

Eendracht in de keuken

Jan Donken in vol ornaat voor Hotel-Restaurant Zeeland in Tholen.

Aan het water De Eendracht in het Zeeuwse Tholen ligt Hotel-Restaurant Zeeland. Een gezellig familiehôtel met gasten uit de hele wereld; vaak expats die tijdelijk in fabrieken of in de vishandel in Zeeland komen werken. Daarnaast ook duikers uit België en Duitsland die een paar dagen komen duiken in de Oosterschelde. De 15-jarige Jan Donken van het Calvin College, locatie Krabbendijke, loopt er stage in de keuken. “Ik vind het mooi om met eten bezig te zijn en gerechten op te maken.”

Jan Donken is vierdejaars en volgt de route Pré mbo, de route die leerlingen vanuit het vmbo laat doorstromen naar mbo niveau 2. Het is een route die een aantal middelbare scholen in Zeeland heeft bedacht voor leerlingen van wie wordt verwacht dat ze het vmbo-diploma niet zullen behalen. “Dat kan om verschillende redenen zijn”, zegt praktijkbegeleider Kees van de Breevaart van het Calvin College. “Het niveau kan te hoog zijn, motivatieproblemen en soms ook wel eens gedragsproblemen. Stil zitten in de klas en luisteren is voor deze leerlingen een probleem. Daarom ligt in het Pré mbo de nadruk nóg meer op de praktijk. Het blijkt dat geselecteerde leerlingen in de praktijk vaak keien zijn.”

Afwasser

Jan Donken is zo’n leerling die moeite heeft met een aantal theoretische vakken. Die hoeft hij – met uitzondering van Nederlands, rekenen, godsdienst en theorie Horeca – tot zijn tevredenheid niet te volgen. In eerste instantie had hij een ander profiel (BWI) gekozen, maar al gauw bleek techniek niet zijn ding te zijn. “Nadat ik eenmaal als vakantiekracht in Hotel-Restaurant Zeeland als afwasser in de keuken had mogen kijken, wist ik zeker dat ik kok wil worden. Gerechtigjes klaarmaken heb ik altijd al leuk gevonden, dat deed ik al als kleine jongen met mijn moeder op verjaardagen en partijen voor mensen in Tholen. School is mijn hobby niet, maar ik ben blij dat ik van richting heb kunnen veranderen.”

Nieuwsgierig

Jan moet dit schooljaar circa 350 uur stage lopen. Twee dagen per week gaat hij naar school, de andere drie dagen werkt hij in het hotel-restaurant van het echtpaar Paul en Henriette

van Tatenhove. Paul is manusje van-alles in de zaak en dus ook kok. Hij is Jans stagebegeleider. “Ik vind het fijn om jonge mensen iets te leren, dat doen we hier al jaren. Dat doen we graag, want de jongelui moeten het vak toch ergens leren. En dat leren ze in de praktijk beter dan op school. ‘Weet waar je aan begint in de horeca’, zeg ik in het begin altijd tegen ze. ‘Je begint vroeg en je bent meestal laat klaar, het is hard werken’. Jan is uit het goede hout gesneden. Hij is een rustige kerel die zelfstandig kan werken en de stress in de keuken goed aan kan. Hij is nieuwsgierig en neemt initiatief. Hij is ook zeker niet te lui om te werken, want we moeten hem ’s avonds regelmatig naar huis sturen als hij na zijn dienst wil doorwerken.”

“IK VIND HET FIJN OM JONGE MENSEN IETS TE LEREN”

Paul van Tatenhove, Hotel-Restaurant Zeeland

Certificaat

Als Jans cijfers voor de verplichte theoretische vakken in orde zijn en ook de quick scans in de keuken en de uiteindelijke praktische proeve van bekwaamheid voldoende zijn, dan kan hij doorstromen naar het mbo. Ook in het mbo zal hij stage lopen. Als het aan Jan ligt, staat zijn keuze al vast: Hotel-Restaurant Zeeland natuurlijk. “Ik heb het hier goed naar mijn zin. Meneer van Tatenhove heeft geduld met me; ik kan veel van hem en ook van onze andere kok, Jop Korpel, leren.”