

WIJNCURSUS SVH WIJN 3



ALGEMENE INFORMATIE

Vooropleiding

Duur

8 bijeenkomsten van 3 uur

Kosten

€ 699,00

Locatie

's-Hertogenbosch

Dag/avond

Diplomering

Bewijs van deelname

OVER DEZE CURSUS

ALGEMENE INFORMATIE

Deze cursus SVH Wijn 3 is bedoeld voor wijnliefhebbers en professionals met basiskennis (zoals SVH Wijn 2) die verder willen verdiepen. Je krijgt gestructureerde en toegankelijke theorie én vooral veel praktijk: proeverijen, regioverkenning, wijnwetgeving en smaakontwikkeling. De training bestaat uit dag- of avondonderwijs verspreid over meerdere weken, met direct toegang tot e-learning modules vanaf inschrijving.

Avondopleiding: Start 23 februari 2026

Aanvang: 19.00 uur – 22.00 uur.

Duur: 8 avonden (let op: examen is niet inbegrepen)

Avondopleiding: Start 20 april 2026

Aanvang: 19.00 uur – 22.00 uur.

Duur: 8 avonden (let op: examen is niet inbegrepen)

Het SVH examen Wijn 3 is niet inbegrepen bij deze training.

OPBOUW TRAINING

Voor het theoretische deel van de training wordt gebruikgemaakt van een e-learning. Toegang tot deze online training ontvang je direct na je inschrijving. Je kunt hier dus direct mee aan de slag.

WAT GA JE LEREN?

WAT GA JE LEREN?

Tijdens de SVH Wijn 3 cursus leer je:

- Smaakfactoren, wijnbouw & bereidingsprocessen (vinificatie)
 - Wijnwetgeving, regio's in Noord-Frankrijk, Zuid-Frankrijk, Spanje, Portugal, Italië en overige Europese landen
 - Regio-“Nieuwe Wereld”, met focus op karakteristieke verscheidenheid
 - Proeftraining: oordeel wijnen neutraal, leer aroma's, structuur & balans herkennen
 - Gastronomisch pairen: begrip van food-&-wine combinaties
 - Toepassing van theorie via e-learning én fysieke proeverijen
-

VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

Deze cursus is geschikt voor medewerkers in de horeca, wijnhandel of retail, voor thuis-koks met passie voor wijn, en voor iedereen die al basiskennis heeft (SVH Wijn 2 of gelijkwaardig). Ideaal om je professionele profiel te versterken of je hobby te verdiepen.

HET RESULTAAT

HET RESULTAAT

Na afronding beschik je over een diepere wijnkennis en proefvaardigheden waarmee je examen kunt doen voor SVH Wijn 3 (niet verplicht). Deze verdieping opent deuren naar sommelier-cursussen, gastronomie, unieke functies in wijnhandel of horeca, en betere tastings en aanbevelingen richting klanten. Je krijgt een certificaat dat je inzetbaarheid vergroot.
