

BEROEPSKWALIFICATIE

(0154)

Zytholoog

////////////////////////////////////

1. Globaal

1.1 TITEL

Zytholoog

Deze term wordt niet gebruikt in de Competent-fiche A141301 Ambachtelijk brouwer (m/v), maar is de algemeen gekende en aanvaarde benaming binnen de sector.

1.2 DEFINITIE

‘Heeft de grondige kennis van bier, het tappen, schenken en serveren, kan adviseren teneinde het juiste bier bij de consument aan te bevelen.’

1.3 NIVEAU

5

1.4 JAAR VAN ERKENNING

2015

2. Activiteiten

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Basisactiviteiten

- Maakt de eigen planning op (A141301 Id19964-c/25698-c)
 - Stelt de eigen planning op en stuurt bij indien nodig
 - Neemt de wensen van de klant als uitgangspunt voor het eigen handelen
 - Geeft advies aan de klanten m.b.t. aankoop, consumptie, samenstelling, bewaringswijze en toepassing van het bierproduct
 - Werkt in opdracht
 - Organiseert, indien nodig, evenementen

- Bereidt de opdracht voor (H150501 Id13494-c)
 - Verzamelt relevante informatie over de klant en de doelgroep
 - Organiseert een intakegesprek met de opdrachtgever
 - Stelt vragen om de persoonlijke wensen en verwachtingen, evenals de doelstellingen, te achterhalen
 - Luistert actief
 - Herkent het type klant en de voorkeur van smaken voor bier en voedingsproducten
 - Leest marktonderzoeksrapporten, vaktijdschriften, internetforums, ...
 - Raadpleegt marktinformatiebronnen en databasebestanden
 - Wisselt kennis en ervaring uit met deskundigen/collega's

- Selecteert producten bij brouwerijen/leveranciers (H150501 Id17496-c)
 - Volgt ontwikkelingen in de markt op
 - Documenteert zich over de markt van de brouwerijen en leveranciers
 - Doet prospectie bij brouwerijen/leveranciers
 - Contacteert leveranciers
 - Stelt een prijsaanvraag op
 - Vergelijkt offertes
 - Onderhandelt over prijzen en leveringstermijnen
 - Maakt prijs- en leveringsafspraken
 - Plaats een bestelling of verzamelt de benodigde bierproducten
 - Bewaart bieren op de gepaste wijze en de juiste temperatuur
 - Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

- Verzamelt grondige informatie over zijn producten (co 01223)
 - Zoekt de geschiedenis van bier en brouwerijen op
 - Kijkt naar het belang van het bier (streekbier,...)
 - Vergaart informatie over de gebruikte grondstoffen en brouwmethoden en brengt dit in relatie met de verwachte smaak
 - Onderscheidt bieren volgens classificatie
 - Maakt een inschatting van de te verwachte typische sensorische eigenschappen van het bier
 - Relateert aan bierstijlen
 - Leest en interpreteert het etiket

- Organiseert proeverijen van bieren (H150501 Id21135-c)
 - Maakt de planning op
 - Bepaalt de volgorde van de te proeven bieren
 - Voorziet het nodige materiaal
 - Brengt de bieren op de gewenste temperatuur
 - Richt het proeflokaal in
 - Stelt evaluatieroosters samen

- Voorziet de nodige documenten
 - Schenkt de bieren volgens de richtlijnen
 - Geeft technische toelichting bij de te proeven bieren
 - Leidt de proeverij
 - Beoordeelt de uitslagen en licht toe, rekening houdend met de doelstellingen van de proeverij
 - Achterhaalt samen met de deelnemers of het bier aan de normen beantwoordt
 - Bespreekt de oorzaak van het niet beantwoorden aan de norm van het bier en hoe dit kan aangepast/bijgesteld worden
 - Vergelijkt de resultaten van proeftests met richtwaarden
- Organiseert de werkplek (co 01224)
 - Keurt de bierbewaarplaats: de temperatuur, de verluchting, de hygiënische toestand, de verlichting
 - Keurt en bepaalt de ideale tapdruk
 - Past eventueel de tegendruk aan
 - Koppelt de vaten van de te proeven bieren aan
 - Koppelt de koolzuurleiding aan en zet de koolzuurkraan en bierkraan op de tapkop open
 - Kan defecten opsporen en verhelpen
 - Kan het afstemmen van de koelinstallatie berekenen aan de hand van het biervolume of past aan via de ijsbank
 - Zorgt dat de toog, afdruiprek, glazen, glazenborstel, afschuimer en afschuimbeker hygiënisch gereinigd zijn
 - Ontvet, spoelt, mireert*, koelt af en laat het glas uitlekken volgens de richtlijnen
 - Keurt het bier op houdbaarheid en sensorische wijze

*Mireren: visueel controleren of het glas zuiver is

- Tapt en/of keurt bieren volgens de richtlijnen (co 01225)
 - Schenkt 'easy drinking' of lage gistingsbieren volgens de richtlijnen
 - Schenkt degustatiebieren volgens de richtlijnen
 - Beoordeelt of het bier voldoet aan de richtlijnen
- Proeft bieren en beoordeelt volgens sensorische analyse (H150501 Id17912-c/22620-c)
 - Kan de handelingen van het bierproeven uitvoeren
 - Proeft het bier in een neutraal glas (degustatieglas)
 - Schenkt het bier volgens de richtlijnen
 - Gebruikt degustatieformulieren met gegevens om de bieren zintuiglijk te beoordelen
 - Bespreekt volgende elementen: de aanwezige tekst op de flesetiketten, de visuele waarneming (schuim, schuimkleurbaarheid, kleur, klaar/troebel-verhouding), nasale waarneming (reuk), de retro-nasale waarneming (aroma), de smaakwaarneming (zoet, bitter, zuur, zout, umami*, nasmaak, volmondigheid, koolzuurpareling), andere positieve/negatieve waarnemingen (zoals technische fouten)
 - Trekt een conclusie en vormt een oordeel over het bier

*Umami is een Japans woord dat 'heerlijkheid' of 'hartig' betekent. Het is één van de vijf basissmaken naast zout, zoet, zuur en bitter. Het verhoogt de speekselafscheiding en versterkt de hartig zoute en zoete smaken.

- Adviseert een passende combinatie van bier bij een gerecht (H150501 Id23524-c)
 - Ontleedt de dominante smaken van het gerecht
 - Streeft naar harmonie en tegenstelling tussen zuur, zoet en bitter in gerecht en bier

- Kiest een gerecht/product (kazen,...) en zoekt bijpassend bier (gerecht en bier dienen eenzelfde smaakgehalte of smaaksterkte te hebben)
 - Houdt rekening met de aanwezige smaak en aroma's en de interactie tussen smaken
 - Bespreekt de dominerende smaken in gerechten en hun invloed op de smaak van bier
- Brengt anderen proeftechnieken bij en verleent advies over het gebruik en de consumptie van producten (A141301 Id38462-c, H150501 Id21245-c)
 - Brengt de eigen ervaring over naar de klant
 - Bouwt verder op de reeds aanwezige kennis van de klanten
 - Maakt de doelstellingen duidelijk aan de klanten
 - Gebruikt de aangepaste opleidingsmethoden
 - Leert proeftechnieken aan en volgt de vaardigheden van de klanten op
 - Bespreekt de vaardigheden met de klant en stuurt bij indien nodig
 - Vertaalt technische boodschappen in begrijpbare taal
- Houdt werkplek en ruimtes hygiënisch en ruimt op (A141301 Id16235-c)
 - Reinigt en onderhoudt de tapinstallatie
 - Onderhoudt de koelinstallatie
 - Onderhoudt de stockageruimte
 - Onderhoudt en reinigt de glazen hygiënisch
 - Reinigt de spoelbak(ken) hygiënisch
 - Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal
 - Verwijdert bierresten (en etensresten indien van toepassing)
 - Maakt werkinstrumenten, toestellen en meubilair schoon
 - Rangschikt en bergt het gebruikte materiaal op de daartoe voorziene plaats op
 - Waakt over orde, netheid en hygiëne van de ruimte(s)
 - Verzamelt en rangschikt leeggoed
- Voert communicatieacties uit en promoot het aanbod bij (potentiële) klanten (A141301 Id19964-c)
 - Gebruikt kantoorsoftware
 - Voert acties of reclamecampagnes
 - Wijst de klant op het aanbod en geeft informatie over de keuzemogelijkheden aan activiteiten en adviesverlening
 - Neemt deel aan evenementen
 - Contacteert potentiële klanten rechtstreeks of via mailing
 - Volgt bestaande klanten op (klanttevredenheid, behoefte aan bijkomende dienstverlening,

2.2 DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van grondstoffen van de bierbrouwerijen (brouwwater, ruwe granen, mout, hop, gist, kruiden, ...)
- Basiskennis van het brouw- en conditioneringsproces en botteling
- Basiskennis van de verpakkingsmiddelen
- Basiskennis van productinformatie en etikettering

- Basiskennis van hygiëne en kwaliteitsnormen
- Basiskennis van bier en gezondheid
- Basiskennis van marketing
- Basiskennis van reinigingsprocedures en -producten voor tapinstallaties en materialen
- Basiskennis van factoren die de bierkwaliteit beïnvloeden
- Basiskennis van kantoorsoftware

- Kennis van het combineren van bieren en gerechten
- Kennis van het conditioneren van bieren
- Kennis van de verschillende bierstijlen van lage, hoge, spontane en gemengde gisting
- Kennis van de geschiedenis van het bier
- Kennis van de biermarkt in België en de belangrijkste producenten in de wereld
- Kennis van de evoluties in de biermarkt
- Kennis van informatiekkanalen
- Kennis van het goede debiet van bieren en tapdruk
- Kennis van het bedienen van een tapkraan
- Kennis van voedselveiligheid en hygiëne i.v.m. het tappen en schenken van bier
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van procedures van staalname van het te proeven bier
- Kennis van vakjargon
- Kennis van opmaak van een bierfiche
- Kennis van een degustatiefiche
- Kennis van kwaliteitsnormen van bier
- Kennis van wetgeving rond het schenken van alcohol
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van klantvriendelijkheid
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van veiligheidsregels
- Kennis van prijsaanvraag en interpretatie van offertes

- Grondige kennis van het tappen en schenken van bieren
- Grondige kennis van het gebruik van glazen
- Grondige kennis van de serveertemperatuur van bier
- Grondige kennis van koeling van bier
- Grondige kennis van combinatieregels van gerechten met bier
- Grondige kennis van sensorische evaluaties
- Grondige kennis van organoleptische* eigenschappen van bier
- Grondige kennis van visuele, geur en aromakaracteristieken van bier
- Grondige kennis van proeftechnieken
- Grondige kennis van diverse soorten kaas en hun combinatie met bier
- Grondige kennis van adviesverlening m.b.t. combineren van bieren met gerechten, productie, aankoop en bewaren van bieren, organisatie van events voor proeverijen,
- Grondige kennis van bewaarmethodes en -termijnen voor bier

*Organoleptisch: iedere eigenschap van een product die kan worden waargenomen met de zintuigen.

Cognitieve vaardigheden

- Het kunnen plannen van de eigen werkzaamheden

- Het kunnen adviseren van klanten m.b.t. aankoop, consumptie, samenstelling, bewaarwijze en toepassing van het bierproduct
- Het kunnen verzamelen van relevante informatie over de doelgroep
- Het actief kunnen luisteren
- Het kunnen herkennen van het type klant en de voorkeur van smaken voor bier- en voedingsproducten
- Het kunnen opvolgen van markttendensen via allerlei informatiekanalen
- Het kunnen uitwerken van een opdracht en/of deelnemen aan een evenement
- Het kunnen organiseren van een intakegesprek met de opdrachtgever
- Het kunnen contacteren van leveranciers en bespreken van prijzen en leveringstermijnen en plaatsen van bestellingen
- Het kunnen selecteren van producten bij brouwerijen en/of leveranciers
- Het kunnen vergelijken van offertes
- Het kunnen bewaren van bieren op de gepaste wijze en de juiste temperatuur
- Het kunnen opzoeken van de geschiedenis van het bier en de brouwerij
- Het kunnen verzamelen van informatie over de gebruikte grondstoffen en brouwmethoden en dit in relatie brengen met de te verwachte smaak
- Het kunnen maken van een inschatting van de te verwachte typische sensorische eigenschappen van het bier
- Het kunnen kiezen van bieren die bij de gerechten passen (foodparing)
- Het kunnen bespreken van dominerende smaken in gerechten en hun invloeden op de smaak van bier
- Het organoleptisch kunnen onderscheiden van bieren die behoren tot dezelfde bierstijl
- Het kunnen sensorisch analyseren van gerechten
- Het kunnen beschrijven van bier volgens smaak
- Het kunnen leiden van proeverijen
- Het kunnen verstrekken van technische toelichtingen tijdens de proeverijen
- Het kunnen beoordelen en toelichten van de uitslag van de proeverij in functie van de doelstelling(en)
- Het kunnen bespreken van de oorzaak waarom een bier niet beantwoordt aan de norm en aantonen hoe het bijgesteld moet worden
- Het kunnen leiden van bier en gastronomie-sessie(s)
- Het kunnen kiezen van bieren
- Het kunnen opmaken en controleren van de planning
- Het kunnen opstellen van een evaluatierooster
- Het zich grondig kunnen documenteren over de geselecteerde bierproducten van de proeverij
- Het kunnen interpreteren van bieretiketten
- Het kunnen toepassen van veiligheids- en hygiënerichtlijnen
- Het kunnen vergelijken van proeftests met richtwaarden
- Het kunnen registreren van gegevens
- Het kunnen bepalen van de bewaar temperatuur
- Het kunnen beoordelen van de eigenschappen van bier
- Het kunnen beoordelen van de kwaliteit van bieren
- Het kunnen bepalen en keuren van de tapdruk
- Het kunnen keuren van de bierbewaarplaats: de temperatuur, de verluchting, de hygiënische toestand, de verlichting
- Het afstemmen van de koelinstallatie aan de hand van het biervolume of eventueel aanpassen via de ijsbank
- Het kunnen keuren van het bier op houdbaarheid op sensorische wijze

- Het kunnen bespreken van flesetiketten, visuele, nasale, retro-nasale, smaak-, en andere positieve /negatieve waarnemingen
- Het kunnen aanleren van proeftechnieken bij klanten
- Het kunnen overbrengen van technische boodschappen in begrijpbare taal voor klanten
- Het kunnen invullen van degustatieformulieren
- Het kunnen streven naar harmonie tussen zuur, zoet, bitter in bier en gerecht
- Het kunnen rekening houden met interactie tussen smaken
- Het kunnen aanleren van proeftechnieken aan de klanten, hun vaardigheden opvolgen en bijsturen
- Het kunnen gebruiken van kantoorsoftware
- Het kunnen voeren van communicatieacties over het eigen aanbod aan adviesverlening
- Het kunnen opvolgen van (potentiële) klanten
- Het kunnen bijsturen van de tapdruk en temperatuur van een debietinstallatie

Probleemoplossende vaardigheden

- Het kunnen opsporen en verhelpen van kleine defecten aan tap- en koelinstallatie
- Het kunnen vaststellen van non-conformiteiten (afwijkingen in smaak,...)
- Het kunnen oplossen van problemen bij het tappen van bieren
- Het kunnen gepast reageren bij problemen van kwaliteit, veiligheid en milieu
- Het kunnen aanpassen van de planning aan de gewijzigde omstandigheden
- Het kunnen accuraat reageren bij een vermoeden van problemen met de voedselveiligheid
- Het kunnen opsporen van defecten op de werkplek en deze verhelpen
- Het gepast kunnen reageren bij ontevreden klanten

Motorische vaardigheden

- Het kunnen toepassen van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Het kunnen inrichten van het proeflokaal
- Het kunnen proeven van bieren volgens de beschreven methodiek
- Het kunnen tappen, schenken en serveren van bieren volgens richtlijnen (BSB*)
- Het kunnen op punt stellen van debietinstallaties
- Het kunnen hygiënisch reinigen van toog, afdruiptrek, glazen, glazenborstel, afschuimer en afschuimbeker
- Het kunnen reinigen en onderhouden van de tap- en koelinstallatie
- Het kunnen sorteren, afwassen en opbergen van het degustatiemateriaal
- Het correct kunnen gebruiken van reinigingsmateriaal
- Het kunnen rangschikken van het leeggoed
- Het kunnen ontvetten, mireren, afkoelen en laten uitlekken van glazen
- Het kunnen opruimen en reinigen van de werkplaats volgens de richtlijnen
- Het kunnen hanteren van een thermometer
- Het kunnen aansluiten en ontkoppelen van koolzuurflessen, waterleidingen en biervaten
- Het kunnen zuiver en hygiënisch houden van de verschillende ruimtes (proeflokalen, bierkelders,)
- Het kunnen aanpassen van de tegendruk
- Het kunnen aankoppelen van de vaten

Omgevingscontext

- Het beroep kan uitgeoefend worden in brouwerijen, tijdens evenementen en beurzen. De zytholoog voert zijn beroepsactiviteiten uit in de brouwerij, op een bedrijf, aan huis, in een feestzaal, evenementenhal of -ruimte. De activiteiten kunnen zowel binnen als buiten plaatsvinden. De locatie wordt immers bepaald door de opdracht van de klant.
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren: het kan overdag, 's avonds, tijdens weekdays, in het weekend of op feestdagen. Dit varieert naargelang de opdracht en de afspraken met de klant.
- De beroepsuitoefening kan verplaatsingen inhouden, afhankelijk van de opdracht.
- De zytholoog werkt met een breed spectrum van klanten met verschillende leeftijden en verschillende doelstellingen of verwachtingen, met of zonder voorkennis van zythologie. Dit vereist een eigen benaderingswijze en -werkwijze (bedrijven, restaurants, individuele klanten, specifieke groepen, ...).
- De zytholoog past zijn werkwijze en inhoud aan de opdracht aan (voorstelling over een afgesproken onderwerp, presentatie met tasting, tasting in brouwerij, begeleiding van een etentje thuis of op restaurant, advies voor kookboeken of supermarkten, biercruise, organisatie event met proeverij, ...).
- De zytholoog volgt trends en ontwikkelingen in de markt nauwgezet op en kan hierop inspelen.

Handelingscontext

- De zytholoog moet permanent aandacht hebben voor het naleven van reglementeringen inzake kwaliteitsnormen, veiligheid, milieu en hygiëne.
- Het permanent naleven van voedselveiligheid en -hygiëne is cruciaal.
- De zytholoog heeft ook aandacht voor persoonlijke hygiëne.
- De zytholoog dient nauwgezet de regelgeving rond het schenken van alcohol toe te passen.
- De beroepsuitoefening vereist langdurig rechtstaan en kan soms hanteren van lasten inhouden. Hij dient dan ergonomische hef- en tiltechnieken toe te passen.
- De zytholoog moet in alle omstandigheden kwaliteitsvol en professioneel verantwoord handelen.
- De zytholoog werkt klantgericht, efficiënt en methodisch en respecteert afspraken.
- De zytholoog kan bier tappen en schenken volgens de BSB-procedure.

Autonomie

Is zelfstandig in

- het plannen, organiseren, uitvoeren en begeleiden van de werkzaamheden in opdracht van de klant (organiseren van proeverijen van bieren, het adviseren van bieren bij gerechten, het verzamelen van informatie over de producten, het organiseren van de werkplek, het beoordelen van de producten volgens sensorische analyse, het tappen, schenken en serveren van bieren, het opvolgen van de kwaliteit van de bieren, het organiseren van events met proeverijen, ...)

Is gebonden aan

- de opdracht, de verwachtingen, de doelen van de klant, de BSB-procedure, de autocontrolelijds voor de brouwerijsector, de voedselveiligheid en -hygiëne i.v.m. het tappen en schenken van bieren, de wetgeving rond het schenken van alcohol , het tijdschema en planning en de veiligheidsprocedures

Doet beroep op

- de klant voor de opdracht en de afstemming over de wijze waarop de opdracht zal ingevuld worden; de technicus bij defecten aan de tap- en koelinstallatie ; hij overlegt tevens met de opdrachtgever bij onvoorziene problemen

Verantwoordelijkheid

- Een uitgewerkte planning en goede voorbereiding
- Een selectie van brouwerijen en leveranciers
- Een volledige productinformatie
- Toegepaste hygiëne- en veiligheidsrichtlijnen
- Aangepaste bewaartemperatuur
- De correcte toepassing van de wetgeving op het schenken van alcohol
- De berekening van de hoeveelheid degustatiebieren
- De correcte hantering van de tapinstallatie
- Schenking en tappen van bieren volgens BSB-procedure
- Zorgvuldig genoteerde en opgevolgde gegevens over de producten
- Een professioneel uitgevoerde proeverij met technische toelichting
- Een professionele beoordeling van de uitslag van een proeverij
- Vergelijking en interpretatie van de resultaten van proeftests met richtwaarden
- Keuring van de bierbewaarplaats
- Een gefundeerd bieradvies
- Een goed georganiseerde, hygiënische en nette werkplek
- Keuring en aanpassing van de tapdruk
- Aankoppeling van de te proeven vaten
- Berekening van de koelinstallatie i.f.v. het biervolume
- Advies voor combinatie van bier bij een gerecht of kaasschotel
- Opgevolgde markttendensen
- Communicatieacties m.b.t. de eigen werkzaamheden en adviesverlening
- Advies aan klanten m.b.t. aankoop, consumptie, samenstelling, bewaringswijze en toepassing van het bierproduct
- Organisatie van een evenement
- Een intakegesprek met de opdrachtgever

2.3 ATTESTEN

Wettelijke Attesten

Medisch attest, volgens de wettelijke regelgeving, om te mogen werken in de voedingsindustrie.

Vereiste Attesten

Geen vereisten.

Instapvoorwaarden
Geen vereisten.