

'Opleidingen moeten met bedrijven praten'

Gastronoom Peter Klosse predikt passie



Hotel Gastronomique De Echoput in Hoog Soeren staat bekend als een bedevaartsoord voor gasten op zoek naar gastronomie en gastvrijheid. Maar het bedrijf is ook een bestemming voor mensen op zoek naar verdieping en verbreding van kennis over smaak en vakmanschap. Eigenaar Peter Klosse: "Alles begint met passie".

Tekst: Joost Scholten – Foto's: Joost van Manen

Normaal gesproken biedt een hotel-restaurant een vertrouwde aanblik. Gasten haasten zich door de lobby, werken de laatste e-mails weg in de foyer of toasten boven rijkge vulde tafels, terwijl het personeel in keuken en bediening haar beste beentje voorzet. Maar op een gewone maandag bij Hotel Gastronomique de Echoput zijn het de bezoekers die zich uitsloven. Dit is namelijk de dag dat De Echoput lesgeeft. We zijn aanwezig bij de negende bijeenkomst van de turbo-opleiding. Een opleiding met als doel vakkennis op een ouderwetse manier over te dragen. In een bijgebouw van De Echoput

buigen vijftien cursisten zich over het lam heen dat chef en docent Theus de Kok voor zich heeft liggen. De sfeer is ontspannen, maar geconcentreerd. Elke handeling van De Kok wordt nauwgezet gevolgd. Behendig ontleedt de docent het dier als een omgekeerde puzzel. Het vlees wordt in stukjes gesneden, gezaagd, gehakt en uiteindelijk gerangschikt. Iedere handeling geroutineerd begeleid door commentaar over naam, bereidingswijze en eigenschappen van het stuk vlees. Er is tijd voor vragen en commentaar; de sfeer is luchtig en ernstig als vroeger bij handenarbeid. Lichte hilariteit als De Kok het karkas te lijf

gaat met een zaag die bedoeld lijkt om een woudreus te vellen. Stille bewondering wanneer hij als een chirurg het dunne vlies van de mooiste stukjes vlees vloeiend wegsnijdt. Na voltooiing van de anatomische les is het de beurt aan de vijftien leerlingen om met het ontlede lam aan de slag te gaan.

Fundament

"Na mijn uitleg vormen de deelnemers vijf groepjes van drie", legt De Kok uit, terwijl zijn leerlingen zich boven dampende pannen in het zweet werken. "Eén van de drie is telkens de chef van die groep." Zijn studenten hebben

diverse achtergronden. “Er zitten chefs tussen die op zoek zijn naar verdieping, mensen uit de IT die wat anders willen, iemand die kookdemonstraties geeft in zijn viswinkel en mensen van de zwarte brigade die meer willen leren over de witte brigade om aan tafel te kunnen vertellen over het eten en de bereidingswijze. Of omdat ze een eigen zaak willen beginnen en nu investeren in de kennis van de keuken.”

De motivaties en achtergronden van de deelnemers zijn net zo divers als de onderwerpen die de turbo-opleiding behandelt. “We werken vandaag met lamsvlees, volgende week staat kreeft op het programma. Maar we hebben ook al een bijeenkomst met alleen maar groente gehad en een excursie naar een kaasmakerij ondernomen.”

Het tweede deel van iedere bijeenkomst is gericht op wijn en restauranttechnieken om zoveel mogelijk verbreding en verdieping te leren. De Kok benadrukt dat de turbo-opleiding geen volleverde horecamensen aflevert. “Wij willen het fundament leveren waarop diegene met werkervaring door kunnen bouwen. Het is een vak om in de praktijk te leren.

Daarom moedigen we iedereen aan om elders ervaring op te doen. Verschillende cursisten lopen nu stage. In combinatie met de kennis die ze hier opdoen, kunnen ze een grote stap maken.”

Goeden huize

Tegelijk met de turbo-opleiding verzorgt eigenaar Peter Klosse een wijn-spijsproeverij in het restaurant in het hoofdgebouw van De Echoput. Heerste in de kookstudio nog een vrolijk soort aandacht en werd er hardop mee gedacht, hier roept de sfeer juist herinneringen op aan een eindexamen in de gymzaal. Peinzend, spoelend, walsend en rui-kend, buigen de wijn-spijscursisten zich over hun proefformulieren. Een doodse stilte overheerst. Pas als de laatste van de vier wijnen beoordeeld is, steekt het geroezemoes op dat langzaam in volume toeneemt. Zoals vroeger bij het vergelijken van de antwoorden na een examen. Klosse bespreekt de wijnen en de combinatie met de verschillende spijzen. Over smaak blijkt wel degelijk te twisten: er bloeit een levendige discussie op over mondgevoel, zuurigheid en smaakgehalte.

“Het interessante aan deze cursus is dat de samenstelling van de groepen zo is



Chef en docent Theus de Kok demonstreert hoe je een lam snijdt.

veranderd”, blikt Klosse na afloop van de bijeenkomst terug. “Er zijn naast de professionals steeds meer liefhebbers die serieus werk maken van de gastronomie. En die komen ook in de horeca eten. Dan moet je van goeden huize komen om mee te praten of ze te kunnen verrassen. Alleen daarom al wordt het steeds belangrijker om te blijven verbeteren. Het niveau van de horeca is gestegen, maar het niveau van de gasten stijgt misschien nog wel sneller. En dat geldt ook voor de eisen die gasten aan de keuken stellen. Voedselallergieën en gasten met heel specifieke wensen zorgen ervoor dat er meer van ons gevraagd wordt. Juist daarom moeten ons zorgen maken over het stokken van de instroom voor de horecaopleidingen.”

Passie

Horecaopleidingen, een gevoelig punt voor Klosse. “De horeca benut haar unieke kansen niet. Het codewoord voor de scholen is passie. We moeten duidelijk maken dat het een prachtig vak is, waarin we mensen dankzij onze kennis en kunde kunnen laten genieten van mooie producten. Dat is natuurlijk

een romantische voorstelling van zaken, maar de kern is dat we het leuk moeten vinden om mensen te laten genieten. De huidige lesmethoden gaan uit van zelfredzaamheid in plaats van schoolsheid. Leerlingen worden geacht alles zelf op te pikken en veel eigen verantwoordelijkheid te nemen. Dat is een ideale methode voor supergemotiveerde mensen. Maar niet alle jongeren hebben het geduld of de discipline om zich op die manier zelfstandig te ontwikkelen. Op die manier gaat juist een hoop kennis en plezier van de opleiding verloren. De passie wordt niet meer overgedragen. Wij pakken het misschien ouderwets aan met de turbo-opleiding, maar we willen inspireren, enthousiasmeren en dat doen we door het uitgebreid voor te doen en uit te leggen. We hebben hier een clubje van mensen bij elkaar die er echt lol in hebben om het over het vak te hebben. Dat begeistert. En het animo voor onze cursussen bewijst dat er een grote behoefte bestaat onze aanpak.”

Enthousiasmeren

Klosse meent dat de horeca ook naar haar eigen rol moet kijken. “We mogen



Gastronoom Peter Klosse schenkt de wijnen in die de cursisten moeten proeven en bespreken.

best wat lovender zijn over werken in de horeca. Wij maken jongeren niet altijd duidelijk dat de horeca heel erg leuk is. We hebben het vaak over de nadelen. In het weekend werken, 's avonds werken, met de kerst werken: het mag wel vaker gaan over de pluspunten van het vak." Enthousiasmeren is dan ook de kern van de cursussen en turboopleiding van De Echoput. "De turboopleiding is bedoeld voor mensen die wat ouder zijn en het gevoel hebben dat ze meer van het vak willen weten met als doel er professioneel wat mee te doen. Die mensen willen niet meer naar een ROC, omdat ze de lesmethode niet prettig vinden en niet met te jonge, misschien niet gemotiveerde jongeren in de klas willen zitten." Bovendien zet de opleiding van De Echoput koks en gastheren bij elkaar, naar eigen zeggen een unicum. "Terwijl dat in de moderne gastronomie eigenlijk noodzakelijk is. De ondernemers en werknemers die succesvol zijn in de moderne gastronomie hebben kennis van alle zaken. De bediening weet aan tafel iets te vertellen over het eten, de smaken, de sauzen en de bereidingswijze; een goede kok spant zich ook in om meer te weten te komen over de wijnen waarmee zijn gerechten geserveerd worden. Het is niet meer van deze tijd om de brigades zo strikt te scheiden."

Klosse pleit verder voor een betere verdeling van taken tussen ROC's en leerbedrijven. Maar dan moet er wel een cultuuromslag plaatsvinden. "Het gaat erom kennis en vaardigheden in dienst te stellen van de gast. Gastheerschap heeft met inlevingsvermogen te maken. Aandacht daarvoor mogen we dan ook van de moderne opleidingen verlangen. Zaken waar het bedrijf niet aan toekomt: psychologie, sociologie, omgangsvormen en etiquette. Dat soort dingen zijn veel lastiger bij te spijkeren dan iemand leren hoe een tafel te dekken. Die zaken zijn niet altijd meer onderdeel van opvoeding en dat gat moet misschien gedicht worden door de opleidingen. De mentale voorwaarden creëren die met praktische vakkennis een goede horecaman maken. Wij hebben er geen tijd voor om leerlingen op te voeden, hier moeten ze bedienen. Betrek etiquette daarom in het curriculum. Scholen én leerbedrijven moeten de opleidingen herijken. Ik nodig de scholen dan ook uit langs te komen en te praten met de ondernemers van de leerbedrijven. Want de afstand tussen de twee partijen is eigenlijk te groot."

Specialiseren

Behalve de inhoud, is ook de opbouw van de opleidingen Klosse soms een doorn in het oog. "Het is demotiverend

als leerlingen die door willen leren op niveau drie met management aan de slag moeten. Dan zitten ze jaarrekeningen te bestuderen terwijl ze hun vak- en productkennis zouden kunnen verdiepen. Zonde van de tijd en het enthousiasme; veel mensen stromen eerder uit omdat ze daar totaal geen affiniteit mee hebben. Terwijl we veel meer mensen nodig hebben met passie voor mensen en verstand van gastronomie dan mensen die verstand hebben van cijfers. Ik zou de ROC's dan ook willen laten specialiseren. Zorg dat er een opleiding is voor mensen die manager willen worden in de horeca met aandacht voor die cijfers en zorg daarnaast voor opleidingen waar vakkennis meer aandacht krijgt. Zoveel managers hebben we niet nodig. Over de breedte is de bedrijfstak vooral gebaat bij meer mensen op de vloer."

Klosse benadrukt dat hij de docenten absoluut niet af wil vallen. "Er zijn voorbeelden te over van gepassioneerde docenten die zich volledig inzetten voor het vak. Alleen het systeem is verkeerd. Breng de gepassioneerde docenten en de goede leerbedrijven in het onderwijs daarom samen. Het is noodzakelijk voor onze toekomst om de opleidingen zo in te richten dat jongeren weer verliefd worden op het vak."

> **HorecaEntree** <