



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET®-Kwalificatie Wijn Niveau 1

Toelichting



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Toelichting

WSET®-Kwalificatie
Wijn Niveau 1

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1, 2018

Dutch translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1 translated into Dutch 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Uitgave 1 in het Engels, 2018

Nederlandse vertaling © Wine & Spirit Education Trust 2018
Uitgave 1 vertaald in het Nederlands 2018

Alle rechten voorbehouden. Geen enkel deel van deze publicatie mag in wat voor vorm of door welk elektronisch of mechanisch middel dan ook, inclusief fotokopieën, opnamen of enig ander informatieopslag- of informatieherwinningssysteem, worden gereproduceerd of overgebracht zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Vertaald door: Anda Schippers
Ontwerp: Paul Barrett

Inhoud

| | |
|--|----|
| Inleiding | 1 |
| 1 Inleiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 | 2 |
| 2 WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1: leerresultaten | 3 |
| 3 Aanbevolen proefwijnen | 6 |
| 4 Examengids | 7 |
| 5 Voorbeeldexamenvragen | 8 |
| 6 Examenreglement | 9 |
| 7 De kwalificaties van WSET Awards | 12 |
| 8 WSET Awards | 13 |

Inleiding

Deze Toelichting bevat noodzakelijke informatie over de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1, zowel voor kandidaten als voor Approved Programme Providers (APP's; erkende docenten).

Het hoofddeel van dit document bestaat uit een gedetailleerde weergave van de leerresultaten van de Kwalificatie Wijn Niveau 1. Deze resultaten moeten door APP's worden gebruikt bij de voorbereiding van het leerprogramma en door kandidaten bij de planning van hun studie, omdat het examen specifiek is opgezet om deze resultaten te toetsen.

De Toelichting voorziet ook in een lijst van aanbevolen proefwijnen, een examengids (inclusief de weging van de lesstof), voorbeeldexamen vragen en het examenreglement.

Achter in dit document is meer informatie te vinden over de andere WSET-kwalificaties en over WSET Awards, de afdeling van de WSET waar de kwalificaties worden ontwikkeld.

1

Inleiding op de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1

Doelen van de kwalificatie

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 is bedoeld voor mensen die weinig of geen kennis van wijn hebben. De cursus vormt een degelijke maar eenvoudige inleiding op het gebied van wijn. Deze kwalificatie is nuttig voor iedereen die behoefte heeft aan basiskennis van de belangrijkste wijnsoorten en -stijlen, bijvoorbeeld mensen die met wijn werken als onderdeel van een groter drankenassortiment in de detailhandel of in de gastvrijheidsindustrie.

Succesvolle kandidaten zullen in staat zijn de volgende zaken te benoemen: de belangrijkste fasen van de druiventeelt en het wijnmaken, de belangrijkste wijnsoorten en wijnstijlen, de belangrijkste kenmerken van wijnen die gemaakt zijn van de voornaamste druivenrassen, naast andere voorbeelden van wijnen en de belangrijkste principes voor het bewaren en serveren van wijn. Ze zullen daardoor ook in staat zijn om vragen van klanten te beantwoorden en aanbevelingen te doen voor het serveren van wijn.

Structuur van de kwalificatie

Leerresultaten

Om de doelen van de kwalificatie te bereiken zijn er drie leerresultaten.

| | |
|------------------------|---|
| Leerresultaat 1 | De belangrijkste fasen kennen van de druiventeelt en het wijnmaken. |
| Leerresultaat 2 | De soorten, kenmerken en stijlen kennen van wijnen die gemaakt zijn van de belangrijkste druivenrassen en andere voorbeelden van wijnen kennen. |
| Leerresultaat 3 | De belangrijkste principes en gebruiken kennen voor het bewaren en serveren van wijn. |

Inschrijving

Er zijn geen beperkingen voor de deelname aan de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1. Kandidaten die nog niet de leeftijd hebben waarop zij alcoholhoudende dranken mogen kopen volgens de wet in het land waar ze examen doen, of zij die ervoor kiezen geen alcohol te proeven uit gezondheids- of religieuze overwegingen, mogen geen alcoholhoudende dranken proeven als onderdeel van hun cursus. Dit staat het succesvol afronden van deze kwalificatie echter niet in de weg.

Total Qualification Time (TQT) en Guided Learning Hours (GLH)

TQT (totale studietijd) is een inschatting van de totale hoeveelheid tijd, in uren gemeten, die een student redelijkerwijs nodig zou hebben om het prestatieniveau te bereiken dat nodig is om een kwalificatie te halen. TQT bestaat uit GLH (begeleide onderwijstijd) en zelfstudie. GLH omvat alle begeleide lessen en alle examens.

De TQT voor de Kwalificatie Wijn Niveau 1 bestaat uit 6 uren, allemaal in de vorm van GLH. De 45 minuten voor het examen zijn hierbij inbegrepen.

Aanbevolen vervolgcursussen

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1, of een vergelijkbaar kennisniveau, wordt aanbevolen als voorbereiding op de WSET-Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2.

2

WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1: leerresultaten

Leerresultaat 1

De belangrijkste fasen kennen van de druiventeelt en het wijnmaken.

Beoordelingscriteria

- 1 Het kunnen noemen van de belangrijkste onderdelen van een druif en wat ze bevatten.
- 2 Het kunnen noemen van de belangrijkste fasen in de jaarlijkse cyclus van druiventeelt en weten wat er tijdens de rijping gebeurt.
- 3 Het kunnen noemen en beschrijven van verschillende klimaten voor druiventeelt en aangeven hoe die de kenmerken van druiven kunnen beïnvloeden.
- 4 Het kunnen opnoemen van de vereisten voor en de producten van alcoholische vergisting.
- 5 Het kunnen noemen en in de juiste volgorde zetten van de belangrijkste fasen in de productie van stille witte wijn, rode wijn en rosé.

Groep 1: onderdelen van een druif

| | |
|--------------------------|---|
| Onderdelen van een druif | Schil – kleur, tannine Vruchtvlees – water, suiker, zuur |
|--------------------------|---|

Groep 2: druiventeelt

| | |
|---|----------------------------|
| Belangrijkste fasen in de jaarlijkse cyclus van de druiventeelt | Bloei, rijping van druiven |
|---|----------------------------|

Groep 3: klimaat

| | |
|--------------------|----------------------------|
| Effect van klimaat | Koel klimaat, warm klimaat |
|--------------------|----------------------------|

Groep 4: alcoholische vergisting

| | |
|--|--------------|
| Vereisten voor alcoholische vergisting | Suiker, gist |
|--|--------------|

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Producten van alcoholische vergisting | Alcohol, koolzuurgas |
|---------------------------------------|----------------------|

Groep 5: productie van stille witte wijn, rode wijn en rosé

| | |
|--------------------------|---|
| Productie van witte wijn | Druiven – wit |
| | Fasen – kneuzen, persen, vergisten, rijpen, bottelen |

| | |
|-------------------------|---|
| Productie van rode wijn | Druiven – blauw |
| | Fasen – kneuzen, vergisten, af laten lopen, persen, rijpen, bottelen |

| | |
|--------------------|---|
| Productie van rosé | Druiven – blauw |
| | Fasen – kneuzen, vergisten, af laten lopen, rijpen, bottelen |

Leerresultaat 2

De soorten, kenmerken en stijlen kennen van wijnen die gemaakt zijn van de belangrijkste druivenrassen en andere voorbeelden van wijnen kennen.

Beoordelingscriteria

- 1 Het kunnen noemen en beschrijven van de wijnsoorten en de kenmerken die bijdragen aan de verschillende stijlen.
- 2 Het kunnen noemen van de belangrijkste druivenrassen en de kenmerken en stijlen van de wijnen die ervan gemaakt worden.
- 3 Het kunnen noemen van voorbeelden van wijnen van de belangrijkste druivenrassen en die kunnen verbinden met de druivenrassen en de wijnsoort, wijnkenmerken en wijnstijl.
- 4 Het kunnen noemen van voorbeelden van andere wijnen en die kunnen verbinden met de wijnsoort, wijnkenmerken en wijnstijl.

| Groep 1: belangrijkste wijnsoorten en wijnstijlen | |
|---|---|
| Wijnsoorten | Stil, mousserend, versterkt |
| Kenmerken van wijnen | <p>Kleur – wit, rood, rosé</p> <p>Opvallende structurele kenmerken – zoetheid, zuurgehalte, tanninegehalte, alcoholgehalte, body</p> <p>Typische aroma's en smaken – fruit, eikenhout, overige</p> |
| Wijnstijlen | Een combinatie van bovenstaande kenmerken |

| Groep 2: belangrijkste druivenrassen | |
|--------------------------------------|--|
| Witte druivenrassen | Chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio, riesling |
| Blauwe druivenrassen | Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah/shiraz |

| Groep 3: voorbeelden van wijnen van de belangrijkste druivenrassen | |
|--|------------------------------------|
| Wit | Sancerre, Chablis, Bourgogne (wit) |
| Rood | Bourgogne (rood), Bordeaux |
| Mousserend | Champagne |

| Groep 4: voorbeelden van andere wijnen | |
|--|---|
| Wit | Sauternes |
| Rosé | White Zinfandel |
| Rood | Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape |
| Mousserend | Prosecco, cava |
| Versterkt | Sherry, port |

Leerresultaat 3

De belangrijkste principes en gebruiken kennen voor het bewaren en serveren van wijn.

Beoordelingscriteria

- 1 Het kunnen noemen en beschrijven van de beste omstandigheden voor het bewaren van wijn en van methodes voor het goedhouden van wijn.
- 2 Het kunnen beschrijven van de aanbevolen serveertemperaturen voor de voornaamste wijnsoorten en wijnstijlen.
- 3 Het kunnen noemen van de juiste werkwijze voor het openen en schenken van wijn.
- 4 Het kunnen noemen van de voornaamste wisselwerkingen tussen gerechten en wijn en het typische effect dat ze op wijn hebben.

| Groep 1: wijn bewaren | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Beste bewaar-omstandigheden | Temperatuur, licht, positie van fles |
| Wijn goedhouden | Vacumeersysteem, gassysteem |

| Groep 2: beschrijving serveertemperaturen | |
|---|--|
| Witte wijn en rosé | Mousserende wijn – goed gekoeld Zoete wijn – goed gekoeld Wit en rosé met lichte tot gemiddelde body – gekoeld Wit met volle body – licht gekoeld |
| Rode wijn | Rood met gemiddelde tot volle body – kamertemperatuur Rood met lichte body – licht gekoeld |

| Groep 3: wijn serveren | |
|------------------------|--|
| Openen | Stille wijn, mousserende wijn |
| Wijn schenken | Glaswerk, het uiterlijk en de geur van de wijn controleren |

| Groep 4: belangrijkste wisselwerkingen tussen gerechten en wijn | |
|---|--|
| Eigenschappen van het gerecht die de wijn beïnvloeden | Zoet, umami, zout, zuur, smaakintensiteit, vet, scherpte (van chilipeper) |
| Eigenschappen van de wijn die beïnvloed worden door gerechten | Zoetheid, zuurgehalte, bitterheid (tannine, eikenhout), fruitigheid, alcohol |

3

Aanbevolen proefwijnen

We raden kandidaten aan om in de loop van de cursus de volgende selectie van wijnen te proeven. Alle wijnen moeten typische voorbeelden zijn van hun druivenras, soort en stijl.

Proef minimaal drie rode en twee witte wijnen van de belangrijkste druivenrassen die duidelijk van elkaar onderscheiden, goed herkenbare kenmerken hebben.

Proef minimaal één zoete wijn zoals die bij leerresultaat 2 wordt genoemd of één rosé.

Voorbeeld van een serie wijnen:

- Sauvignon Blanc met lichte of gemiddelde body, hoog zuur, niet-houtgerijpt
- Chardonnay met volle body, gemiddeld zuur, houtgerijpt
- Pinot Noir met lichte body, niet-houtgerijpt
- Merlot met gemiddelde body, houtgerijpt
- Cabernet Sauvignon met volle body, uitgesproken houtrijping
- Sauternes

Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 1®

| UITERLIJK | |
|----------------------------------|--|
| Kleur | wit – rood – rosé |
| GEUR | |
| Aromakenmerken | <i>bv.</i> aroma's van fruit, eikenhout, overige |
| SMAAK | |
| Opvallende structurele kenmerken | zoetheid, zuur, tannine, alcohol, body |
| Smaakkenmerken | <i>bv.</i> smaken van fruit, eikenhout, overige |

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018

De Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 1® mag uitsluitend gereproduceerd worden na schriftelijke toestemming van de WSET en uitsluitend onder de bepalingen en voorwaarden van de WSET. Neem voor meer informatie contact op met wset@wsetglobal.com.

4

Examengids

Uitvoering examens

De examens worden afgenomen door de Approved Programme Providers (APP's) van de WSET. Zij moeten zich daarbij houden aan de criteria en gedragscodes van het Operating Handbook.

Wijze van toetsing

De WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 wordt getoetst met een geslotenboekexamen dat uit 30 meerkeuzevragen bestaat, die in 45 minuten beantwoord moeten worden.

Alle examenvragen zijn gebaseerd op de openbaar gemaakte leerresultaten en de aanbevolen studiematerialen bevatten de informatie die nodig is om deze vragen te kunnen beantwoorden.

Om te slagen, moeten kandidaten een scoringspercentage van minimaal 70% hebben.

Over het examen voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1

Het examen voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 bestaat uit 30 meerkeuzevragen. Elke vraag heeft maar één juist antwoord. Dat moet worden aangegeven op een machinaal leesbaar antwoordformulier. De examensurveillant geeft voorafgaand aan het examen alle nodige instructies voor het invullen van het antwoordformulier. Elke juist beantwoorde meerkeuzevraag is één punt waard en er worden GEEN punten afgetrokken voor onjuiste antwoorden.

Alle examens voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 worden zorgvuldig samengesteld en zodanig dat ze de lesstof weerspiegelen. Hieronder staat een schema waarin het aantal vragen per onderdeel en hun gewicht is weergegeven.

| Leerresultaat | Meerkeuzevragen (1 punt per vraag) |
|---------------|---------------------------------------|
| 1 | 6 |
| 2 | 18 |
| 3 | 6 |
| | 30 punten |

Bekendmaken van uitslagen

De uitslagen van de examens worden als volgt door WSET Awards bekendgemaakt:

- WSET Awards stuurt een elektronische lijst met de uitslagen van alle kandidaten naar de APP's, zodat die de uitslag door kunnen geven aan de kandidaten. WSET Awards stuurt deze lijst binnen twee weken na ontvangst van de ingevulde examenformulieren.
- Vervolgens stuurt WSET Awards de bevestigingsbrieven en certificaten voor de kandidaten aan de APP's, die ervoor verantwoordelijk zijn ze aan hun kandidaten door te sturen.

5

Voorbeeldexamenvragen

De Wine & Spirit Education Trust geeft geen oude examens vrij voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1. Om kandidaten een idee te geven van het soort vragen dat ze kunnen verwachten, geven we hieronder vijf voorbeeldvragen. Het examen bestaat uit dertig vergelijkbare vragen.

1 Welk van de volgende druivenrassen levert rode wijn op?

- a Cabernet sauvignon.
- b Sauvignon blanc.
- c Riesling.
- d Chardonnay.

2 Chablis is

- a een droge witte wijn;
- b een droge rode wijn;
- c een zoete witte wijn;
- d een zoete rode wijn.

3 Rode wijn kun je het best in direct zonlicht bewaren.

- a Waar.
- b Niet waar.

4 Door umami lijken wijnen zoeter en fruitiger te zijn.

- a Waar.
- b Niet waar.

5 Welke van de volgende wijnen is een versterkte wijn?

- a Cava.
- b Beaujolais.
- c Prosecco.
- d Port.

6

Examenreglement

1 Toelatingseisen

1.1 Geschiktheid

- 1.1.1** Kandidaten die zich aanmelden voor het examen moeten de minimumleeftijd bereikt hebben voor het kopen van alcoholhoudende dranken in het land waar het examen afgenomen wordt, of zich op het examen voorbereiden als onderdeel van een erkende voltijdse opleiding, of toestemming hebben van hun ouders of wettelijke voogden.
- 1.1.2** Deelname aan de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 wordt niet beperkt door overlap met andere opleidingen of onderdelen daarvan.
- 1.1.3** Kandidaten die nog niet de leeftijd hebben bereikt waarop zij alcoholhoudende dranken mogen kopen volgens de wet in het land waar ze examen doen, of zij die ervoor kiezen geen alcohol te proeven uit gezondheids- of religieuze overwegingen, mogen geen alcoholhoudende dranken proeven als onderdeel van hun cursus. Dit staat het succesvol afronden van de kwalificatie echter niet in de weg.

1.2 Aanbevolen vooropleiding

- 1.2.1** Kandidaten hoeven geen kennis van het onderwerp te hebben of ervaring met alcoholhoudende dranken.
- 1.2.2** De indicatie voor het niveau van taal- en rekenvaardigheid dat vereist is voor dit examen is als volgt:
 - taalvaardigheid:** niveau 1 van de nationale standaard voor basisvaardigheden in het VK, of een vergelijkbaar beheersingsniveau van de taal waarin examen wordt gedaan.
 - rekenvaardigheid:** niveau 1 van de nationale standaard voor basisvaardigheden in het VK, of een vergelijkbaar niveau.

2 Opzet en uitslagen

- 2.1** Het examen voor de WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 is een geslotenboekexamen dat 45 minuten duurt en uit 30 meerkeuzevragen bestaat die ieder 1 punt waard zijn.
- 2.2** De uitslagen van de kandidaten worden binnen twee weken na ontvangst van de ingevulde examenformulieren aan de APP's gestuurd.
- 2.3** De resultaten worden als volgt beoordeeld:

| | |
|------------------------|----------|
| Score van 70% of hoger | Geslaagd |
| Score van 69% of lager | Gezakt |

3 Speciale aanpassingen

- 3.1** Examenkandidaten die voor het examen speciale aanpassingen nodig hebben, ondersteund door een schriftelijke verklaring van een onafhankelijke partij, wordt gevraagd direct bij hun inschrijving de examenfunctionaris van de APP daarvan op de hoogte te stellen. Verdere richtlijnen voor examenfunctionarissen en kandidaten zijn op aanvraag verkrijgbaar bij WSET Awards.
- 3.2** Volgens het beleid van WSET Awards mogen deze kandidaten geen nadeel ondervinden bij het afleggen van het examen. Het is wel de verantwoordelijkheid van kandidaten zelf om hun APP bij inschrijving op de hoogte te stellen van de vereiste aanpassingen.

4 Herexamens

- 4.1** Kandidaten die gezakt zijn mogen zich aanmelden voor een herexamen. Er is geen beperking van het aantal pogingen dat gedaan mag worden.
- 4.2** Kandidaten die geslaagd zijn, mogen geen herexamen doen om een betere score te halen.

5 Regels voor het examen en gedragscode

- 5.1** Als voorwaarde voor deelname moeten kandidaten akkoord gaan met de volgende specifieke bepalingen voor het geslotenboekexamen.
- Bij aanvang van het examen moeten alle kandidaten de surveillant een bewijs van hun identiteit laten zien in de vorm van een geldig identiteitsbewijs met foto.
 - Het examen moet in maximaal 45 minuten worden afgelegd.
 - Er mag geen enkele andere bron worden geraadpleegd, in welke vorm dan ook, buiten het vragenformulier en het antwoordformulier.
 - Zodra de surveillant heeft gemeld dat de examenomstandigheden van kracht zijn, is er geen enkele vorm van communicatie tussen de kandidaten toegestaan tot ze het examenlokaal verlaten hebben of de surveillant het eind van het examen heeft aangekondigd.
 - Tijdens het examen mogen de examenkandidaten alleen de volgende zaken bij zich hebben: pennen, potloden, gummen, drinkwater en een kleine hand- of schoudertas, zolang die alleen persoonlijke spullen bevat.
 - Het is verboden voor kandidaten om foto's te maken van het examenlokaal of examenmaterialen.
 - Het gebruik van elektronische apparatuur van elke soort is verboden.
 - Er mogen geen mobiele telefoons op de tafels liggen; ze moeten uitgezet worden en uit het zicht opgeborgen.
 - Het gebruik van woordenboeken van elke soort is verboden.
 - Het gebruik van hoorbare signalen op ieder soort klok of horloge is verboden.
 - Kandidaten mogen het lokaal tijdens de eerste 15 minuten van het examen niet verlaten.
 - Kandidaten die na de aangekondigde aanvangstijd arriveren, mogen NIET meer meedoen aan het examen als een andere kandidaat het examenlokaal al verlaten heeft.
 - Kandidaten die te laat komen, mogen het lokaal alleen binnen als de surveillant toestemming geeft en andere kandidaten er geen last van hebben. Normaal gesproken zullen kandidaten niet meer aan het examen kunnen deelnemen als ze meer dan 30 minuten na de aangekondigde aanvangstijd arriveren.
 - Kandidaten mogen het lokaal niet verlaten en weer terugkomen nadat het examen is begonnen, tenzij er een surveillant beschikbaar is om ze buiten het lokaal te vergezellen.
 - Kandidaten die het examen snel af hebben, mogen het examenlokaal tot aan de laatste 10 minuten verlaten, op voorwaarde dat ze de andere kandidaten niet storen. Ze mogen daarna niet meer terugkomen.
 - Het is surveillanten niet toegestaan een examenvraag te becommentariëren, te interpreteren of er een mening over te geven.
 - Een kandidaat die verdacht wordt van wangedrag zal het examenlokaal onmiddellijk moeten verlaten. Zijn of haar examenformulier wordt voorgelegd aan het Examination Panel (de examencommissie), die de geldigheid ervan beoordeelt en beslist of de kandidaat in de toekomst nog examens mag doen.
 - Er mag geen enkel examenvragenformulier meegenomen worden uit het examenlokaal; kandidaten die het vragenformulier niet samen met hun antwoordformulier inleveren, maken zich schuldig aan wangedrag.
 - Het is verboden voor kandidaten om de inhoud van examens aan anderen te onthullen, of examens op enige wijze te vermenigvuldigen.
- 5.2** Kandidaten gaan ermee akkoord de instructies van de surveillant op te volgen. Wie dat niet doet, loopt het risico dat zijn of haar examenresultaten ongeldig worden verklaard.
- 5.3** Examen- en antwoordformulieren zijn het eigendom van WSET Awards en worden nooit teruggegeven aan kandidaten.

6 Herziening, feedback en aanvechting

- 6.1** Kandidaten die willen dat hun examen opnieuw nagekeken wordt (herziening) en/of feedback op hun examen willen, kunnen contact opnemen met hun APP en een Enquiry and Feedback Form (formulier voor herziening en feedback) opvragen. Dit formulier moet ingevuld en samen met het verschuldigde bedrag binnen 6 weken na de datum van het examen zijn teruggestuurd aan WSET Awards. Verzoeken die later binnenkomen, worden niet behandeld. WSET Awards stuurt herzieningen en feedback binnen 2 weken na ontvangst van het verzoek.
- 6.2** Kandidaten die ontevreden zijn met het resultaat van een herziening van een examen, moeten contact opnemen met hun APP en een Appeal against Enquiry Application Form opvragen (aanvraagformulier voor aanvechting van een herziening). Dit moet ingevuld worden en, niet later dan 10 werkdagen na de mededeling van de beslissing over de herziening, samen met het verschuldigde bedrag naar WSET Awards gestuurd worden. Aanvechtingen die later ontvangen worden, worden niet behandeld. Aanvechtingen worden binnen 2 weken na ontvangst door WSET Awards beoordeeld.

7 Tevredenheid van kandidaten

- 7.1** Mocht een kandidaat vermoeden dat de APP niet de diensten verleent die je mag verwachten, of zich gedraagt op een manier die niet strookt met de vereiste normen met betrekking tot organisatie, onderwijs of examinering, dan moet hij of zij dit eerst opnemen met de APP. Leidt dit niet tot een bevredigend resultaat, dan verzoeken wij de kandidaat contact op te nemen met ons Quality Assurance Team via qa@wsetglobal.com. Let op: alle klachten worden vertrouwelijk behandeld, maar WSET Awards kan geen actie ondernemen op basis van anonieme klachten.

8 WSET Awards-reglement

- 8.1** WSET Awards behoudt zich het recht voor deze regels naar eigen inzicht uit te breiden of te wijzigen.

7

De kwalificaties van WSET Awards

Kwalificaties van WSET Awards

De WSET biedt een hele reeks kwalificaties aan, niet alleen op het gebied van wijn, maar ook op dat van sake en distillaten. Ze worden allemaal ontwikkeld en actueel gehouden door WSET Awards (zie hoofdstuk 8 voor meer informatie). De volledige lijst van kwalificaties is:

WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 1 (600/1504/4)

WSET-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 1 (600/1501/9)

WSET-Kwalificatie Sake Niveau 1 (603/2051/5)

WSET-Kwalificatie Gedistilleerd Niveau 2 (600/1507/X)

WSET-Kwalificatie Wijn en Gedistilleerd Niveau 2 (600/1508/1)

WSET-Kwalificatie Wijn Niveau 3 (601/6352/5)

WSET-Kwalificatie Sake Niveau 3 (603/2066/7)

WSET-Diploma Wijn en Gedistilleerd Niveau 4

Meer informatie over al deze kwalificaties is te vinden op de website van WSET, wsetglobal.com.

Wie mogen er een WSET Awards-kwalificatie aanbieden?

De kwalificaties van WSET Awards mogen alleen aangeboden worden door organisaties die door WSET Awards erkend zijn: de Approved Programme Providers (APP's). Kandidaten die een WSET-kwalificatie willen volgen, moeten zich inschrijven bij een APP. De kandidaat heeft dus alleen te maken met de APP en de APP is verantwoordelijk voor het geven van de cursus en het afnemen van het examen, dat wordt opgesteld door WSET Awards.

Groepsonderwijs van een APP is de beste manier om te leren proeven, maar sommige APP's bieden ook leren op afstand aan ter voorbereiding op het examen.

Op de website van de WSET, wsetglobal.com, staat een lijst van Approved Programme Providers (APP's). Wil je meer weten over de cursussen, neem dan rechtstreeks contact op met een APP.

Heb je belangstelling om zelf een APP te worden, neem dan contact op met het Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Over WSET Awards

WSET Awards is de afdeling van de Wine & Spirit Education Trust die zorg draagt voor kwalificaties van gegarandeerd hoge kwaliteit. Deze helpen mensen bij het verwerven van kennis over alcoholische dranken en het ontwikkelen van hun proefvaardigheden. De ontwikkeling en toekenning van door de WSET erkende kwalificaties valt volledig onder de verantwoordelijkheid van WSET Awards.

De overheid van het Verenigd Koninkrijk heeft een regulerende autoriteit in het leven geroepen, het Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), dat zorgt voor regulering van educatieve organisaties die kwalificaties aanbieden. Een deel van de kwalificaties van WSET Awards wordt door Ofqual gereguleerd. De bijbehorende kwalificatienummers zijn te vinden in hoofdstuk 7.

WSET Awards werkt volgens een Quality Management System dat voldoet aan de eisen van **BS EN ISO 9001** voor het beheer van kwalificaties en examens in productkennis en de proefvaardigheid van alcoholische dranken.



Beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid

WSET Awards staat volledig achter het principe van diversiteit en gelijkwaardigheid en is ervoor verantwoordelijk dat alle kandidaten voor de kwalificaties eerlijk en op gelijke basis behandeld worden. Een exemplaar van ons beleid voor diversiteit en gelijkwaardigheid is te verkrijgen bij het Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Klantenservice

De kwaliteit en reikwijdte van de service die klanten van WSET Awards mogen verwachten, is vastgelegd in ons Customer Service Statement. Een exemplaar hiervan is te verkrijgen bij het Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Mocht er ontevredenheid bestaan over de ontvangen service, neem dan om te beginnen contact op met de geregistreerde APP. Wordt de zaak niet opgelost, neem dan contact op met het Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

Het programma van WSET Prizes bestaat in de eerste plaats om personen die in de drankenindustrie werken of willen werken op hun professionele pad te ondersteunen. In enkele gevallen zijn er ook WSET Prizes beschikbaar voor studenten die niet in de drankenindustrie werken; dit is echter geen primaire doelstelling binnen het programma. Elk schooljaar (1 augustus tot 31 juli) worden er prijzen uitgereikt voor academische prestaties, op grond van specifieke criteria. WSET Awards neemt zelf contact op met studenten die mogelijk in aanmerking komen voor een prijs. Via de link hieronder kun je een lijst vinden van WSET Prizes die op dit moment beschikbaar zijn; we behouden ons het recht voor ze zonder voorafgaande melding te wijzigen. wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

Let op: deze prijzen vormen geen financiële toelage om een studie te betalen, maar zijn uitsluitend een erkenning van zeer goede examenresultaten.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Een wereld van kennis

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Uitgave 1