



Ronny Markestijn

Challenges als middel voor samenwerking vmbo-mbo

Hoe kunnen we leerlingen van het vmbo nog meer helpen om een bewuste keuze te maken voor een vervolgopleiding op het mbo? Volgens Bas Postma, projectleider verbinding vmbo-mbo bij Curio in West-Brabant, is dat onder andere door een betekenisvolle context te scheppen voor de leerlingen. In het webinar 'Regio's bouwen aan sterk beroepsonderwijs' van maandag 31 oktober 2022 jongstleden was Bas te gast om hierover te vertellen.

Bij Curio zijn zogenoemde 'challenges' ontwikkeld die aangeboden worden aan de 40 vmbo-scholen in de regio. Aan de hand van zo'n challenge zoeken leerlingen bijvoorbeeld oplossingen voor 'maatschappelijke problemen' en maken ze kennis met het regionaal bedrijfsleven en verschillende mbo-opleidingen. Er zijn er sinds januari 2022 zes ontwikkeld en dat worden er voor het eind van het schooljaar zestien, die allemaal op maat van een vmbo-school gemaakt kunnen worden.

Eén van de challenges die als pilot heeft gedraaid in de eerste maanden van 2022 was de Food boost. Op vmbo Curio Oudenbosch kreeg een groep van achttien leerlingen met keuzevak horeca van zowel basis, kader als gemengd/theoretisch de kans om deze challenge uit te proberen. Ze noemden het heel toepasselijk het project Proefkonijnen.

Food boost challenge

Anne van Rossum, docente voeding én mentor bij Curio Oudenbosch, is enthousiast. "Toen ik werd benaderd door Bas om een challenge mee te

ontwikkelen vanuit het vmbo, ben ik dat, samen met een collega van me uit Halsteren, in eerste instantie gaan doen met de challenge Groene Stad. Hierop kregen we veel positieve reacties. Dat stimuleerde mij om dit door te trekken voor andere sectoren, waarna we hebben gekozen voor de voedingssector. Ik had destijds een mbo-stagiair, Tommy Jansen, die in het kader van een mogelijk toekomstig docentschap een opdracht wilde. Samen met deze stagiair zijn we de Food boost verder gaan ontwikkelen. Het mooie van deze challenge is dat er drie verschillende mbo-opleidingen in zitten verweven: Food & Future, Kok en Brood en Banket. Dat is overigens de bedoeling bij alle challenges; dat er meer dan één opleiding aan bod komt zodat leerlingen zien wat er nog meer mogelijk is."

De opzet van een challenge is grofweg: een challenger (mbo-docent) komt in een vmbo-klas een pitch houden. Hierin vertelt de docent in het kort welke aspecten er in de challenge naar voren komen en probeert de leerlingen er enthousiast voor te maken. Daarna is het aan de vmbo-docent en de



leerlingen om door te gaan met de challenge en zo ja hoeveel tijd ze er aan willen of kunnen besteden. Een klas, docent of school kan er ook voor kiezen om het bij de pitch te laten. Het is dus echt maatwerk.

Van Proefkonijn tot Challenge

Tommy is op enig moment in de groep van Anne gekomen om de pitch te doen. De 'proefkonijnen' luisterden eerst naar een korte toelichting van Tommy waarin hij onder andere iets vertelde over voedselallergieën die mensen kunnen hebben. Vervolgens gaf hij uitleg over de challenge die de leerlingen gingen doen: 'maak een broodje hamburger en maak daar een Tik Tok filmpje van'. Yoeri en Sven zijn twee leerlingen die met veel plezier als 'proefkonijn' hebben gefungeerd. "Ik vond het vooral heel leuk dat wij iets mochten uitproberen dat straks in heel Nederland wordt gedaan", vertelt Yoeri glunderend. Dat de leerlingen in deze challenge dingen leerden van drie verschillende opleidingen vonden ze erg interessant. Sven: "Ik ben zelf heel erg van het bakken. Bij elke verjaardag bij ons thuis maak ik zelf de taart en ik heb stage gelopen bij een patissier. Door deze opdracht heb ik dingen geleerd over welke soorten bloem je kunt gebruiken, dat sommige mensen allergisch zijn voor tarwebloem en dat je dan glutenvrije bloem moet gebruiken voor je broodje. Maar ook heb ik geleerd hoe je een hamburger maakt. Daarnaast vond ik het superleuk om te leren hoe je van het maken van een gerecht een leuk Tik Tok filmpje kunt maken."

De opdracht hebben de leerlingen uitgevoerd in groepjes van vier. Een groepje koos voor het maken van een pastagerecht, een groepje voor een salade en de overige groepjes kozen voor het broodje hamburger. "We begonnen met het bespreken of er iemand een allergie had", schetst Sven het proces. "Daarna zijn we op internet een geschikt recept gaan

zoeken. We moesten alles zelf doen; brood maken, hamburgers maken én een bijpassend sausje dat we zelf hadden bedacht." Yoeri vult aan: "Ieder groepslid had zijn eigen taak. De een maakte het brood, de ander de hamburgers, nummer drie het sausje en tenslotte filmde een groepslid alle stappen die er genomen werden."

In totaal zijn de leerlingen twee dagen bezig geweest in de horecakeuken van de school. Het resultaat van de challenge, het Tik Tok filmpje, was een groot succes. Ze kregen reacties van vrienden en bekenden als 'Zo, dat ziet er lekker uit! Kom je dat bij mij thuis ook eens doen?' De leerlingen vonden het al met al een zeer leerzame ervaring. Hoewel ze in dit pilotstadium nog niet fysiek naar het mbo zijn gegaan, hebben ze er toch wel wat van meegekregen door de mbo-student. Yoeri: "Je wordt zomaar in het diepe gegoooid en moet echt zelf actie ondernemen. Dat vind ik wel heel gaaf!"

Laagdrempelige kennismaking met het mbo

De pilotfase van deze challenge is inmiddels voorbij. Ronny Markestijn, mbo-instructeur Food & Future, is de challenger die de Food boost vanaf september verder is gaan ontwikkelen. In de pitch die Ronny heeft geschreven, vertelt hij de leerlingen iets over de oorsprong van voeding. Hij legt uit dat er vijf smaken zijn die onderscheiden kunnen worden en laat deze in zowel pure als verwerkte vorm proeven. Zo laat hij de smaak zuur proeven met een verse citroen én met zure matjes die de leerlingen wel kennen. "Na de pitch bepaalt de klas zelf waar ze nog wat meer over zouden willen weten", licht Ronny toe. "Dat kan bijvoorbeeld iets zijn over gezondheid, over duurzaamheid, enzovoort. Als school behoud je te allen tijde de autonomie over hoeveel tijd je eraan wilt besteden. Wij willen geen kant en klaar programma aanbieden, maar de nadere invulling echt aan de betreffende klas en docent overlaten. Uiteraard ben ik altijd bereid om nog een gastles te verzorgen, hetzij op het vmbo hetzij bij ons op het mbo. Ik heb daarnaast veel contacten met stagebedrijven en kan hen inschakelen voor het geven van een gastles of een excursie. Het



belangrijkste vind ik dat de leerlingen door te doen een veel betere ervaring hebben dan wanneer ze naar een open dag gaan of een opleiding bekijken op internet." Anne is het daar mee eens en wijst op de meerwaarde die het voor haar leerlingen heeft als een mbo-docent al eens in de klas is geweest. "Dat maakt de kennismaking met en overgang naar een mbo-opleiding een stuk laagdrempeliger." Zij benadrukt dat het ook voor de vmbo-docent nog meer voordelen heeft. "Ik kan zo'n challenge veel beter inzetten, zowel in de mentoruren als in de vakgerichte uren. Het is een prachtige aanvulling op het loopbaanleren waar wij op onze school al heel veel mee doen."

Toekomstverwachtingen

Zoals gezegd is de pilotfase van de eerste zes challenges afgerond en is men druk bezig met het doorontwikkelen ervan. De bedoeling is dat er nog dit schooljaar in totaal zestien challenges zijn

ontwikkeld. Anne: "Het mooie van zo'n challenge is dat de leerlingen kennismaken met drie of soms zelfs vier verschillende opleidingen tegelijk. Dat lukt anders nooit; een leerling kan natuurlijk geen drie of vier verschillende meeloopdagen bezoeken. Zo kan een leerling die dacht de koksopleiding te gaan doen, door de Food boost opeens tot de ontdekking komt dat Food & Future eigenlijk veel beter bij hem past." Ronny denkt dat een vmbo-leerling hierdoor een veel beter beeld krijgt van wat het mbo doet, wat het inhoudt en hoe de docenten zijn. "Het kan een mooie aanvulling zijn op een meeloopdag. Er kan een wisselwerking zijn met wat er op het vmbo wordt aangeboden. Zo zit er in het curriculum van Anne al iets over voeding en kan er verdieping ontstaan door een gastles over gezonde voeding door een gastdocent uit het mbo of het bedrijfsleven."

Kijk hier het [webinar](#) terug.



Anne, Ronny, Sven en Youri