



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

# Exameninformatie

## SVH Wijn 3

kandidaat

---

Datum: 23/10/2020

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 verveelvoudigd 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.

# Inhoudsopgave

1.	Inleiding.....	4
2.	Algemene exameninformatie.....	4
2.1	Legitimatie.....	4
2.2	Toelatingseisen.....	4
2.3	Examenresultaten en diploma .....	4
2.4	Geldigheidsduur examenresultaten SVH Wijn 3 .....	4
3.	Examen SVH Wijn 3 Theorie .....	5
3.1	Algemeen.....	5
3.2	Cesuur.....	5
4.	Examen SVH Wijn 3 Organoleptisch.....	5
4.1	Algemeen.....	5
4.2	Cesuur.....	5
	Bijlage 1: proefnotitieformulier SVH Wijn 3.....	6
	Bijlage 2: Smaak-/aromawiel.....	7

# 1. Inleiding

Je gaat één of meerdere examens afleggen die leiden tot het SVH Diploma Wijn 3. Het examen SVH Wijn 3 bestaat uit twee examenonderdelen: Theorie en Organoleptisch. Dit document geeft je de noodzakelijke informatie over de examenonderdelen.

Het examen SVH Wijn 3 is gebaseerd op de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche. Deze zijn vertaald in de eindtermen SVH Wijn 3. 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 3.

## 2. Algemene exameninformatie

### 2.1 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.

### 2.2 Toelatingseisen

Voor deelname aan de examens SVH Wijn 3 gelden geen toelatingseisen.

**Let op:** bij het examen SVH Wijn 3 Organoleptisch 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.

### 2.3 Examenresultaten en diploma

Voor het behalen van het SVH Diploma Wijn 3 moet je beide examens SVH Wijn 3 (Theorie en Organoleptisch) met een voldoende resultaat afsluiten. Het is niet mogelijk het SVH Diploma Wijn 3 te behalen door 60% van het totaal aantal punten te behalen. Voor elk examenonderdeel geldt een eigen cesuur (zak-/slaaggrens) waaraan voldaan moet worden.

Als je in één keer slaagt voor beide examens, ontvang je het SVH Diploma Wijn 3. Ben je niet in één keer voor beide examens geslaagd, dan ontvang je een resultaatbrief en een certificaat voor het examen waarvoor je bent geslaagd. Zodra je beide examens behaald hebt, wordt het SVH Diploma Wijn 3 toegestuurd.

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

### 2.4 Geldigheidsduur examenresultaten SVH Wijn 3

De certificaten SVH Wijn 3 Theorie en Organoleptisch hebben een geldigheidsduur van 24 maanden. Deze geldigheidsduur gaat in vanaf de datum waarop het examen behaald is. Als de geldigheidsduur van een certificaat verstrijkt voordat het SVH Diploma Wijn 3 is behaald, dan vervalt de geldigheid van het behaalde resultaat. In dit geval moet je het examen opnieuw behalen. Alleen als je binnen 24 maanden voor alle beide examens slaagt, ontvang je het SVH Diploma Wijn 3.

## 3. Examen SVH Wijn 3 Theorie

### 3.1 Algemeen

Het examen Wijn 3 Theorie bestaat uit 40 meerkeuzevragen en duurt 45 minuten. Elke meerkeuzevraag heeft drie keuzemogelijkheden.

### 3.2 Cesuur

Voor het examen SVH Wijn 3 Theorie kun je in totaal 40 punten halen. Om te slagen voor het examen moet je minimaal 24 vragen correct beantwoorden.

## 4. Examen SVH Wijn 3 Organoleptisch

### 4.1 Algemeen

Bij het examen SVH Wijn 3 Organoleptisch moet je zes verschillende wijnen proeven. Van de zes wijnen zijn er drie wit en drie rood. Van elke wijn wordt 50 ml. uitgeschonken. Tijdens het examen wordt geen wijn bijgeschonken. Naast de wijnglazen zal een glas met water en een spuugemmer klaar staan. Het glas water kan op verzoek wel worden bijgeschonken.

Het examen duurt 45 minuten en bestaat uit zes meerkeuze vragen en twee proefnotities. Elke meerkeuzevraag heeft drie keuzemogelijkheden. Voor de wijnen in glas 3 en glas 6 moet je een proefnotitie maken op een proefnotitieformulier (zie bijlage 1). Hierbij moet je gebruik maken van de buitenste ring van het bijgeleverde smaak-/aromawiel (zie bijlage 2). Een kopie hiervan krijg je ook bij het examen.

### 4.2 Cesuur

Je kunt voor het gehele examen SVH Wijn 3 Organoleptisch in totaal 54 punten behalen. Om te slagen moet je ten minste 33 punten behalen.

## Bijlage 1: Proefnotitieformulier SVH Wijn 3

Uiterlijk					
Helderheid	Helder			Troebel	
Intensiteit	Licht	gemiddeld		hoog	
Kleur					
Kleur	Groen	bleekgeel	geel	goud	amber
	Paars	robijnrood	granaatrood	bruinrood	
Geur					
Geurintensiteit	zeer laag	laag	gemiddeld	sterk	zeer sterk
Geuraroma's	<i>kandidaat noemt hier twee geuraroma's van de buitenste cirkel van het aromawiel</i>				
Smaak					
Smaakaroma's	<i>kandidaat noemt hier twee smaakaroma's van de buitenste cirkel van het aromawiel</i>				
Zoetgehalte	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
Zuurgehalte	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
Body (mondgevoel)	zeer licht	licht	gemiddeld	vol	zeer vol
Smaakintensiteit	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
Tanninegehalte	zeer laag	laag	gemiddeld	hoog	zeer hoog
Afdronk	zeer kort	kort	gemiddeld	lang	zeer lang
Houtgebruik	niet	weinig		duidelijk waarneembaar	
Inzetbaarheid					
Wijn-spijscombinatie	<i>kandidaat omschrijft hier één gerecht die het beste/perfect bij de wijn past en benoemt hierbij (indien van toepassing); het hoofdingrediënt, de bereidingswijze, garnituur en saus</i>				
Motivatie	<i>kandidaat geeft hier met een argument aan welk effect het gerecht op de wijn heeft (of andersom) en/of motiveert waarom het gerecht perfect bij de wijn past</i>				

*Het proefnotitieformulier op het examen wijkt alleen qua vormgeving iets af van bovenstaand formulier.*

