

Eindtermen SVH Bier 2

Niveau 2

1.	De kandidaat kent de belangrijkste grondstoffen van bier en de invloed van deze grondstoffen op bier
	<ul style="list-style-type: none"> • de invloed van water op het uiteindelijk bier; • de invloed van verschillende graansoorten op het uiteindelijke bier; • de invloed van verschillende hopsoorten op het uiteindelijke bier; • de invloed van verschillende moutsoorten, waaronder gerst, tarwe, rogge, haver, spelt, mais, rijst, gierst/Treff en boekweit op het uiteindelijk bier; • de invloed van verschillende vergistingsmethoden ondergistend, bovengistend, spontaan vergistend en gemengd vergist op het uiteindelijk bier; • melkzuurvergisting, azijnzuurvergisting, anaeroob en aeroob; • alternatieve gisten Brettanomyces en Saccharomyces; • de kenmerken van de biertypen: Abdijbier/Trappistenbier (enkel, dubbel en tripel), Alt, Bokbier, Brettbieren, Dortmunder, Fruitbier, Gerstewijn, Gueuze, Indian Pale Ale, Kölsch, Pale Ale, Lager, Lambiek, Märzen, Münchener, Oud Bruin, Pilsener, Porter, Stout, Vlaamse Bruine, Weizen en Witbier kunnen noemen en in eigen woorden kunnen beschrijven op basis van grondstof, bierkleur, SRM/EBC, International Bittering Units scale (IBU), alcoholpercentage en hopvariëteiten; • bij elk biertype één biermerk noemen en in eigen woorden kunnen beschrijven; • de kenmerken van bier uit diverse klassieke bierlanden, zoals België, Duitsland, Groot-Brittannië en Tsjechië; • de kenmerken van bier uit diverse nieuwe bierlanden, zoals Nederland, Amerika, Japan, Italië en Spanje; • de recente ontwikkelingen van craftbier; • kennis hebben van de nationale en internationale biermarkt.
2.	De kandidaat kent de hoofdstappen voor het bereiden van bier
	<ul style="list-style-type: none"> • het kennen en kunnen beschrijving in eigen woorden van alle stappen en de verschillende mogelijkheden binnen deze stappen van het vermoutingsproces; • het kennen en kunnen beschrijven in eigen woorden van alle stappen en de verschillende mogelijkheden binnen deze stappen van het brouwproces; • de invloed van het brouwproces op de smaak van bier; • de biochemische processen tijdens het bereiden van bier, zoals waterbehandelingsprocessen en vergistingsprocessen; • het houdbaar maken van bier; • het rijpen en lageren van bier; • het afvullen van bier;

	<ul style="list-style-type: none"> • het toepassen van houtvatrijving bij de bierbereiding; • het toepassen van extra fust- en flesrijving.
3.	De kandidaat kent de procedure voor de ontvangst, de opslag, de verkoop, en het serveren van bier en kan deze kennis toepassen
	<ul style="list-style-type: none"> • het analyseren van de leveranciers en de bestelprocedure; • de mogelijkheden ten aanzien van de opslag van bier en het voorraadbeheer; • de invloed van temperatuur, licht en tijd op de kwaliteit van bier; • verschillende bierverpakkingen; • de oorzaak van het verouderen van bier en hoe dit kan worden tegengegaan; • de informatie op etiketten kunnen interpreteren en uitleggen, zoals afkortingen, begrippen, houdbaarheid, keurmerken, hergisting op fles, en categorie/stamwortelgehalte; • de diverse fusttypen en koppelingen; • de diverse tapkranen, de bijbehorende tapdrukken en het onderhouden van de tapkranen; • het gebruik van verschillende tapinstallaties en de onderdelen daarvan; • de oorzaken en defecten aan de tapinstallaties; • de verschillende bierglazen en het onderhoud en reinigen van deze bierglazen; • het tappen en het schenken van bier; • de optimale routing achter de bar; • kan up- en crossselling bewerkstelligen; • kan een kostprijsberekening maken.
4.	De kandidaat kan advies geven over bier en bijpassende bier-spijscombinaties
	<ul style="list-style-type: none"> • de vijf smaken (zoet, zuur, zout, bitter en umami); • proefnotities maken op basis van: <ul style="list-style-type: none"> - het uiterlijk: helder, troebel, kleur, schuimstructuur; - smaak en geur vanuit mout, hop, vergisting', fruit en kruiden; • afdronk: lang, gemiddeld, kort, drogend, alcoholisch; • het smaakwiel van Meilgaard, de Kubus van Crombecq, Spinnenwielmethode, Foodpairing, Bierbapas en Smaakstijlen (Peter Klosse); • onderscheid kunnen maken tussen aromagroepen en smaakgroepen in bier; • verschillende biertypen onderscheiden door blind te proeven en eventuele afwijkingen en fouten in smaak en geur herkennen, waaronder vinyl amyl ketonen, boterzuur, dimethylsulfide, diacetyl, ethylfenol, ethylacetaat, nonenal en acetaldehyde; • een bier kunnen beoordelen op kwaliteit;

	<ul style="list-style-type: none"> combinaties kunnen maken bij de aangegeven biertypen en daarbij rekening houden met de contrasterende, complementerende en toegevoegde invloed van de smaaktypen op de verschillende biertypes, waaronder de invloed van CO₂, viscositeit, alcoholgehalte, textuur en kruidigheid op de smaak van bier; advies geven over verschillende gerechten die passen bij een biertype; de begrippen orthonasaal en retronasaal; het samenstellen en beheren van een evenwichtig bierassortiment waarbij rekening wordt gehouden met de bedrijfsformule; het samenstellen, organiseren en leiden van professionele bierproeverijen.
5.	De kandidaat is bekend met de hygiëne en de basiswetgeving rond bier en de invloed van bier op de gezondheid
	<ul style="list-style-type: none"> hygiënisch werken; het reinigen van de tapinstallatie en buffet; de Drank- en Horecawet; de Nederlandse Warenwet; de Wegenverkeerswet; de wetgeving over het brouwen tot en met het tappen/schenken van bier; de wetgeving over de behandeling van bier; de invloed van alcohol op lichaam en geest; verantwoorde alcoholconsumptie.
6.	De kandidaat heeft kennis van de geschiedenis van bier
	<ul style="list-style-type: none"> de Egyptische en Germaanse oorsprong; de algemene ontwikkeling van bier in de periode van de Middeleeuwen, de Industriële Revolutie, de Eerste en de Tweede Wereldoorlog en de naoorlogse ontwikkeling tot heden; het Reinheitsgebot; de algemene ontwikkeling van bier in de Nederlandse geschiedenis na de Tweede Wereldoorlog; het ontstaan en de ontwikkeling van de klassieke biertypen en de daarvan afgeleide subtypen.
7.	De kandidaat kent verschillende biercocktails en warme bierdranken en kan deze bereiden
	<ul style="list-style-type: none"> de basisvaardigheden en technieken van cocktails, longdrinks en mixed-drinks; de biercocktails (radler, piconbiere, kopstoot en gin & kriek)