen

Witbier
