



‘Een kijkje in de keuken van het mbo’

Dankzij de nieuwe ‘vakmanschapsroute horeca’ verloopt de overstap van vmbo naar mbo-2 veel soepeler. Deze leerroute is een samenwerking tussen de Haagse François Vatel school (vmbo) en de School voor Horeca en Facilitaire Dienstverlening (ROC Mondriaan). ‘Vatellers’ Naysha en Djolencio gaan de vakmanschapsroute volgen en nemen alvast een kijkje in de keukens van de mbo-school. ‘Fancy!’

De horeca is voor hen bekend terrein, dat is tijdens de rondleiding al snel duidelijk. In het wijnlokaal van de School voor Horeca staat een tafel met drankflessen naast een collectie glazen. Er staat een bordje ‘Examen’ bij, maar Djolencio (14) wijst al moeiteloos aan welke drank in welk glas moet. Als een instructeur laat zien hoe je met professionele koksmessen een uitje snijdt, hakt Naysha (15) in vliegende vaart een ui in snippers. (Instructeur: “Die kan ik zo verkopen aan de haringboer!”)

Geen wonder: Naysha en Djolencio zitten in het tweede jaar van de François Vatel school en volgen daar het horeca-profiel. Naysha weet al heel lang dat ze de horeca-kant op wil. “Ik kom uit een echte kookfamilie, het zit in mijn bloed. Bij mijn oma heb ik al Antilliaans leren koken.” Djolencio ging naar de François Vatel school omdat hij graag meer wilde leren over koken, maar inmiddels blijkt hij echt feeling te hebben voor het gastheerschap. Een menu koken, uien snijden of lessen over drank? Dat hebben Naysha en Djolencio als ‘Vatellers’ allang gehad.

Vakmanschapsroute

Dat is precies waarom deze verwante vmbo- en mbo-school nu samen een vakmanschapsroute hebben

ontworpen, zegt Marco van Wijngaarden, directeur van de François Vatel school. Voorheen moesten Vatellers als ze op de mbo-School voor Horeca kwamen bij veel vakken weer op nul beginnen, omdat ze in de klas zaten met studenten die een heel ander vmbo-profiel hadden gedaan.

Bij de vakmanschapsroute gaat het anders. Als Naysha en Djolencio straks doorstromen naar het mbo, zijn voor hen alle dubbelingen uit het curriculum gehaald. Bovendien is de mbo-school voor hen dan al bekend terrein: leerlingen van de vakmanschapsroute krijgen af en toe les van mbo-docenten, en ze volgen zelf ook een aantal praktijklessen op het mbo. Ook krijgen ze twee mentoren: een van François Vatel en een van de School voor Horeca.

Nóg een kenmerk van de vakmanschapsroute: direct na hun vmbo-examen mogen ze alvast een aantal theorievakken volgen op het mbo, zoals Engels en Nederlands. “Zo zijn ze helemaal voorbereid op een vliegende start met de praktijkvakken na de zomer”, zegt Marco van Wijngaarden. Alles bij elkaar stromen ze straks veel sneller én soepeler door naar hun mbo-2 diploma, en eventueel daarna naar mbo-3.



High-tea

Maar of je je thuis voelt op een school, merk je het best als je er bent. Directeur Brigitte Laukens van de School voor Horeca laat Naysha en Djolencio tijdens de rondleiding niet alleen de instructiekeukens en de verschillende restaurants zien ("Hier kook

je voor échte gasten") maar ook de plek waar de mbo-studenten zelf eten en de 'showtafel' bij het lunchrestaurant, die nu helemaal ingericht is voor een high-tea. Intussen stellen Naysha en Djolencio volop vragen. Naysha is bijvoorbeeld benieuwd of je hier ook wel eens zelf gerechten mag bedenken om te koken. (Pas nádat je alles gekookt hebt dat je in de les moest leren, legt een docent uit.) En Djolencio vraagt verrast of je hier al wijn mag drinken. Brigitte: "Dat mag pas als je achttien bent, maar wijn proeven mag wél."

Veranderen? Kan!

Bij de vakmanschapsroute doen de leerlingen nog wel hun vmbo-examen. Mochten ze van gedachten veranderen over hun toekomst, dan kunnen ze in het mbo ook nog een andere richting op.

Maar voor Naysha en Djolencio is het eigenlijk al duidelijk dat het wel klikt tussen hen en deze school.

Djolencio wordt vrolijk van de bar ("Fancy!"), de restaurants en de praktijklokalen: "Ik dacht dat het mbo een gewone school zou zijn, maar je krijgt hier echt veel praktijk!" Naysha voelt zich op haar plek in de keukens. Ze zien allebei al voor zich hoe ze hier straks samen hun mbo-horeca-opleiding doen.

Naysha: "Dan zet ik een bord neer en dan roep ik 'Tafel 9!'"

Djolencio: "En dan kom ik eraan en zeg ik: 'Dat ziet er netjes uit!'"

MARCO VAN WIJNGAARDEN EN BRIGITTE LAUKENS:

'PASSIE VOOR HORECA, DAAR DRAAIT HET OM'

Marco van Wijngaarden is sinds twee jaar directeur van de François Vatel-school, Brigitte Laukens trad drie jaar geleden aan als directeur van de School voor Horeca en Facilitaire Dienstverlening. Ze vonden elkaar al snel, met het plan om een doorlopende leerroute vmbo-mbo 2 te ontwikkelen. 'Die samenwerking was er eigenlijk van oudsher al, maar wij hebben hem nieuw leven ingeblazen', zegt Brigitte Laukens. Wat meespeelde was dat ze allebei in andere banen al eens een doorgaande leerroute hadden opgezet. Marco van Wijngaarden: 'We wéten dat het werkt.'

De afstemming verliep dan ook vlot. In het schooljaar 2019-2020 werd een projectteam voor de vakmanschapsroute samengesteld, dat vier keer in werksessies bij elkaar kwam voor de procesmatige, inhoudelijke en facilitaire afstemming. In januari 2020 werd de samenwerkingsovereenkomst gesloten en in mei/juni kwam er een voorlichting voor ouders en tweedejaars leerlingen horeca van de François Vatel-school. Ook werden er gezamenlijke intake-gesprekken gevoerd.

VAKMANSCHAPSRUTE

De vmbo-basisleerlingen stromen in leerjaar 3 in in de vakmanschapsroute. In leerjaar drie en vier wordt er bij in totaal acht vakken samengewerkt. Zo doen de vakmanschapsleerlingen in leerjaar drie een praktijktoets gastheerschap, waarbij ze worden beoordeeld door docenten van beide onderwijsinstellingen. In leerjaar vier leggen ze de meesterproef keukenspecialisatie af, waarbij ook docenten van beide scholen aanwezig zijn om te examineren. Ook volgen ze



sommige lessen al op de mbo-locatie.

In de zomerperiode na het vmbo-examen volgen ze Nederlands, Engels en rekenen. Ze krijgen die lessen van hun eigen docenten op de Vatel-school, maar de inhoud van de vakken wordt aangeleverd door de School voor Horeca. Ook krijgen de leerlingen dan voorbereidende lessen op de School voor Horeca en Facilitaire dienstverlening.

PASSIE VOOR HORECA

Basiskenmerken van de vakmanschapsroute: de overlap is eruit gehaald, het 'zomerlek' is aangepakt en de leerlingen blijven altijd in het zicht van docenten van beide opleidingen. Doel is om uitval te voorkomen. Maar uiteindelijk draait het er ook om de passie voor horeca mee te geven aan de leerlingen. Soms hoor je wel eens iemand iets opmerken als "Een colaatje rondbrengen, dat kan toch iedereen?" Brigitte Laukens: 'Dat is echt een dolk in mijn hart, hoor. De horeca is een vák!' Marco van Wijngaarden: 'Wij zijn hospitality. Onze mensen hebben overzicht, ze zijn proactief en ze werken effectief. Als je een rij terrassen ziet, haal je ze er zó uit, waar professionals aan het werk zijn.' Het leuke is: zijn leerlingen zien dat óók. Zij leren op de vakmanschapsroute niet alleen praktische vaardigheden. Ze leren een vak waar ze trots op zijn.



DOWNLOAD DE BOUWSTEEN SAMENWERKING VMBO-MBO

In een samenwerkingsovereenkomst maken de vmbo-school en de mbo-instelling afspraken over wat zij van elkaar nodig hebben om de wet- en regelgeving na te leven bij het ontwikkelen van een gezamenlijke doorlopende leerroute of een geïntegreerd onderwijsprogramma. Download voor meer informatie de **bouwsteen 'samenwerkingsovereenkomst'**