



Staat achter de
Nederlandse hospitality

Eindtermen SVH Kaaskenner

Geldig vanaf 1 januari 2024

Eindtermen SVH Kaaskenner

SVH Kaaskenner is het eerste niveau in de diplomapiramide van SVH Kaas. Kaaskenner is bedoeld als een eerste kennismaking met kaas voor mensen die beroepsmatig of als particulier meer van kaas willen weten. Het is bedoeld voor medewerkers in de horeca, medewerkers op de kaasafdelingen van een supermarkt, in de kaas- en/of delicatessenwinkel of groothandel. Maar ook de particuliere kaasliefhebber en hobbykok kunnen aan de slag met SVH Kaaskenner. Als Kaaskenner leer je over kaassoorten en kaasmaken, je leert je eigen voorkeur te ontwikkelen en je leert werken met diverse soorten kaas.

Eindterm 1 De kandidaat heeft kennis van de definitie van kaas, de kaasgeschiedenis en de wetgeving en etikettering.

De kandidaat:

- begrijpt het begrip kaas en kan in de basis de bestanddelen toelichten.
- begrijpt het ontstaan van kaas in grote lijnen en de invloed van kaas op Nederland en vice versa.
- begrijpt de voorwaarden om de aanduiding 'kaas' te mogen gebruiken en kan toelichting geven op toegestane ingrediënten, info op etikettering en het gebruik van keurmerken.

Eindterm 2 De kandidaat heeft kennis van de samenstelling van kaas, het basisproductieproces en boerenkaas versus fabriekskaas.

De kandidaat:

- kent de bestanddelen van kaas en kan de invloed ervan in diverse kaassoorten toelichten.
- kan de zes stappen van het kaasmaken toelichten en de basis in affinage toelichten en begrijpt de essentie van de parameters.
- begrijpt waarom het ambacht van kaasmaken beschermd moet worden, krijgt inzicht in het belang van biodiversiteit en kent het verschil in productieproces in vergelijking met fabriekskazen.

Eindterm 3 De kandidaat heeft kennis van diersoorten en van de volgende kaassoorten: verse zuivel, lactisch gestremde kaas, witflora en romige kaas, (half)harde kaas, roodbacterie- en gewassen korstkaas en blauwaderkaas.

De kandidaat:

- kent de belangrijkste diersoorten wereldwijd die gebruikt worden voor de kaasproductie.

De kandidaat kent per genoemde kaassoort:

- de samenstelling,
- de kenmerken en bijzonderheden

De kandidaat kan bekende voorbeelden geven

De kandidaat begrijpt in de basis de mogelijkheden voor het affineren van de kaassoort

Eindterm 4	De kandidaat heeft kennis van de volgende kaaslanden: Nederland, Frankrijk, Italië en Spanje.
	De kandidaat: ▪ kent in grote lijnen de kaasgeschiedenis van de genoemde landen. ▪ begrijpt de geografische ligging van gebieden binnen het land en kan de kaassoorten die er vandaan komen eraan koppelen. ▪ kan een aantal iconische kazen uit het land toelichten.
Eindterm 5	De kandidaat heeft kennis van proeftechnieken en kan aroma's in kaas herkennen, het smaakprofiel toelichten en kan deze kennis toepassen bij het proeven van kaas.
	De kandidaat: ▪ kent de gewenste eigenschappen per kaassoort en kan dat subjectief onderbouwen met behulp van het aromawiel. ▪ kan het smaakprofiel van een kaas toelichten en begrijpt de essenties van het profiel en hoe deze in de praktijk toegepast kunnen worden. ▪ kan een kaas organoleptisch correct analyseren en hanteert hiervoor de juiste volgorde. Begrijpt gastronomische regels en kan deze correct in de praktijk uitvoeren. Snapt het proefformulier en weet deze op een subjectieve manier in te vullen en te onderbouwen.
Eindterm 6	De kandidaat heeft kennis van het conserveren van kaas: het verpakken van kaas, de bewaarcondities en de houdbaarheid per kaassoort.
	De kandidaat: ▪ kent de verschillende verpakkingsmogelijkheden voor kaas en begrijpt de invloed op de smaak van de kaas. ▪ begrijpt hoe kaas in verschillende stadia het beste kan worden opgeslagen en kan toelichten wat de invloed is van externe componenten op de kaas. ▪ kent de houdbaarheid per kaassoort en kan toelichten wanneer een kaas geen juiste rijping heeft.
Eindterm 7	De kandidaat heeft kennis van het serveren en presenteren van kaas: het snijden van kaas, het serveren en presenteren van kaas, het maken van kaascombinaties. Ook heeft de kandidaat kennis van allergieën en dieetwensen, hygiënisch werken. De kandidaat kan storytelling toepassen.
	De kandidaat: ▪ heeft kennis van basisgereedschappen voor kaas en begrijpt hoe je kaas met de juiste kaas-korstverhouding kan snijden. ▪ heeft begrip van portiegrootte, serveertemperatuur en esthetiek. ▪ kent de invloed van diverse garnituur op de smaak van de kaas en is bekend met diverse gastronomische vuistregels. ▪ begrijpt welke kazen er geserveerd mogen worden aan zwangeren, aan gasten met een allergie of intolerantie of vanuit vegetarisch oogpunt. ▪ is in staat om de basisinformatie van kaas te vertalen naar de gast en deze te enthousiasmeren voor een optimale smaakervaring.