



Toetswijzer SDEN 1

SDEN1 is bedoeld als een kennismaking met wijn voor mensen die, beroepsmatig of vanuit de privésituatie, iets van wijn willen weten. Het examen SDEN 1 is als zodanig bedoeld voor elke medewerker in de horeca, op de wijnafdeling in supermarkt, in de wijnhandel, slijterij en groothandel. Daarnaast is dit examen geschikt voor de consument en wijnliefhebber.

Waaruit bestaat het examen?

Het theorie-examen bestaat uit 20 meerkeuze-vragen, waarbij moet worden gekozen uit maximaal drie antwoordmogelijkheden.

Vereiste kennis voor SDEN 1 examens

1.1	kennis van enkele druivenrassen en de samenstelling van de druif	chardonnay, pinot blanc, pinot gris, riesling, sauvignon blanc, viognier cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, sangiovese, syrah, tempranillo wat zit waar in de druif: zuren en suikers in het sap, tannine in schil en pit, kleurstof in de schil
3a.1	kennis van de hoofdzaken in het wijnbereidingsproces van rode, witte en rosé wijn	enkele facetten van het wijnbereidingsproces: oogst, persen, gisting, rijping, filtratie, bottelen witte wijn van witte druiven óf rode druiven (direct geperst) rode wijn van blauwe druiven rosé van blauwe druiven met een kort contact (persen na enkele uren)
4.1	kennis van de belangrijkste wijnproducerende landen en enkele streken	Frankrijk (Bordeaux, Bourgogne, Champagne), Italië (Barolo, Chianti, Prosecco), Spanje (Rioja, Sherry), Portugal (Port), Duitsland (Moezel, Rijn), Zuid-Afrika (Stellenbosch), Noord-Amerika (Californië), Zuid-Amerika (Chili en Argentinië), Australië en Nieuw-Zeeland oogstmoment Noordelijk Halfrond en Zuidelijke Halfrond
5a.1	kennis van basisbegrippen op een wijnetiket	betekenis van herkomstgebied, producent, wijntype, oogstjaar en druivenras, alcoholpercentage en inhoudsaanduiding
5b.1	basiskennis over verantwoord alcoholgebruik	verantwoorde consumptie (1-3 glazen/dag maximaal); afbraak van alcohol (vooral via de lever); toegestaan alcoholpromillage in het verkeer (0,2 ‰ en 0,5 ‰)
6b.1	kennis van basismaken van wijn en presentatie	- kan een aantal basismaken/kenmerken (droog, zoet, fruitig, kruidig) van wijn benoemen - kan enkele eenvoudige wijn-spijscombinaties en serveertips geven, zoals serveertemperatuur



SDEN 1 in relatie tot SDEN 2 en SDEN 3

				SDEN 1	SDEN 2	SDEN 3
1	de druif		ampelografie en druivenrassen	1.1	1.2	1.3
2	wijnbouw	a	werkzaamheden wijngaard en jaarlijkse cyclus		2a.2	2a.3
		b	gewasbescherming en kwaliteit oogst		2b.2	2b.3
		c	klimaat en bodem		2c.2	2c.3
3	wijnbereiding	a	rood, wit en rosé	3a.1	3a.2	3a.3
		b	mousserende en versterkte wijn		3b.2	3b.3
4	wijngebieden		wijnlanden en wijnstreken	4.1	4.2	4.3
5	wet- en regelgeving	a	etikettering, kwaliteitsindeling en wijntermen	5a.1	5a.2	5a.3
		b	verantwoord alcoholgebruik	5b.1		5b.3
6	proeven en behandelen van wijn	a	proeven van wijn		6a.2	6a.3
		b	wijnomschrijving, wijn-spijs en presentatie	6b.1	6b.2	6b.3

Afname examen

Het examen wordt afgenomen in de Nederlandse of Engelse taal en duurt 30 minuten.

Toelatingseisen

Geen.

Examenlocatie

SDEN maakt gebruik van meerdere locaties, verspreid door het land. Voor info zie:

<https://sden.nl/examens/agenda>.

Uitslag/diploma

U bent geslaagd voor het examen als u minimaal het cijfer 6 hebt behaald.



Hulpmiddelen

Tijdens het examen zijn geen andere hulpmiddelen toegestaan, dan die welke door SDEN ter beschikking worden gesteld.

Antwoord wijzigen

U kunt een antwoord wijzigen tot het moment dat u de toets afsluit. U doet dit door het antwoord uit te gummen of door te krassen en het nieuwe antwoord daarvoor in de plaats in te vullen. Een dubbel antwoord of een onleesbaar antwoord wordt fout gerekend. Bij twijfel beslist de examencommissie.

Score en cesuur

Voor een goed beantwoorde vraag krijgt u 1 punt, voor een fout beantwoorde vraag 0 punten. Elke vraag telt even zwaar mee.

De cesuur (zak/slaaggrens) ligt bij 60%. Voor een voldoende moet u dus 60% van de 20 punten behalen = 12 punten.

Voordat u het examen start

Tassen, jassen, etc. worden op de door de opleider/vertegenwoordiger van de examencommissie aangewezen plaats opgehangen / neergezet.

U neemt plaats aan een examentafel. Hierop treft u aan:

1. examenboekje
2. antwoordformulier
3. potlood met gum

De vertegenwoordiger van de examencommissie geeft een korte toelichting over de gang van zaken rond het examen.

Voordat u het examen begint legt u uw legitimatiebewijs op de aangegeven hoek van de tafel.

Vervolgens controleert u uw gegevens zoals deze op het antwoordformulier zijn vermeld.

Zodra de vertegenwoordiger van de examencommissie het startsignaal geeft opent u het examenboekje en begint u met het examen.

Aantekeningen tijdens het examen

Tijdens het examen mogen geen aantekeningen worden gemaakt.

Na afloop van het examen

Nadat u het examen heeft afgerond maakt u dat kenbaar aan een vertegenwoordiger van de examencommissie. Als deze de examenbescheiden heeft ingenomen mag u de ruimte mag verlaten.

Na het sluitsignaal van de vertegenwoordiger van de examencommissie legt u uw potlood neer en plaatst u alle examenbescheiden in de linkerbovenhoek van uw tafel. Nadat de vertegenwoordiger van de examencommissie uw examenbescheiden heeft ingenomen mag



u de ruimte verlaten.

Bezwaar

Een kandidaat kan binnen twee weken na de bekendmaking van de examenuitslag bij de voorzitter van de SDEN bezwaar maken tegen de beoordeling van het examen.

Op verzoek is inzage in het examenwerk mogelijk. De Regeling bezwaarschriften en inzage SDEN is van toepassing (<https://sden.nl/wat-doen-wij/bezwaarregeling>).