



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

**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
-