



drankenacademy.nl



De drankensector biedt een uitdagende en verantwoordelijke werkomgeving. Via Drankenacademy.nl wil FHKN de ondernemer en werknemer leerproducten aanbieden die het werken in de sector leuker en beter maken. FHKN werkt op het terrein van vakopleidingen en examens samen met de Stichting Drankenonderwijs (SDO) en de Stichting Dranken Examens en Normering (SDEN).

Opleiden begint bij de basis, met mogelijkheden voor verdere ontwikkeling. Tijdens je hele loopbaan zul je merken dat producten, technieken en regels veranderen. Om bij te blijven zul je dus in je eigen kennis en kunnen moeten blijven investeren.

We willen niet alleen scholing en vakbekwaamheid stimuleren en bevorderen in de drankensector, maar ook in de retail. Niet alleen in de horeca, maar ook in de retail is kennis over sterke drank, wijn en bier belangrijk. Daarnaast is het van belang dat je weet hoe om te gaan met klanten en gasten, die bij jou in de zaak alcohol drinken of kopen. Hiervoor biedt FHKN de cursus Sociale hygiëne voor retail en horeca aan. Met leerstof die aansluit op de praktijk in zowel horeca als in de slijterij.

In deze brochure lees je meer over ons aanbod aan examens en leermiddelen voor de wijn-, bier-, gedistilleerd- en horecasector.

### **Heb je vragen over ons aanbod?**

Neem gerust contact met ons op!

***Info@drankenacademy.nl***

# SDEN Sociale Hygiëne

Niet alleen in de horeca, maar ook in slijterijen, wijnwinkels, speciaalzaken en sportkantines worden alcoholhoudende dranken verkocht. Hiervoor gelden wettelijke regels van de overheid. Voor het verstrekken van drank in de horeca, slijterij en sportkantines moet altijd iemand aanwezig zijn met een diploma Sociale Hygiëne.

Het behalen van het **diploma Sociale Hygiëne** is daarom een waardevolle investering voor zowel ondernemers als medewerkers in de **drankensector**.

Het lespakket van FHKN is speciaal ontwikkeld voor mensen die **flexibel** willen **studeren**: waar en wanneer het uitkomt, in hun eigen tempo. Dankzij de combinatie van **zelfstudie**, **e-learning** en een **scherp geprijsd examen** is dit één van de meest voordelige totaalpakketten van Nederland.

Compleet lespakket  
inclusief boek,  
e-learning  
én officieel  
SDEN Sociale  
Hygiëne-examen



## De voordelen op een rij:

- 1 Studeren waar en wanneer het jou uitkomt.
- 2 Compleet lespakket inclusief boek, e-learning en officieel SDEN-examen Sociale Hygiëne.
- 3 Examen afleggen op een locatie bij jou in de buurt.
- 4 Uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.
- 5 Leren in je eigen tempo, zonder klassikale verplichtingen.
- 6 Examinering via SDEN, bekend binnen de wijn- en drankensector.

## SDEN niveau 1

# Ik weet wat van wijn

De gezamenlijke wijnsector heeft, samen met werkgevers en werknemers, een toegankelijke cursus ontwikkeld voor beginnende wijnliefhebbers en startende medewerkers in de slijterij, wijnhandel, supermarkt of horeca. Met een moderne leer- en examenmethode maak je op een eenvoudige en leuke manier kennis met de wereld van wijn.

“Ik weet wat van wijn” is ideaal voor iedereen die meer over wijn wil leren, zonder ingewikkelde theorie. Of je nu uit interesse leert of werkzaam bent in de drankensector: dit boekje biedt een heldere en praktische **intductie tot wijn**.

De lesstof behandelt alle **basiskennis** die nodig is om het **officiële wijnexamen** op **SDEN-niveau 1** succesvol af te leggen; overzichtelijk, begrijpelijk en direct toepasbaar in de praktijk.



### TIP!

*Het SDEN-niveau 1-examen kun je online al vanaf € 15,- afleggen. Na het succesvol afronden van het examen ontvang je via SDEN binnen ongeveer 15 werkdagen het officiële Wijnvignet thuisgestuurd.*

# Ik weet meer van wijn

Het boek "Ik weet meer van wijn" bevat de complete theoriestof voor het SDEN-niveau 2 examen Wijnoorkonde. Het is geschikt voor wijnliefhebbers, medewerkers in de wijnhandel, slijterij of horeca en iedereen die zijn basiskennis van wijn wil verdiepen.

De lesstof is actueel, overzichtelijk opgebouwd en zowel voor **cursisten** als **docenten** prettig te gebruiken. Hoe meer je van wijn weet, hoe interessanter én lekkerder wijn wordt. Natuurlijk kan wijn ingewikkeld lijken: er zijn duizenden wijnen, druivenrassen en wijngebieden. Daarom begint deze cursus bij de basis: het glas wijn dat voor je staat.

Waarom smaakt een wijn zoals hij smaakt? Welke invloed hebben druivenras, klimaat, bodem en wijnmaker? **Stap voor stap** leer je wijn beter begrijpen en herkennen.

Naast alleen een studieboek is "Ik weet meer van wijn" ook een **inspirerend boek** voor iedereen die meer plezier uit wijn wil halen.

Dit boek is ook verkrijgbaar in het **Engels**.

## SDEN niveau 2 Wijnoorkonde



### TIP!

*Ben je op zoek naar een wijnopleider bij jou in de buurt? Kijk op [Wijn.nl](https://www.wijn.nl) en vind een opleider bij jou in de buurt.*

# Ik weet veel van wijn

Voor wie zich verder wil verdiepen in de wereld van wijn is "Ik weet veel van wijn" het lesboek voor het examen op SDEN-niveau 3: **Wijnbrevet**. Het boek is bedoeld voor gevorderde wijnliefhebbers en professionals die hun wijnkennis verder willen verdiepen.

Met dit niveau verdiep je je kennis van wijn aanzienlijk. Je leert niet alleen meer over de klassieke **wijngebieden**, maar maakt ook uitgebreid kennis met de ontwikkelingen in zowel de **oude** als de **nieuwe wijnwereld**. Onderwerpen als druivenrassen, wijnbouw, vinificatie, wetgeving en internationale wijngebieden komen uitgebreid aan bod.

Het **diploma Wijnbrevet** (SDEN-niveau 3) is bovendien een toelatingseis voor de **vinologenopleiding** van de Wijnacademie.

Naast een gedegen studieboek is "Ik weet veel van wijn" ook een **inspirerend naslagwerk** waar iedere wijnliefhebber jarenlang plezier van kan hebben.

## SDEN niveau 3 Wijnbrevet



### TIP!

*Maak gebruik van de online studietools. Deze bieden extra verdieping, helpen bij het oefenen van de lesstof en ondersteunen je optimaal bij de voorbereiding op het examen.*

## SDEN niveau 1

# Ik weet wat van sterke drank

Wil je meer weten over gedistilleerde dranken, voor je werk of gewoon uit interesse? Dan is “Ik weet wat van sterke drank” een uitstekende kennismaking met de wereld van sterke drank.

In dit boekje wordt op een **heldere en toegankelijke manier** uitgelegd wat distilleren is en hoe gedistilleerde dranken worden gemaakt. Je maakt kennis met de belangrijkste dranksoorten, hun herkomst en hun karakteristieke eigenschappen. Daarnaast leer je meer over proeven, serveren, glaswerk en bekende **mixen** en **cocktails**. Zo krijg je stap voor stap inzicht in de veelzijdige wereld van **gedistilleerde dranken**.

“Ik weet wat van sterke drank” wijst je op een plezierige en begrijpelijke manier de weg in een wereld vol **smaken, tradities** en **vakmanschap**.



### TIP!

*Het SDEN-niveau 1-examen kun je online al vanaf € 15,- afleggen. Na het succesvol afronden van het examen ontvang je via SDEN binnen ongeveer 15 werkdagen het officiële Gedistilleerdvignet thuisgestuurd.*

# Ik weet meer van sterke drank

Het boek “Ik weet meer van sterke drank” bevat de complete theoriestof voor het examen SDEN-niveau 2: Gedistilleerdoorkonde. Het is geschikt voor liefhebbers van gedistilleerde dranken, medewerkers in de slijterij, horeca en drankenspecialzaak, en iedereen die zijn kennis wil verdiepen.

De lesstof gaat verder dan een kennismaking met de **verschillende dranksoorten**. Je leert meer over grondstoffen, productieprocessen, rijping, wet- en regelgeving en de herkomst van gedistilleerde dranken uit de hele wereld. Daarnaast is er uitgebreid aandacht voor **proeven, beoordelen, serveren** en het verantwoord **omgaan met alcohol**. Ook cocktails en actuele ontwikkelingen binnen de wereld van gedistilleerd komen aan bod.

“Ik weet meer van sterke drank” is niet alleen een lesboek, maar het is ook een **inspirerend naslagwerk** voor iedereen die meer wil weten over de rijke en veelzijdige wereld van gedistilleerde dranken.

SDEN  
niveau 2  
Gedistilleerdoorkonde



## TIP!

*Proeven is de beste manier om te leren. Vergelijk verschillende stijlen gedistilleerde dranken en ontdek hoe grondstoffen, productie en rijping de smaak beïnvloeden.*

# Ik weet veel van sterke drank

Het boek "Ik weet veel van sterke drank" bevat de complete theoriestof voor het examen SDEN-niveau 3: Gedistilleerbrevet. Dit niveau is bedoeld voor gevorderde liefhebbers en professionals die zich grondig willen verdiepen in de wereld van gedistilleerde dranken.

Je bouwt voort op de kennis van eerdere niveaus en verdiept je in de achtergronden van productie, rijping, wetgeving, kwaliteit en herkomst. Daarbij komen gedistilleerde dranken uit de hele wereld aan bod, waaronder whisky, rum, cognac, gin, tequila, wodka en likeuren.

Ook het professioneel proeven en beoordelen van sterke drank krijgt ruime aandacht. Je leert smaken analyseren, verschillen herkennen en de invloed van grondstoffen, productiemethoden en rijping beter begrijpen.

Met het Gedistilleerbrevet ontwikkel je een brede en diepgaande kennis van gedistilleerd die zowel in de praktijk als in een professionele omgeving van grote waarde is.

Het diploma Gedistilleerbrevet (SDEN-niveau 3) vormt bovendien de toegang tot de opleiding Liquorist (SDEN-niveau 4) van de Wijnacademie.

SDEN  
niveau 3  
Gedistilleerbrevet



## TIP!

*Hoe meer je weet over sterke drank, hoe meer je proeft! Kennis van grondstoffen, productieprocessen en rijping helpt je om smaken beter te herkennen en waarderen.*

Voor meer informatie over de liquoristenopleiding kun je terecht bij De Wijnacademie, [www.wijnacademie.nl](http://www.wijnacademie.nl).

## SDEN niveau 1

# Ik weet wat van bier

**Speciaalbier is populairder dan ooit en de keuze aan bieren is enorm. Van pils en witbier tot IPA, tripel en stout: achter ieder bier schuilt een eigen verhaal, smaak en traditie. “Ik weet wat van bier” helpt je om de veelzijdige wereld van bier te ontdekken.**

Je leert hoe de belangrijkste grondstoffen – water, mout, hop en gist – de smaak van bier beïnvloeden en wat er tijdens het brouwproces gebeurt. Daarnaast maak je kennis met de belangrijkste bierstijlen en leer je waarop je kunt letten bij het proeven van bier.

Natuurlijk is er ook aandacht voor bier en spijs, het juiste glaswerk en verantwoord genieten van bier.

Of je nu bierliefhebber bent of werkzaam bent in de horeca, slijterij of speciaalzaak: Ik weet wat van bier is een toegankelijke kennismaking met de wereld van bier.



### TIP!

*Het SDEN-niveau 1-examen kun je online al vanaf € 15,- afleggen. Na het succesvol afronden van het examen ontvang je via SDEN binnen ongeveer 15 werkdagen het officiële Biervignet thuisgestuurd.*

# E-learnings

**Al onze lesboeken worden ondersteund met e-learnings vol extra informatie, afbeeldingen, video's en oefenvragen. Zo wordt leren niet alleen gemakkelijker, maar ook leuker. De e-learnings helpen je bovendien bij een optimale voorbereiding op het examen.**

## Sociale Hygiëne

De e-learning Sociale Hygiëne bevat aanvullende informatie voor het examen Sociale Hygiëne. Je vindt er oefenvragen, praktijkvoorbeelden en video's die laten zien hoe de regels rondom alcoholverkoop en -verstrekking worden toegepast in zowel de horeca als de detailhandel.

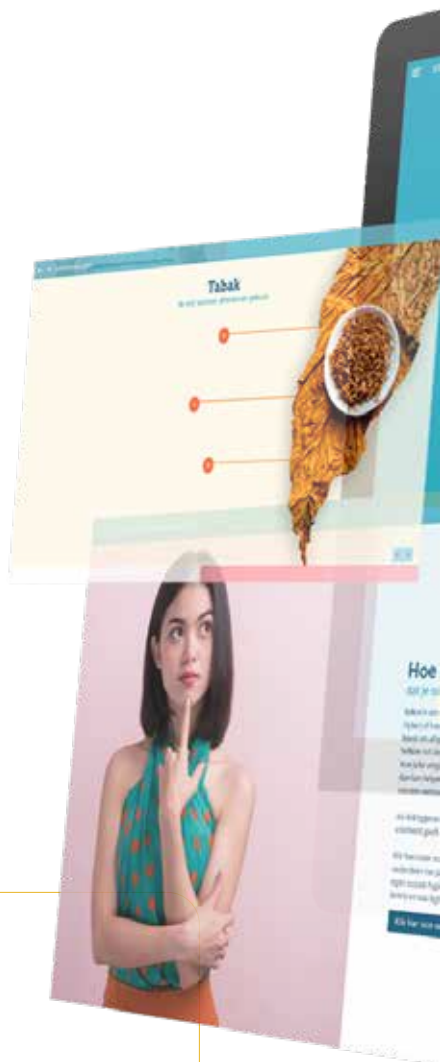
## Wijn, bier en sterke drank

In het online lesmateriaal vind je alles wat je moet weten voor de examens op SDEN-niveau 1, 2 en 3. Maar er valt natuurlijk nog veel meer te ontdekken over wijn, bier en sterke drank.

Daarom bieden de online tools op Drankenacademy extra achtergrondinformatie die niet tot de examenstof behoort, maar wel bijdraagt aan je kennis en plezier. Je vindt er onder andere extra weetjes, aromawielen, downloadbare proefformulieren en interactief lesmateriaal dat samen met partners uit de wijn- en drankensector is ontwikkeld.

## Meer informatie

Alle e-learnings en online tools zijn te vinden op **[www.drankenacademy.nl](http://www.drankenacademy.nl)**.



## Wat zegt de wet?

Berekening van de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

- De openbare ruimte
- De openbare ruimte
- De openbare ruimte
- De openbare ruimte
- De openbare ruimte

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

De wet stelt eisen aan de hygiëne van de openbare ruimte, wat zegt de wet?

Oefeningen

# SOCIALE HYGIËNE

OP BASIS VAN DE EINDTERMEN VAN  
DE LANDELIJKE COMMISSIE SOCIALE HYGIËNE (LCSH).

Les 2:

Jij als professional in  
je bedrijf

Lees meer

Les 3:

Jij en je klanten  
en gasten

Lees meer

maak je sociaal-hygiënisch beleid?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

Wat zegt de wet?

# Opleiden en examineren

## Kennis delen met onze PowerPoints

Veel professionals uit de wijn- en drankensector dragen hun kennis graag over aan anderen. Om ervoor te zorgen dat deze kennis op een consistente en kwalitatieve manier wordt aangeboden, stelt SDEN ondersteunende PowerPointpresentaties beschikbaar voor docenten en opleiders.

De presentaties sluiten aan op de lesboeken en volgen de hoofdstukken van de verschillende SDEN-niveaus. Hierdoor vormen zij een praktische ondersteuning bij het verzorgen van cursussen en opleidingen.



### TIP!

*Ben je docent of opleider en werk je met de SDEN-lesboeken? Neem dan contact met ons op voor een toegangscode en download de bijbehorende PowerPointpresentaties kosteloos via onze website.*



W  
EET  
AT

W  
Wijn & Geest

pen

ignet

PROEVEN

3

NAPROEVEN

4

LEERDE  
ALCOHOL



VODKA

JENEVER

WHISKY

GIN

LIMONCELLO

## Examens in de wijn- en drankensector

De belangstelling voor wijn, bier en gedistilleerde dranken blijft groeien. Daarmee neemt ook de behoefte toe aan goed opgeleide medewerkers en ondernemers met aantoonbare vakkennis en een diploma Sociale Hygiëne.

Met een SDEN-diploma laat je zien dat je beschikt over een erkend kennisniveau binnen de wijn- en drankensector. SDEN (Stichting Dranken Examens en Normering) ontwikkelt en organiseert examens op het gebied van wijn, bier en gedistilleerd en staat al jarenlang bekend als dé onafhankelijke examenorganisatie voor de drankenbranche.

Sinds 2026 verzorgt SDEN daarnaast ook de officiële examens Sociale Hygiëne. Het SDEN-diploma Sociale Hygiëne is erkend door de Landelijke commissie sociale hygiëne (Lcsh) en leidt tot inschrijving in het Register Sociale Hygiëne.

Of je nu werkzaam bent in de horeca, slijterij, wijnhandel of speciaalzak, of je kennis als liefhebber wilt verdiepen: een SDEN-diploma is een waardevolle bevestiging van je kennis en vaardigheden.

### TIP!

*Ook voor hobbyisten is het leuk om hun kennis te toetsen. De online examens voor SDEN-niveau 1 zijn al beschikbaar vanaf € 15,-. Meer informatie vind je op de volgende pagina.*



## Onafhankelijk examenbureau

### SDEN

SDEN (Stichting Dranken Examens en Normering) is de onafhankelijke examenorganisatie voor de wijn- en drankensector. SDEN ontwikkelt en organiseert examens op het gebied van wijn, bier, gedistilleerde dranken en Sociale Hygiëne.



Om ervoor te zorgen dat de examens goed aansluiten bij de praktijk en de lesprogramma's van opleiders, worden opleiders en deskundigen uit de branche actief betrokken bij de ontwikkeling van de examens. De eisen en wensen van de wijn- en drankensector vormen daarbij een belangrijke basis voor de inhoud, toetsing en normering.

### Online examens

Heb je de lesstof bestudeerd en geoefend met de e-learnings? Dan ben je klaar voor het examen!

De examens op SDEN-niveau 1 kunnen online worden afgelegd via pc of tablet. Ga naar **[www.drankenacademy.nl](http://www.drankenacademy.nl)**, kies het examen van jouw keuze en schrijf je direct in. Voor slechts € 15,- toets je jouw kennis en ontvang je bij voldoende resultaat het bijbehorende diploma of vignet.

### Examens op locatie

De examens op SDEN-niveau 2 en 3 worden afgenomen via erkende opleiders. Op deze niveaus maakt ook het onderdeel proeven deel uit van het examen. Een examiner van SDEN ziet daarbij toe op een correcte en onafhankelijke afname.

Voor een overzicht van opleiders kun je terecht op **[www.wijn.nl](http://www.wijn.nl)**.

## Weetje!

*Jaarlijks leggen duizenden kandidaten een SDEN-examen af op het gebied van wijn, bier, gedistilleerd of Sociale Hygiëne.*

## Sociale hygiëne examen

Het examen Sociale Hygiëne wordt afgenomen op een erkende examenlocatie. Via de online examenomgeving kun je zelf een examenmoment reserveren op een locatie bij jou in de buurt.

Kijk op [www.sden.nl](http://www.sden.nl) voor actuele informatie over examenlocaties en inschrijfmogelijkheden.

## Slijtersbasisdiploma halen?

Wil je werken in een slijterij of droom je ervan om ooit een eigen slijterij te starten? Dan is het Slijtersbasisdiploma een waardevolle stap.

Het Slijtersbasisdiploma wordt uitgegeven door de Koninklijke SlijtersUnie. Om hiervoor in aanmerking te komen, moet je aantonen dat je beschikt over voldoende kennis van wijn, bier, gedistilleerd en Sociale Hygiëne. Dit doe je door de vereiste SDEN-diploma's voor wijn, bier en gedistilleerd én het diploma Sociale Hygiëne te behalen.

### TIP!

*Met de SDEN-diploma's Wijn, Bier, Gedistilleerd en Sociale Hygiëne voldoe je aan de opleidingsvereisten voor het aanvragen van het Slijtersbasisdiploma.*

## Hoe werkt het?

- 1 **Bestel** de lesmaterialen voor wijn, bier en gedistilleerd (SDEN-niveau 1).
- 2 **Bestudeer de lesstof** en maak gebruik van de **e-learning's**.
- 3 Leg de **online examens** af.
- 4 Bereid je met behulp van het **lespakket Sociale Hygiëne** voor op het examen en behaal het diploma Sociale Hygiëne.
- 5 Dien de behaalde **diploma's** en **certificaten** in bij de Koninklijke SlijtersUnie.
- 6 Na goedkeuring ontvang je het **Slijtersbasisdiploma**.

### Koninklijke SlijtersUnie

Kanaaldijk-Noord 1  
Postbus 885  
5600 AW Eindhoven  
[info@slijtersunie.nl](mailto:info@slijtersunie.nl)



**WINE<sub>in</sub>MODERATION**

CHOOSE | SHARE | CARE

## Geniet bewust, drink met mate

Wijn, bier en gedistilleerde dranken zijn producten om van te genieten. Bewust en met mate drinken zorgt ervoor dat smaak, kwaliteit en beleving optimaal tot hun recht komen.

Daarom is het belangrijk om bewust om te gaan met hoe en hoeveel je drinkt. Verantwoord alcoholgebruik draagt bij aan een positieve drinkcultuur waarin genieten centraal staat.

Het internationale programma Wine in Moderation stimuleert een bewuste en verantwoorde omgang met alcohol. Het initiatief biedt consumenten informatie, praktische tips en handvatten om verantwoord te genieten.

In Nederland ondersteunt de Koninklijke Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren (KVNW) dit programma. De KVNW zet zich al jarenlang in voor verantwoorde alcoholconsumptie en was medeoprichter van STIVA en betrokken bij de ontwikkeling van de Reclamecode voor Alcoholhoudende Dranken.

## Meer weten?

*Kijk voor meer informatie en praktische tips op:*  
**[www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)**

drankenacademy.nl

Galvanistraat 7 - 6716 AE Ede, Nederland  
T 0318 - 698 469