

Locatie-eisen SVH examens Wijn en Bier

De examens SVH Wijn 2, SVH Wijn 3, SVH Vinoloog/Sommelier en SVH Bier 1 staan SVH onder toezicht van de Stichting Examenkamer. Met de Stichting Examenkamer zijn afspraken gemaakt over de uitvoering van deze examens. Onderstaande locatie-eisen zijn gebaseerd op die afspraken en de examenleider van SVH controleert de naleving van deze eisen dan ook strikt.

Locatie-eisen

Wanneer er geëxamineerd wordt, is het belangrijk dat het rustig is in de omgeving waar de examens gehouden worden: geen geluidsoverlast van telefoons, leveranciers die goederen komen brengen, schoonmaakkploegen of overige geluidshinder.

Daarnaast moeten de examenruimtes aan de volgende eisen voldoen:

- Eén zaal die groot genoeg is om alle kandidaten tegelijkertijd te examineren;
- Voldoende tafels en stoelen, zodat elke kandidaat een eigen tafel en stoel heeft;
- De afstand tussen tafels van verschillende kandidaten is minimaal één meter aan de voor-, achter-, en zijkant van elke tafel;
- Voor in de zaal moeten een tafel en twee stoelen staan voor de Plaatselijke Examencommissie, zodat zij een goed overzicht heeft over de gehele examenruimte;
- Er moet absolute stilte gewaarborgd kunnen worden;
- Er moet voldoende licht zijn op de locatie in de vorm van groot licht;
- Vanaf de gang is geen doorzicht naar de examenruimte;
- De locatie dient schoon te zijn.

Aanvullende materialenlijst voor examens met een organoleptisch gedeelte

Voor iedere kandidaat moeten voldoende materialen aanwezig zijn en klaarstaan: wijnglazen (schoon, geurvrij en gepoleerd!), waterglazen en spuugbakken. Ook moet een set wijnglazen voor de examinerator en een complete reserveset klaarstaan. Daarnaast moeten er twee gevulde karaffen met water klaarstaan. In het onderstaande overzicht is per examen aangegeven hoeveel wijnglazen het per kandidaat betreft en is een rekenvoorbeeld gegeven voor alle materialen per 10 kandidaten:

Examen	Aantal wijnglazen* per kandidaat	Rekenvoorbeeld aantallen per 10 kandidaten			
		wijnglazen	spuugbakken	water-karaffen	water-glazen
Wijn 2	4	$4 \cdot 10 (+8) = 48$	10+1	2	10+3
Wijn 3 Organoleptisch	6	$6 \cdot 10 (+12) = 72$	10+1	2	10+3
Vin/Som Organoleptisch	12	$12 \cdot 10 (+24) = 144$	10+1	2	10+3
Bier 1	4	$4 \cdot 10 (+8) = 48$	10+1	2	10+3

Tabel 1. *Materialen per examen*

* Wijnglazen dienen schoon, geurvrij en gepoleerd op de examentafels klaar te staan.