



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

# Exameninformatie SVH Wijn 2

---

Datum: 23-10-2020

## Inhoud

1. Algemene exameninformatie .....	3
1.1 Legitimatie .....	3
1.2 Toelatingseisen .....	3
1.3 Resultaat en diploma .....	3
2. Examen SVH Wijn 2.....	3
2.1 Cesuur en kritische eisen .....	4

SVH heeft bij het samenstellen van deze uitgave de uiterste zorg nagestreefd. Desondanks kan niet volledig worden uitgesloten dat er eventueel onjuistheden of (zet) fouten in voorkomen. SVH stelt zich, evenals auteurs en drukker, niet aansprakelijk voor eventuele schade die het gevolg is van acties die zijn genomen op basis van deze uitgave.

Niets van deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, digitale bewerking of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

© SVH, Zoetermeer 2020

# 1. Algemene exameninformatie

Het examen SVH Wijn 2 leidt tot het branchediploma SVH Wijn 2.

Het examen SVH Wijn 2 is gebaseerd op de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche. Deze zijn vertaald in de eindtermen SVH Wijn 2. De eindtermen vind je op [www.svh.nl](http://www.svh.nl). Op het examen is het [Examenreglement SVH](#) van toepassing. De Examencommissie stelt, conform het Examenreglement SVH, de normen voor slagen vast voor het examen SVH Wijn 2.

## 1.1 Legitimatie

Voor aanvang van het examen moet je je bij de examenleider legitimeren met een geldig legitimatiebewijs. Kijk voor meer informatie over legitimatiebewijzen in het Examenreglement SVH. Wanneer je je niet op de voorgeschreven wijze kunt identificeren, mag je niet deelnemen aan het examen. Het examen gaat pas van start als alle kandidaten zich gelegitimeerd hebben.

## 1.2 Toelatingseisen

Voor deelname aan het examen SVH Wijn 2 gelden geen toelatingseisen. Er gelden aangepaste regels voor examenafname wanneer je minderjarig bent. Je opleider moet dit bij het aanvragen van het examen melden. Laat dit dus tijdig weten aan je opleider.

## 1.3 Resultaat en diploma

Uiterlijk tien werkdagen na de examendag worden de resultaten en de diploma's naar de opleider verstuurd.

# 2. Examen SVH Wijn 2

Het examen bestaat uit 46 meerkeuzevragen en duurt 45 minuten. Elke meerkeuzevraag heeft drie keuzemogelijkheden.

Vraag 1 t/m 6 zijn organoleptische vragen. Om deze vragen te beantwoorden worden er twee rode wijnen en twee witte wijnen geschonken bij het examen. Vraag 7 t/m 46 zijn theorievragen en hebben betrekking op de veronderstelde kennis in de eindtermen.

Je mag zelf bepalen in welke volgorde je de examenvragen gaat beantwoorden. In verband met de temperatuur van de wijn adviseert SVH om de organoleptische vragen eerst te beantwoorden.

Er wordt geen wijn bijgeschonken. Naast de wijnen staan er een glas water en een spuugemmer klaar op jouw examentafel. Water kan op verzoek wel worden bijgeschonken.

## 2.1 Cesuur en kritische eisen

Om te slagen voor het examen moet je minimaal 28 examenvragen juist beantwoorden.

Als je bent geslaagd voor het examen, ontvang je het SVH diploma Wijn 2. Als je bent afgewezen voor het examen, moet je het hele examen opnieuw afleggen.

Voor dit examen is de volgende kritische exameneis vastgesteld:

- minimaal twee van de organoleptische examenvragen (vraag 1 t/m 6) moeten juist beantwoord zijn.

De kritische exameneis moet behaald zijn om te kunnen slagen voor het examen SVH Wijn 2. Wanneer je de kritische exameneis niet behaalt, ben je niet geslaagd voor het examen, ongeacht je score op de overige examenvragen.