



# Drankenkennis 2, alcoholhoudende dranken (K1015)

Servicedocument - Afnamevorm: Portfolio-opdrachten + Presentatie/CGI

Uitgever: Exalo Media  
Versie: 2026-03

### **Auteursrechtwaarschuwing**

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Dit document bevat inhoud die beschermd wordt door het auteursrecht. Exalo Media bezit het auteursrecht op de tekst, afbeeldingen, grafieken, en andere inhoud die in dit document worden weergegeven, tenzij anders aangegeven.

Niets in dit document mag worden verveelvoudigd, verspreid, overgedragen, tentoongesteld, gereproduceerd, of op enige andere wijze gebruikt worden zonder de uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van Exalo Media. Het is strikt verboden om de inhoud van dit document te wijzigen, aan te passen of te vertalen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Exalo Media.

Exalo Media behoudt zich het recht voor om juridische stappen te ondernemen tegen personen of entiteiten die inbreuk maken op het auteursrecht van dit document.

Voor toestemming om de inhoud van dit document te gebruiken, neem contact op met:

Exalo Media  
[info@exalo.nl](mailto:info@exalo.nl)  
<https://exalo.nl>

## Examenmatrijs D1-K1

| D1-K1: Beoordelen van en adviseren over alcoholhoudende dranken |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Complexiteit:</b>                                            | De beginnend beroepsbeoefenaar past brede kennis en vaardigheden toe bij het beoordelen van dranken, het opstellen van een smaakprofiel en adviseren van de gasten. De verwachtingen en wensen van de gast zijn hierbij leidend ook al kunnen ze anders zijn dan standaard gebruikelijk is. Deze onvoorspelbaarheid en diversiteit maakt het werk complex. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt hiervoor over kennis van het assortiment alcoholhoudende dranken, hun ingrediënten, herkomst, alcoholpercentage, bereidingswijze en smaakpalet (ook in relatie tot gerechten). |
| <b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:</b>                 | De beginnend beroepsbeoefenaar combineert veelal een uitvoerende met een aansturende rol en is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en soms dat van anderen. Hij is mede verantwoordelijk voor de dienstverlening en de commerciële resultaten van het bedrijf. In voorkomende gevallen legt hij verantwoording af aan zijn leidinggevende.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Examenvorm:</b>                                              | Portfolio met een eindpresentatie of met een CGI. De docent of examiner kan kiezen voor de eindpresentatie of het CGI.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| <b>Werkproces: D1-K1-W1</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titel werkproces</b>            | <b>Uit te voeren</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Aanwijzingen voor de opdracht</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Resultaat</b>                                                                                                                                                                           |
| Beoordeelt alcoholhoudende dranken | De beginnend beroepsbeoefenaar beoordeelt alcoholhoudende dranken op kwaliteit door te proeven, de smaak, geur, uiterlijk en mondgevoel te analyseren en vast te leggen in een smaakprofiel; hiermee kan hij dranken blind onderscheiden en suggesties doen voor de drankenkaart, keuken of inkoop. | De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert volgens de principes van het proeven, beoordeelt deskundig de kwaliteit en legt bevindingen nauwkeurig vast in een smaakprofiel. Daarnaast doet hij of zij doordachte suggesties voor opname op de drankenkaart en/of toepassing in de keuken. | De gastronomische proefnotitie van de drank is vastgesteld en het smaakprofiel vastgelegd. Waar mogelijk zijn suggesties gedaan voor opname op de drankenkaart en/of gebruik in de keuken. |

| Werkproces: D1-K1-W2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Titel werkproces                       | Uit te voeren                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Aanwijzingen voor de opdracht                                                                                                                                                                                                                                                               | Resultaat                                                                                      |
| Adviseert over alcoholhoudende dranken | De beginnend beroepsbeoefenaar vraagt de gast naar zijn voorkeur en informeert over het assortiment alcoholhoudende dranken, waarbij hij gebruikmaakt van zijn kennis over herkomst, grondstoffen, bereiding en smaakprofiel om passend advies te geven over klassiekers, nieuwe dranken en combinaties bij gerechten. | De beginnend beroepsbeoefenaar deelt informatief en boeiend kennis over alcoholhoudende dranken, geeft advies aangevuld met eigen smaakbeleving, lost smaakverschillen op volgens bedrijfsafspraken en observeert de reactie van de gast om te beoordelen of verdere informatie gewenst is. | Een advies over een alcoholhoudende drank, mogelijk in combinatie met een gerecht, is gegeven. |

| <b>Werkproces: D1-K1-W3</b>                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titel werkproces</b>                                                       | <b>Uit te voeren</b>                                                                                                                                                                                                                           | <b>Aanwijzingen voor de opdracht</b>                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Resultaat</b>                                                                                       |
| Onderzoekt trends en doet een passend voorstel voor een alcoholhoudende drank | De beginnend beroepsbeoefenaar leest vakbladen, blijft op de hoogte van technieken, innovaties en trends, test samen met collega's nieuwe ingrediënten in drank en beschrijft de smaak, en presenteert de (innovatieve) alcoholhoudende drank. | De beginnend beroepsbeoefenaar houdt trends in alcoholhoudende dranken bij, oefent nieuwe technieken voor cocktails en mixdranken, test nieuwe dranken op smaak en legt de beleving vast, en doet voorstellen voor aanpassing van de drankenkaart op basis van verkoopgegevens en smaakervaring. | Een voorstel voor een drank die aansluit bij de onderzochte trend/innovatie. Een actuele drankenkaart. |

| Werkprocessen      | Inhoud                       | Aanwijzingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alle werkprocessen | Beoordeling totale portfolio | <p>De examinerator beoordeelt het portfolio op basis van een enkele criteria om de kwaliteit en kwantiteit te controleren. Als dit is goed bevonden kan met het beoordelingsmodel het portfolio inhoudelijk worden beoordeeld. Hierna wordt de presentatie of het CGI gehouden en beoordeeld.</p> <p>Beoordelen gebeurt aan de hand van een puntenschaal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O = onvoldoende (0 punten). Wanneer het criterium niet op een acceptabele manier is uitgevoerd, zoals gewenst is in de beroepspraktijk.</li> <li>- V = voldoende (1 punt). De uitvoering van het criterium voldoet aan het niveau dat van de beginnend beroepsbeoefenaar kan worden verwacht.</li> <li>- G = goed (2 punten). De uitvoering van het criterium is bovengemiddeld goed en daarmee meer dan de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen of kunnen.</li> </ul> <p>De behaalde punten worden opgeteld. Met de omzettingstabel wordt er een eindcijfer berekend (eventueel met OVG-schaal).</p> |

| Examen             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Werkprocessen      | Inhoud                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Aanwijzingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Alle werkprocessen | <p>Het examen bestaat uit het de portfolio-opdrachten en een mondelinge toelichting van de portfolio-opdrachten. De examinerator bepaalt de tijd en locatie van de toelichting.</p> <p>De docent kan kiezen in welke vorm het examen wordt afgenomen, eventueel in samenspraak met de student:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portfolio met een eindpresentatie</li> <li>- Portfolio met een CGI</li> </ul> | <p>De examenkandidaat bereidt een presentatie voor over zijn portfolio. Hij krijgt onder andere vragen over wat hij heeft gedaan in het portfolio, welke keuzes hij heeft gemaakt en wat hij heeft geleerd.</p> <p>De vorm waarin de kandidaat de toelichting geeft, wordt van tevoren bepaald ((online) presentatie of CGI).</p> <p>De beoordeling van de toelichting vindt plaats aan de hand van een beoordelingsformulier.</p> |

## Toelichting bij dit servicedocument

Dit servicedocument geeft een beknopt overzicht van de opbouw en inhoud van het exameninstrument. Het document is bedoeld om opleidingen en examencommissies te helpen bij de **oriëntatie op het examenproduct**.

Omdat exameninstrumenten zelf niet vrij gedeeld kunnen worden, biedt dit servicedocument inzicht in onder andere:

- De structuur van het examen
- De relatie met het kwalificatiedossier of keuzedeel
- De toetsmatrijs
- De manier van beoordelen

Op basis van deze informatie kunnen opleidingen doorgaans goed beoordelen of het exameninstrument aansluit bij hun onderwijs en examinering.

## Voorbeelden van examenmateriaal

Wilt u een beter beeld krijgen van de manier waarop Exalo examens ontwikkelt? Op onze website vindt u een aantal **voorbeelddocumenten** die laten zien hoe examens, beoordelingsformulieren en instructies zijn opgebouwd.

Deze voorbeelden zijn te vinden via: <https://exalo.nl/ons-concept/>

## Veelgestelde vragen

Veel praktische vragen van opleidingen gaan bijvoorbeeld over:

- Hoe een exameninstrument wordt ingezet in de praktijk
- Hoe de beoordeling is opgebouwd
- Welke documenten worden meegeleverd
- Hoe het vaststellen door de examencommissie werkt

Op de productpagina van elk exameninstrument vindt u daarom een **uitgebreide FAQ** met antwoorden op de meest gestelde vragen.

## Afnamevorm van het examen

Exalo Media ontwikkelt exameninstrumenten met een afnamevorm die past bij de aard van het werkproces of het keuzedeel. Afhankelijk van het examen kan dit bijvoorbeeld bestaan uit een praktijkopdracht, een beroepsproduct, een gesprek, een observatie in de praktijk of een combinatie van deze onderdelen. In het servicedocument staat beschreven **welke afnamevorm voor dit exameninstrument is uitgewerkt** en hoe de beoordeling plaatsvindt.

Wij realiseren ons dat opleidingen hun onderwijs en examinering soms anders hebben ingericht. Het kan daarom voorkomen dat de standaard afnamevorm van een exameninstrument niet volledig aansluit bij de manier waarop een opleiding het onderwijs heeft georganiseerd.

In dat geval kan in overleg worden gekeken naar **alternatieve afnamevormen of aanpassingen aan het exameninstrument**. Denk bijvoorbeeld aan een andere combinatie van examenonderdelen of een aangepaste manier van beoordelen. Dergelijke aanpassingen worden altijd afgestemd met de opleiding en moeten plaatsvinden **voordat het exameninstrument ter vaststelling wordt aangeboden aan de examencommissie**.

Afhankelijk van de aard en omvang van de aanpassing kunnen hiervoor **ontwikkel- of aanpassingskosten** in rekening worden gebracht. Heeft uw opleiding specifieke wensen rondom de afnamevorm van het examen? Neem dan gerust contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken.

## Vaststelling van het exameninstrument

Exameninstrumenten van Exalo worden aangeboden voor gebruik via een **Route 2 vaststellingsprocedure**. Dit betekent dat het exameninstrument wordt vastgesteld door de **examencommissie van de onderwijsinstelling** die het examen gebruikt.

Wij adviseren daarom om vóór aanschaf of inzet **af te stemmen met de eigen examencommissie** of deze werkwijze aansluit bij het beleid van de instelling. Het servicedocument en de bijbehorende toetsmatrijs zijn opgesteld om examencommissies te ondersteunen bij deze beoordeling.

## Vragen of aanvullende informatie

Heeft uw opleiding of examencommissie aanvullende vragen over het exameninstrument, de documentatie of de inzet in de praktijk? Neem dan gerust contact met ons op. Wij denken graag mee:

→ <https://exalo.nl>

→ [info@exalo.nl](mailto:info@exalo.nl)