



STUDIEGEBIED VOEDING

**Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Bierkenner
BO VO 026**



Inhoud

1	Deel 1 Opleiding	3
1.1	Korte beschrijving	3
1.1.1	Relatie opleiding - beroep	3
1.1.2	Inhoud	3
1.1.3	Modules	3
1.1.4	Niveau en soort vak	3
1.2	Plaats van de opleiding in het studiegebied	4
1.3	Studieduur	4
1.4	Modules en leertraject	4
1.4.1	Modules	4
1.4.2	Leertraject	5
1.5	Sleutelvaardigheden	5
2	Deel 2 Modules	6
2.1	Module Algemene bierkennis (073)	6
2.1.1	Situering van de module in de opleiding	6
2.1.2	Instapvereisten	6
2.1.3	Studieduur	6
2.1.4	Basiscompetenties	6
2.2	Module Bierdegustatie (074)	7
2.2.1	Situering van de module in de opleiding	7
2.2.2	Instapvereisten	7
2.2.3	Studieduur	7
2.2.4	Basiscompetenties	7
2.3	Module Bier en gastronomie (075)	8
2.3.1	Situering van de module in de opleiding	8
2.3.2	Instapvereisten	8
2.3.3	Studieduur	8
2.3.4	Basiscompetenties	8



1 Deel 1 Opleiding

1.1 Korte beschrijving

1.1.1 Relatie opleiding - beroep

De beroepsopleiding **Bierkenner** hoort thuis in het studiegebied Voeding. Van deze opleiding is er geen beroepsprofiel gemaakt.

De Bierkenner kan bier degusteren en serveren, bier aan een gerecht koppelen en professioneel bierproeven.

1.1.2 Inhoud

In de opleiding **Bierkenner** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het degusteren en het serveren van bier, het koppelen van bier aan een gerecht en het professioneel bierproeven.

Na de opleiding kan de cursist:

- het brouwen, bottelen en bewaren van bier toelichten
- biertypes onderscheiden
- bier op een correcte manier degusteren
- bieretiketten toelichten
- de dienst van bieren vervullen
- bier serveren
- bieren aanschaffen
- de installaties onderhouden
- professioneel bierproeven
- in functie van de spijskaart een bierkaart samenstellen
- een bier aan een gerecht koppelen

1.1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 3 modules:

- Algemene bierkennis 80 Lt
- Bierdegustatie 40 Lt
- Bier en gastronomie 40 Lt

De totale opleiding omvat dus 160 Lt.

De module "*Algemene bierkennis*" is een instapvrije module. Deze module is de instapvoorwaarde voor de module "*Bierdegustatie*". Deze module is dan weer de instapvoorwaarde voor de module "*Bier en gastronomie*".

1.1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 160 Lt:

- 60 Lt TV
- 100 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het secundair beroepsonderwijs.



1.2 Plaats van de opleiding in het studiegebied

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau	Reglementering
1	Hulpkok	BO VO 014	440	BSO 2	
2	Kok	BO VO 015	880	BSO 3	
3	Keukenverantwoordelijke	BO VO 009	1000	BSO 3	GB (040)
4	Hulpkelner	BO VO 003	280	BSO 2	
5	Kelner	BO VO 016	560	BSO 3	
6	Zaalverantwoordelijke	BO VO 011	680	BSO 3	
7	Hotelbedrijf	BO VO 017	1320	BSO 3	GB (040)
8	Hotel	BO VO 018	1600	TSO 3	GB (040)
9	Grootkeukenmedewerker	BO VO 005	360	BSO 3	
10	Grootkeukenhulpkok	BO VO 019	520	BSO 3	
11	Grootkeukenkok	BO VO 020	920	BSO 3	
12	Grootkeukenverantwoordelijke	BO VO 006	1120	BSO 3	
13	Traiteurkok	BO VO 021	680	BSO 3	
14	Kelner banketdienst	BO VO 010	360	BSO 3	
15	Traiteur-banketaannemer	BO VO 008	1160	BSO 3	GB (040)
16	Medewerker brasserie taverne bistro	BO VO 022	240	BSO 3	
17	Kelner brasserie taverne bistro	BO VO 023	600	BSO 3	
18	Verantwoordelijke brasserie taverne bistro	BO VO 024	720	BSO 3	
19	Wijnkenner	BO VO 025	320	BSO 3	
20	Bierkenner	BO VO 026	160	BSO 3	
21	Hotelonthaal	BO VO 027	280	BSO 3	

* GB = gereguleerd beroep

1.3 Studieduur

160 Lt waarvan 60 Lt TV en 100 Lt PV

Certificaat van de beroepsopleiding: BIERKENNER: 160 Lt

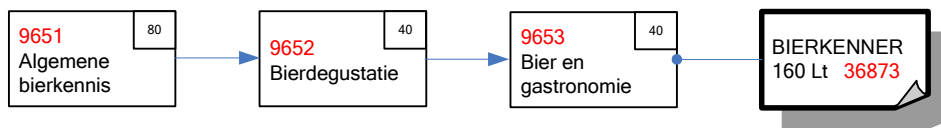
1.4 Modules en leertraject

1.4.1 Modules

Naam	Code	Lestijden	Vak
Algemene bierkennis	M VO 073	40 TV - 40 PV	Hotel Praktijk hotel
Bierdegustatie	M VO 074	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel
Bier en gastronomie	M VO 075	10 TV - 30 PV	Hotel Praktijk hotel



1.4.2 Leertraject



1.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig uit te voeren.	SV02
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Dienstverlenende vaardigheid	In staat zijn om op vraag en proactief diensten of zorg te verlenen.	SV08
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18



2 Deel 2 Modules

2.1 Module Algemene bierkennis (073)

2.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

Deze module omvat het herkennen van verschillende biertypes.

De nadruk ligt op:

- het toelichten van de geschiedenis van bier
- het toelichten van het brouwen van bier
- het herkennen van biertypes
- basistechnieken van het degusteren en beoordelen van bier
- het toelichten van bieretiketten.

2.1.2 *Instapvereisten*

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.1.3 *Studieduur*

80 Lt waarvan 40 Lt PV - 40 Lt TV

2.1.4 *Basiscompetenties*

Module Algemene bierkennis	M VO 073
De cursist kan	
<i>Het brouwen, bottelen en bewaren van bier toelichten</i> <ul style="list-style-type: none">➤ de geschiedenis van het bier in het binnen- en buitenland toelichten➤ het bierbrouwproces toelichten➤ de botteltechniek toelichten➤ de factoren die de kwaliteit van bier bepalen opsommen➤ bewaarmethodes toepassen	M VO 073 BC 01
<i>Biertypes onderscheiden</i> <ul style="list-style-type: none">➤ biertypes herkennen	M VO 073 BC 02
<i>Bier op een correcte manier degusteren</i> <ul style="list-style-type: none">➤ een fles openen➤ de verschillende stappen bij een degustatie uitvoeren➤ de verschillende smaken die in bier kunnen voorkomen onderscheiden➤ de belangrijkste smaken van een gedegusteerde bier omschrijven➤ aan de hand van een horizontale degustatie het type bier benoemen➤ een degustatieformulier invullen➤ kleuren, geuren, smaken identificeren en omschrijven➤ een oordeel over het bier vormen	M VO 073 BC 03
<i>Bieretiketten toelichten</i> <ul style="list-style-type: none">➤ verplichte vermeldingen op een bieretiket toelichten	M VO 073 BC 04



2.2 Module Bierdegustatie (074)

2.2.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het degusteren van bier.

De nadruk ligt op:

- het vervullen van de dienst van bier
- het serveren van bieren
- het onderhouden van de installaties
- het meer inzicht krijgen in bieren via het degusteren
- het professioneel leren bierproeven.

2.2.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de module:

- Algemene bierkennis

2.2.3 Studieduur

40 Lt waarvan 30 Lt PV - 10 Lt TV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Bierdegustatie	M VO 074
De cursist kan	
<i>De dienst van bieren vervullen</i>	M VO 074 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ flesjesbier openen ➤ bier tappen ➤ bier serveren ➤ glazen en flessen afluimen 	
<i>Bier serveren</i>	M VO 074 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een biertraject beschrijven ➤ de ideale druk bepalen ➤ koelinstallaties aanvullen 	
<i>Bieren aanschaffen</i>	M VO 074 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ het aankopen van bier toelichten ➤ het bewaren van bier toelichten ➤ een keuze tussen een vrij café en een contractueel café maken ➤ een brouwerijcontract kiezen 	
<i>De installaties onderhouden</i>	M VO 074 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een tapinstallaties onderhouden ➤ een koelinstallaties onderhouden ➤ een stockageruimte onderhouden ➤ glazen onderhouden ➤ een spoelbak onderhouden 	
<i>Professioneel bierproeven</i>	M VO 074 BC 05
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de handelingen van het bierproeven uitvoeren ➤ een degustatieformulier invullen ➤ verschillende kleuren van bier identificeren en omschrijven ➤ verschillende geuren van bier identificeren en omschrijven ➤ verschillende smaken van bier identificeren en omschrijven ➤ een oordeel over bier vormen 	



2.3 Module Bier en gastronomie (075)

2.3.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het combineren van bieren met gerechten.

De nadruk ligt op:

- het samenstellen van een bierkaart in functie van de spijskaart
- het combineren van gerechten met bieren

2.3.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de basiscompetenties te bezitten van de module:

- Bierdegustatie

2.3.3 Studieduur

40 Lt waarvan 30 Lt PV - 10 Lt TV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Bier en gastronomie	M VO 075
De cursist kan	
<i>In functie van de spijskaart een bierkaart samenstellen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ de regels van de harmonie van bier en gerechten benoemen➤ aan de hand van de receptuur van de smaken gerechten met passend bier combineren➤ smaken van kruiden die een grote invloed hebben op de smaak van het bier toelichten➤ invloed van dominerende smaken in gerechten en hun invloed op de smaak van bier bespreken	M VO 075 BC 01
<i>Een bier aan een gerecht koppelen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ bij gerechten een bierkeuze maken➤ bij kazen een bierkeuze maken➤ bij een bepaald gerecht verschillende bieren degusteren➤ de bieren bij het gerecht op een professionele manier beoordelen	M VO 075 BC 02