



skills  
MASTERCLASS

Gastheer/-vrouw

Tham Cao

# Lesbrief Masterclass Gastheer/-vrouw

De Skills Masterclasses zijn korte en bondige praktijkgerichte presentaties gegeven door gepassioneerde experts uit de beroepspraktijk. Het doel van de Masterclasses is om studenten te inspireren, motiveren en uit te dagen om binnen het beroep meer uit zichzelf te halen.

Voor verschillende beroepen en opleidingsniveaus zijn er Masterclasses ontwikkeld. De onderwerpen verschillen en vallen uiteen in o.a. *Suiker blazen*, *3D behang* en een *Permanent voor mannen*. Alle onderwerpen hebben betrekking op nieuwe ontwikkelingen, technieken en trends die actueel zijn in de beroepspraktijk. Daarnaast staat het tonen van vakmanschap en het ontwikkelen van je Skills centraal.

De Masterclasses dienen als ondersteuning en verrijking op het lesprogramma en kunnen door docenten op het vmbo en mbo worden ingezet tijdens hun lessen. Elke Masterclass gaat gepaard met een lesactiviteit die naar eigen inzicht kan worden ingezet. De Masterclasses zijn niet direct gerelateerd aan de Vakwedstrijden van WorldSkills Netherlands, maar kunnen wel ter voorbereiding worden gebruikt.

<b>TITEL</b>	Natuur & Wijn
<b>OPLEIDING</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Gastheer/-vrouw</li><li>✓ Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw</li><li>✓ Gastronomie/sommelier</li><li>✓ Leidinggevende bediening</li></ul>
<b>OPLEIDINGSNIVEAU</b>	Niveau 2 t/m 4
<b>DUUR</b>	1 les
<b>LEERDOEL</b>	De student leert: <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Welke trends er zijn op het gebied van wijn;</li><li>✓ Wat het verschil is tussen conventionele wijn en duurzame wijn;</li><li>✓ Wat de kenmerken zijn van biologische wijn;</li><li>✓ Wat de kenmerken zijn van biodynamische wijn;</li><li>✓ Wat de kenmerken zijn van natuurwijn;</li><li>✓ Wat de kenmerken zijn van Oranje wijn.</li></ul>
<b>BENODIGDHEDEN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Papier</li><li>✓ Schrijfgerei</li><li>✓ Internet</li></ul>



ONDERWERP



ERVAREN & BELEVEN

✓ **Skills Masterclass video:** <https://youtu.be/6We00IOezU>

LESACTIVITEIT

Aansluitend op de Masterclass Gastheer/-gastvrouw kan een les worden verzorgd over wijn-spijscombinaties. In de les staan de verschillende duurzame wijnen (zie tips & inspiratie) uit de masterclass centraal.

	<p><b>Lesopbouw: Wijn-spijscombinaties</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laat de student informatie verzamelen over biologische wijn, biodynamische wijn, natuurwijn en Oranje wijn. Besteed hierbij aandacht aan het onderscheid tussen deze duurzame wijntrends.</li> <li>2. Laat de student bij de verschillende wijnen gerechten zoeken die daarbij passen. Vraag hem/haar ook aandacht te besteden aan de toelichting. Oftewel, laat de student nadenken over de vraag waarom hij/zij voor deze wijn-spijscombinaties heeft gekozen.</li> <li>3. Laat de student een moodboard maken waarin hij/zij de wijn-spijscombinaties verwerkt.</li> <li>4. Bespreek het resultaat na en besteed hierbij aandacht aan de motivatie voor de wijn-spijscombinaties.</li> </ol>
<p><b>TIPS &amp; INSPIRATIE</b></p>	<p><b>Inspiratie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <a href="https://www.qvselect.nl">https://www.qvselect.nl</a></li> <li>✓ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=wzYspt2rZUw&amp;t=106s">https://www.youtube.com/watch?v=wzYspt2rZUw&amp;t=106s</a></li> <li>✓ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Et18XkSZm44">https://www.youtube.com/watch?v=Et18XkSZm44</a></li> <li>✓ <a href="https://www.wijnspijs.nl/magazine/de-wijn-spijsbijbel-van-victoria-moore/">https://www.wijnspijs.nl/magazine/de-wijn-spijsbijbel-van-victoria-moore/</a></li> </ul> <p><b>Masterclass wijnen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <a href="https://www.wijnimportbart.nl/viognier-naranja-orange-wine">https://www.wijnimportbart.nl/viognier-naranja-orange-wine</a></li> <li>✓ <a href="https://www.wijnimportbart.nl/sancerre-la-moussiere-54230-20">https://www.wijnimportbart.nl/sancerre-la-moussiere-54230-20</a></li> <li>✓ <a href="https://www.wijnimportbart.nl/leyda-classic-sauvignon-blanc-75411-21">https://www.wijnimportbart.nl/leyda-classic-sauvignon-blanc-75411-21</a></li> <li>✓ <a href="https://www.wijnimportbart.nl/catalog/product/view/id/1820/s/premier-grain-sauvignon-blanc/category/2/">https://www.wijnimportbart.nl/catalog/product/view/id/1820/s/premier-grain-sauvignon-blanc/category/2/</a></li> <li>✓ <a href="https://www.wijnimportbart.nl/manzoni-fontanasanta">https://www.wijnimportbart.nl/manzoni-fontanasanta</a></li> </ul>