



STUDIEGEBIED VOEDING

**Secundair volwassenenonderwijs
Modulaire opleiding
Wijnkenner
BO VO 025**



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 wijnkennis (G069)	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 Degustatie Franse wijnen (070)	8
2.2.1	Situering van de module in de opleiding	8
2.2.2	Instapvereisten	8
2.2.3	Studieduur	8
2.2.4	Basiscompetenties	8
2.3	Module Degustatie wereldwijnen (071)	9
2.3.1	Situering van de module in de opleiding	9
2.3.2	Instapvereisten	9
2.3.3	Studieduur	9
2.3.4	Basiscompetenties	9
2.4	Module Wijn en gastronomie (072)	10
2.4.1	Situering van de module in de opleiding	10
2.4.2	Instapvereisten	10
2.4.3	Studieduur	10
2.4.4	Basiscompetenties	10



1 Deel 1 Opleiding

1.1 Korte beschrijving

1.1.1 Relatie opleiding - beroep

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

De Wijnkenner kan Franse wijn en wereldwijnen degusteren en serveren, de gepaste wijn bij specifieke gerechten adviseren en professioneel wijnproeven.

1.1.2 Inhoud

In de opleiding **Wijnkenner** worden basisvaardigheden en technieken aangeleerd met betrekking tot het degusteren en het serveren van Franse wijn en wereldwijnen, het koppelen van wijn aan een gerecht en het professioneel wijnproeven.

Na de opleiding kan de cursist:

- de reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten
- het vinificatieproces verklaren
- voor de bewaring van de wijn instaan
- wijn op een correcte manier degusteren
- de verschillende wijnen op een correcte manier serveren
- de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven
- voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan
- de verschillende wijngebieden in Frankrijk met hun regio's en eigenschappen beschrijven
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven
- de verschillende wijngebieden buiten Frankrijk met hun eigenschappen beschrijven
- wijnen serveren
- een wijnvoorraad beheren
- professioneel wijnproeven
- in functie van de spij斯卡art een wijnkaart samenstellen
- een wijn aan een gerecht koppelen

1.1.3 Modules

De opleiding bestaat uit 4 modules:

- Algemene wijnkennis 80 Lt
- Degustatie Franse wijnen 80 Lt
- Degustatie wereldwijnen 80 Lt
- Wijn en gastronomie 80 Lt

De totale opleiding omvat dus 320 Lt.

De module "*Algemene wijnkennis*" is een instapvrije module. Deze module is de instapvoorwaarde voor de modules "*Degustatie Franse wijnen*" en "*Degustatie wereldwijnen*". Deze modules zijn dan weer de instapvoorwaarde voor de module "*Wijn en gastronomie*".

1.1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 320 Lt:

- 100 Lt TV
- 220 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

320 Lt waarvan 100 Lt TV en 220 Lt PV

Certificaat van de beroepsopleiding: WIJNKENNER: 320 Lt

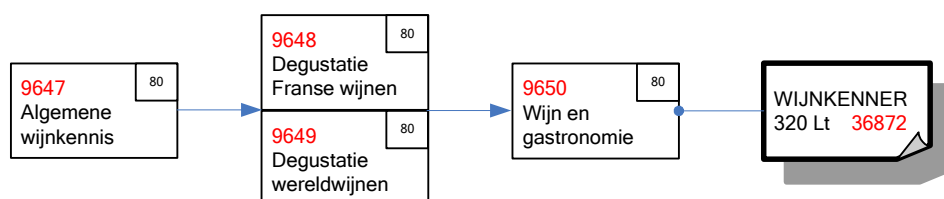
1.4 Modules en leertraject

1.4.1 Modules

Naam	Code	Lestijden	Vak
Algemene wijnkennis	M VO G069	40 TV - 40 PV	Hotel Praktijk hotel
Degustatie Franse wijnen	M VO 070	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Degustatie wereldwijnen	M VO 071	20 TV - 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Wijn en gastronomie	M VO 072	20 TV - 60 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 wijnkennis (G069)

2.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

Deze module omvat het leren serveren van, aanbevelen van en toelichting geven over wijn.

De nadruk ligt op:

- de reglementering en algemene wetgeving van wijn
- het verklaren van het productieproces van wijnen
- het bewaren van wijn
- basistechnieken van het degusteren en beoordelen van wijn
- het serveren van wijn
- beschrijven van de verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen.

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 wijnkennis	M VO G069
De cursist kan	
<i>De reglementering en algemene wetgeving van wijn toelichten</i>	M VO G069 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ wijn omschrijven ➤ reglementering en algemene wetgeving omtrent wijnproductie bespreken ➤ algemene wetgeving in verband met het etiket toelichten ➤ algemene wetgeving in verband met de productie toelichten 	
<i>Het vinificatieproces verklaren</i>	M VO G069 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ kenmerken van de ondergrond en hun invloed op het eindproduct omschrijven ➤ snoeitechnieken en hun invloed uitleggen ➤ invloed van ligging en klimaat van de regio's op de kwaliteit van de wijn verklaren ➤ de verschillende stappen in het vinificatieproces aangeven ➤ het vinificatieproces van de verschillende wijnsoorten toelichten ➤ natuurelementen die invloed hebben op het vinificatieproces en het eindproduct verklaren 	
<i>Voor de bewaring van de wijn instaan</i>	M VO G069 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de eigenschappen van een ideale wijnkelder toelichten ➤ de bewaarmethodes van de verschillende wijntypes omschrijven ➤ de wijnen op een correcte manier stockeren ➤ tijdens de bewaartijd de wijn op zijn kwaliteit controleren ➤ de wijnen op de juiste temperatuur in de dagkelder opslaan 	
<i>Wijn op een correcte manier degusteren</i>	M VO G069 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een fles openen ➤ de verschillende stappen bij een degustatie uitvoeren ➤ de verschillende smaken die in wijn kunnen voorkomen onderscheiden ➤ de belangrijkste smaken van een gedegusteerde wijn omschrijven ➤ aan de hand van een horizontale degustatie het type wijn benoemen ➤ een degustatieformulier invullen 	



<ul style="list-style-type: none">➤ kleuren, geuren, smaken identificeren en omschrijven➤ een oordeel over de wijn vormen	
<i>De verschillende wijnen op een correcte manier serveren</i> <ul style="list-style-type: none">➤ de verschillende wijnen op de juiste temperatuur bewaren➤ de wijn ontkurken➤ de wijn decanteren	M VO G069 BC 05
<i>De verschillende flessen, de soorten kurken en de soort glazen beschrijven</i> <ul style="list-style-type: none">➤ de herkomst van de kurk en de kwaliteit ervan bespreken➤ per regio de verschillende soorten flessen omschrijven➤ de te gebruiken glazen voor officiële degustatie bespreken	M VO G069 BC 06
<i>Voor de netheid en hygiëne van de bar en bijhorende lokalen instaan</i> <ul style="list-style-type: none">➤ de gebruikte materialen reinigen➤ voor de orde en de netheid van het materieel instaan➤ de juiste schoonmaakproducten gebruiken➤ de lokalen op een correcte manier onderhouden	M VO G069 BC 07



2.2 Module Degustatie Franse wijnen (070)

2.2.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het degusteren van Franse wijnen.

De nadruk ligt op:

- de kenmerken van de verschillende wijnen uit de verschillende regio's binnen Frankrijk
- het beheren van een wijnvoorraad
- het meer inzicht krijgen in Franse wijnen via het degusteren
- het professioneel leren wijnproeven.

2.2.2 Instapvereisten

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

- Algemene wijnkennis

2.2.3 Studieduur

80 Lt waarvan 60 Lt PV - 20 Lt TV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Degustatie Franse wijnen	M VO 070
De cursist kan	
<i>De verschillende wijngebieden in Frankrijk met hun regio's en eigenschappen beschrijven</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de voornaamste wijngebieden in Frankrijk kaderen ➤ de verschillende regio's in de Franse wijngebieden situeren ➤ van de verschillende regio's de reglementering in verband met de productie toelichten ➤ de kenmerken van de verschillende regio's omschrijven ➤ de verschillende druivenrassen met hun toepassingen in de regio's benoemen ➤ de reglementering i.v.m. de wijnproductie in de verschillende gebieden toelichten ➤ van de verschillende regio's de voornaamste wijnhuizen opsommen ➤ van de verschillende wijnhuizen de voornaamste wijnen weergeven ➤ van de voornaamste wijnen van een wijnhuis de classificatie benoemen 	M VO 070 BC 01
<i>Wijnen serveren</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ een fles wijn koelen ➤ een fles wijn chambreren 	M VO 070 BC 02
<i>Een wijnvoorraad beheren</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ het aankopen van wijn toelichten ➤ het bewaren van wijn toelichten 	M VO 070 BC 03
<i>Professioneel wijnproeven</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de handelingen van het wijnproeven uitvoeren ➤ een degustatieformulier invullen ➤ verschillende kleuren van wijn identificeren en omschrijven ➤ verschillende geuren van wijn identificeren en omschrijven ➤ verschillende smaken van wijn identificeren en omschrijven ➤ een oordeel over wijn vormen 	M VO 070 BC 04



2.3 Module Degustatie wereldwijnen (071)

2.3.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het degusteren van wereldwijnen.

De nadruk ligt op:

- de kenmerken van de verschillende wijnen uit de verschillende regio's buiten Frankrijk
- het beheren van een wijnvoorraad
- het meer inzicht krijgen in wereldwijnen via het degusteren
- het professioneel leren wijnproeven.

2.3.2 Instapvereisten

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

- Algemene wijnkennis

2.3.3 Studieduur

80 Lt waarvan 60 Lt PV - 20 Lt TV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Degustatie wereldwijnen	M VO 071
De cursist kan	
<i>De verschillende wijngebieden buiten Frankrijk met hun eigenschappen beschrijven</i>	M VO 071 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ wijngebieden buiten Frankrijk situeren ➤ de kenmerken van verschillende wijngebieden omschrijven ➤ de verschillende druivenrassen met hun toepassingen in de wijngebieden opsommen ➤ van verschillende wijngebieden de voornaamste wijnhuizen benoemen ➤ van verschillende wijnhuizen de voornaamste wijnen benoemen 	
<i>Wijnen serveren</i>	M VO 071 BC 02
<ul style="list-style-type: none"> ➤ een fles wijn koelen ➤ een fles wijn chamberen 	
<i>Een wijnvoorraad beheren</i>	M VO 071 BC 03
<ul style="list-style-type: none"> ➤ het aankopen van wijn toelichten ➤ het bewaren van wijn toelichten 	
<i>Professioneel wijnproeven</i>	M VO 071 BC 04
<ul style="list-style-type: none"> ➤ de handelingen van het wijnproeven uitvoeren ➤ een degustatieformulier invullen ➤ verschillende kleuren van wijn identificeren en omschrijven ➤ verschillende geuren van wijn identificeren en omschrijven ➤ verschillende smaken van wijn identificeren en omschrijven ➤ een oordeel over wijn vormen 	



2.4 Module Wijn en gastronomie (072)

2.4.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het combineren van wijnen met gerechten.

De nadruk ligt op:

- het samenstellen van de wijnkaart in functie van de spijskaart
- het combineren van gerechten met wijnen uit de verschillende werelddelen.

2.4.2 Instapvereisten

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

- Degustatie Franse wijnen
- Degustatie wereldwijnen

2.4.3 Studieduur

80 Lt waarvan 60 Lt PV - 20 Lt TV

2.4.4 Basiscompetenties

Module Wijn en gastronomie	M VO 072
De cursist kan	
<i>In functie van de spijskaart een wijnkaart samenstellen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ de regels van de harmonie van wijn en gerechten benoemen➤ aan de hand van de receptuur van de smaken gerechten met passende wijn combineren➤ smaken van kruiden die een grote invloed hebben op de smaak van de wijn toelichten➤ invloed van dominerende smaken in gerechten en hun invloed op de smaak van wijn bespreken	M VO 072 BC 01
<i>Een wijn aan een gerecht koppelen</i> <ul style="list-style-type: none">➤ bij een gerecht een wijnkeuze maken➤ bij kaas een wijnkeuze maken➤ bij desserts een wijnkeuze maken➤ bij een bepaald gerecht verschillende wijnen degusteren➤ de wijnen bij het gerecht op een professionele manier beoordelen	M VO 072 BC 02