

Voordat de volgende les begint willen we graag dat de onderstaande huiswerk en portfolio opdrachten gemaakt zijn. Deze worden tijdens de tweede training bij aanvang besproken.

1. **Maak de vragen en opdrachten van hoofdstuk 1/2/3/4/5/6**

2. **Kijk de volgende links**
 - a. Mout : [Mitra Proeverij Bier - Mout - YouTube](#)
 - b. Hop: [Mitra Proeverij Bier - Hop - YouTube](#)
 - c. Gist: [Mitra Proeverij Bier - Gist - YouTube](#)
 - d. Brouwproces: [Horeca training | Het brouwproces - YouTube](#)
 - e. Proeven van bier
 - o [Link 1](#)
 - o [Link 2](#)
 - f. Bekijk de website over bierstijlen: <https://www.bicp.org/stylecenter.php>

3. **Portfolio 1: Wetgeving opdracht (IVA) (instructie verantwoord alcohol schenken basis)**
 - a. Beschrijf welke organisaties er allemaal betrokken bij zijn bij IVA?
 - b. Waarom is IVA zo belangrijk voor onze branche?
 - c. Doorloop de onderstaande E-Learning en beschrijf minimaal 3 dingen die voor jou een eyeopener zijn uit de E-Learning: [Sport - Overview \(verantwoordalcoholverkopen.nl\)](#)

4. **Portfolio 2 Inkoop bier opdracht**
 - a. Maak een opsomming bij welke bedrijven jullie bier inkopen (als je nog niet bij een bedrijf werkt kies dan een horecazaak uit waar je graag komt).

5. **Portfolio 3: Menukaart opdracht**
 - a. Beschrijf de breedte en de diepte van jullie assortiment
 - I. Breed = hoeveel stijlen
 - II. Diep = binnen welke stijlen bieden jullie diverse opties aan
 - b. Zie jij bepaalde gaten / tekortkomingen in jullie assortiment?
 - c. Hoeveel van jullie bierdrinkers in percentage is
 - a. Traditioneel
 - b. Beginnend
 - c. Modern
 - d. Experimenteel

6. **Portfolio 4: Adviseren en verkopen van bier**
 - a. Waarom zijn verkoopvaardigheden zo belangrijk?
 - b. Beschrijf een advies gesprek met een gast uit dat zo begint en maak de opsomming helemaal af aub
 - o Gast: mag ik een bier?
 - o Ober:
 - o Gast:
 - o Ober:
 - o Gast:
 - o Ober:
 - o Gast:
 - o Ober: