



Gedistilleerdexamen SDEN-niveau 3

Theorie:

- Toetsing van uitgebreide feitelijke kennis van gedistilleerd.
- Toetsing van begripsmatige kennis van distillatie en likeurbereiding.

Praktijk:

- Toetsing van reproductieve vaardigheid van proeven (basisprincipes).
- Toetsing van de productieve vaardigheid in het maken van een elementaire proefnotitie.

Doelgroep:

Medewerkers in de detail- of groothandel en horeca, waarvoor uitgebreide kennis van gedistilleerd voor hun werkzaamheden noodzakelijk is en gevorderde liefhebbers.

Aanvangsniveau:

Gevorderde beginners met enige kennis van gedistilleerd. Voor dit examen is een diploma op SDEN niveau 1 aanbevolen, doch niet vereist.

Niveau na het behalen van het examen:

Gevorderden. De kandidaat met het diploma SDEN gedistilleerd examen niveau 3,

1. zie Gedistilleerdexamen SDEN-niveau 1, plus
2. kan de grondstoffen voor gedistilleerde dranken van de drankenlijst SDEN-niveau 3 benoemen.
3. kan het distillatieproces beschrijven van verschillende dranken van de drankenlijst SDEN-niveau 3.
4. kan de factoren die het distillatieproces beïnvloeden, beschrijven
5. kan de kenmerken van de belangrijkste, algemeen verkrijgbare gedistilleerde dranken beschrijven.
6. kan de belangrijkste informatie op het etiket analyseren
7. kan de belangrijkste regels van de wetgeving m.b.t. gedistilleerd benoemen.
8. kan informatie geven over alcohol en gezondheid en over verantwoord alcoholgebruik.
9. kan gedistilleerde dranken van de drankenlijst SDEN-niveau 3 onderscheiden.
10. kan uit een keuze van 5 gedistilleerde dranken, blind tenminste 2 dranken herkennen
11. kan een gevorderde proefnotitie kan schrijven
12. kan correct advies geven over serveertemperatuur, glaswerk, mix mogelijkheden en gastronomische toepassingen.



Eisen voor het examen

Theorie:

- 40 meerkeuzevragen (a, b, c)

Praktijk:

- Vijf glazen gedistilleerd, bitter en/of likeur, blind ingeschonken.
- Per glas een meerkeuzevraag (a, b, c), waarbij de juiste naam van product, herkomst of een ander kenmerk van de ingeschonken drank moet worden aangegeven.

Cesuur:

Voor het praktijkexamen dient de kandidaat minimaal 2 van de 5 dranken te benoemen. Deze punten tellen mee bij het totaal. Voor het totale examen is de cesuur 60%.