

Verkorte opleiding voor de horeca

Het Fioretti College en De Leijgraaf in Veghel zijn dit schooljaar een nieuwe mbo-opleiding tot zelfstandig kok en zelfstandig gastheer / gastvrouw begonnen. Daarin wordt prominent samengewerkt met het regionale bedrijfsleven rond de gemeenten Meierijstad¹ en Uden. Mike Versantvoort, eigenaar van De Reiger Horeca: "Je struikelt in deze regio over de horeca. Maar willen we over tien jaar nog bestaan dan hebben we behoefte aan goed opgeleide jongeren uit deze streek."

Het stak onder andere horecadocent Will Hanegraaf van het Fioretti College al langer dat zijn leerlingen na het vmbo aangewezen waren op mbo-locaties van De Leijgraaf in Cuijk en Oss als ze zelfstandig kok of gastheer / gastvrouw wilden worden. Of kozen voor opleidingen in Eindhoven of Den Bosch. Will Hanegraaf: "Niet elke 16-jarige uit een dorp is toe aan zo'n stap naar de grote stad. Of ze gaan juist wel en vinden er naderhand ook werk, maar dan keren ze vaak niet meer terug in de regio Meierijstad."

25 horecabedrijven

Hij startte daarom een lobby voor een gezamenlijke opleiding van beide scholen waarvoor hij gehoor vond, zowel bij de directeurs als de docenten en niet te vergeten het regionale bedrijfsleven. Hanegraaf en Joannie Hogenboom van De Leijgraaf kregen als projectleiders het fiat om de nieuwe opleiding vorm te geven. Daartoe vroegen ze medewerking van de horeca. En die kregen ze!

Een vijftientig horecabedrijven tekende een samenwerkingsconvenant waarin ze verklaren tijd en energie in de nieuwe opleiding te investeren. Vijf horecaondernemers nemen deel aan de werkgroep waarin ze met vmbo- en mbo-docenten nadenken over de structuur en de inhoud van het onderwijs.

"ER WORDT AANZIENLIJK MEER TIJD BESTEED AAN DE PRAKTIJK EN BEGELEIDING"

Joannie Hogenboom

Joannie Hogenboom: "In deze nieuwe opleiding wordt aanzienlijk meer tijd besteed aan de praktijk. De ervaring van de horeca-ondernemers was dat studenten voorheen teveel op school zaten, waardoor ze uiteindelijk praktijkervaring misten. We begrijpen die klacht. Daarom gaan de nieuwe studenten in het eerste jaar al bij drie verschillende bedrijven voor langere tijd aan de slag. Dat kan bijvoorbeeld zijn in een sjeek restaurant, een cateringbedrijf en lunchroom. Twee dagen in de week, de andere drie dagen zijn ze op school. Op deze manier leren ze de horecawereld in al zijn facetten goed



Van links naar rechts:
Will Hanegraaf, Mike Versantvoort
en Joannie Hogenboom

kennen en kunnen ze gerichtere keuzes maken voor stagebedrijven in het vervolg van de opleiding."

Tijdwinst

In eerste instantie was de nieuwe opleiding bedoeld voor basisberoeps- en kaderberoepsleerlingen van het Fioretti College die hun examen doen in leerjaar 4 van het vmbo. "Maar we krijgen ook leerlingen van vmbo-scholen uit Uden, Schijndel en Gemert. Het spreekt zich snel rond", zegt Will Hanegraaf. Het is een niveau 2 opleiding die in één jaar kan worden afgerond. Vervolgens kunnen deze studenten doorstromen naar een BBL-traject van twee jaar waarin ze hun niveau 3 kunnen behalen. Het is een vijfjarige opleiding die in drie jaar kan worden doorlopen. De Leijgraaf is verantwoordelijk voor de examinering. "Maar de opleiding verzorgen we he-le-maal samen met het Fioretti College", zegt Hogenboom. "Daarin zijn we gelijkwaardige partners."

Doorlopende leerlijn

"We hebben een mooie doorlopende leerlijn ontwikkeld die buitengewoon praktisch en met achttien leerlingen kleinschalig en persoonlijk is", zegt Hanegraaf, "met behoorlijke inbreng van de regionale horeca.

Docenten van het vmbo en mbo geven er gezamenlijk les. De praktijken worden op het Fioretti College gegeven en de avo-vakken bij De Leijgraaf. De eerstejaars leerlingen die op het Fioretti College het profiel HBR hebben gevolgd fungeren als buddy voor de enkele TL-leerling of leerlingen van andere scholen zonder horecaervaring die deze opleiding willen volgen."

Hoge verwachtingen

"De horecaondernemers verwachten van de scholen een intensieve begeleiding van de studenten in de bedrijven", zegt Joannie Hoogenboom. "Daarvoor zijn strakke afspraken gemaakt en moet er de nodige interactie tussen student, school en bedrijf plaatsvinden." De deelnemende bedrijven verwachten goede begeleiding van de scholen, maar verwachten als bedrijven ook iets van elkaar. Mike Versantvoort: "Wat we doen, of het nu stages, rondleidingen, workshops of gastlessen zijn, het moet van toegevoegde waarde zijn voor de opleiding. We hebben naar elkaar uitgesproken dat we de jongeren écht verder willen brengen in dit mooie vak."

De horecabedrijven staan te popelen om te beginnen. Mike Versantvoort: "Er moet iets gebeuren, anders zitten we over tien jaar zonder personeel."

¹ Meierijstad is een fusie van de gemeenten Sint-Oedenrode, Schijndel en Veghel.
Op de website Leijgraaf.nl vind je al de informatie over deze opleiding.