

Het zijn roerige tijden geweest in de gastronomie, maar nu de economie weer aantrekt en de restaurants zich weer langzaam vullen, is het noodzaak om ook weer aan de toekomst van ons mooie koksvak te gaan denken.



STERKCLAS

keurmerk voor de toekomst

We hebben er een aantal keren over bericht en we zijn er zeker van dat het niemand is ontgaan, er is een tekort aan gedegen keukenpersoneel. De sociale media ontploffen bijna door het hulpgeroep van chefs die naarstig op zoek zijn naar aanvulling van hun keukenteam. Het nu ontstane probleem werd al een tijd gelden onderkend door het toenmalige Gilde van Nederlandse Meesterkokken en zoals het grote chefs betaamt, ontbrak het hen niet aan visie. De roep om en de realisatie van een eigen opleiding, een soort van specialisatie, zou de oplossing moeten zijn voor het in stand houden van het culinaire hoogstaande niveau van de Nederlandse gastronomie en het aanzien van het vak in het algemeen. De Stichting Sterklas was geboren. De sterklas ontpopt zich als de kwaliteitswaakhond van de gastronomie en staat garant voor gedegen praktijkonderwijs. Hoog tijd om met voorzitter Marcel de Leeuw om de tafel te gaan zitten.

DE SCHOOL ALS SPIL VAN DE GASTRONOMIE

Het vakonderwijs staat onder druk en daar waar stemmen uit de praktijk spreken van een tekort aan vakbekwaam personeel, probeert de opleiding Sterklas aan het ROC van Amsterdam een lichtend voorbeeld te zijn. De elite onder de leerlingen hebben hier een plaats waaraan strenge selectiecriteria voorafgaan, want er is geen plek voor iedereen. Leerlingen werken gewoon vier dagen in de week in een aansprekend restaurant, de lessen worden gegeven door SVH meesterkokken. In dit specifieke geval Theo van Rensch. Verder worden de lessen uitgebreid met enkele specialisaties en worden er meesterkokken uit het bedrijfsleven aangetrokken om een demo te verzorgen. Het uiteindelijke doel is om gezet te worden, je hebt dan alle diploma's behaald om op lange termijn aan de titel SVH meesterkok te denken. Het is geen vereist traject, maar wel een traject dat zich afspeelt onder het hoedende oog van de Meesterkokken. Uiteraard voeren meerdere wegen naar het uiteindelijke doel, maar de Sterklas is volgens Marcel wel de kortste. "Ik spreek uit ervaring", zegt Marcel, "Zelf heb ik het traject ook afgelegd, waarbij tijdens mijn schoolperiode al een dossier van mij

werd aangelegd. De eerste steen naar mijn uiteindelijke proef en titel was daarmee gelegd". SVH Meesterkok blijft de hoogste graad die je in Nederland als kok kan behalen. Er is weer leven in de brouwerij en er wordt weer gesproken over de SVH Meesterdag. De binding met de SVH is van enorme importantie, waarbij Ricardo Eshuis door Marcel als belangrijkste spil wordt gezien. "De bagage en ervaring ligt daar op de plank en is het noodzakelijk dat we de banden met de SVH gaan versterken". Deze manier van opleiden is de basis voor het voortbestaan van de SVH meestertitel. Jonge aanwas gaat de vergrijzing binnen de club tegen en zorgt dat de meesters continu up-to-date zijn. De opleiding is veelzijdig en behelst veel specialisaties. De besten van de besten worden in huis gehaald. Het geld dat bijgedragen wordt door het bedrijfsleven wordt specifiek ingezet om het vak naar een hoger plan te tillen. Ben je als gediplomeerd sterklasser klaar om als chef te fungeren? "Niet helemaal, je moet het zien als autorijden. Na het behalen van je rijbewijs moet je vooral veel kilometers maken om goed te leren autorijden. Zo ook hier, onze leerlingen moeten het hele parcours bij voorkeur nog afleggen om het vak echt goed onder de knie te krijgen. Wel wordt er nu gepraat met de SVH om te kijken of onze leerlingen een apart diploma kunnen krijgen waarin de waardering van de sterklas voor het vak meer tot uitdrukking komt. Maar voorlopig is dat nog toekomst". Marcells rol als voorzitter is duidelijk. Hij stippelt met Theo het jaarplan uit, bewaakt de kwaliteit van de opleiding en geeft als duidelijk doel dat de kleinschaligheid van de opleiding uiteindelijk het succes voor de toekomst is. Het gaat om specialisatie, om een onuitgesproken gevoel van verantwoordelijkheid voor het vak en daarmee de garantie dat de SVH Meesterkokken nog lang kunnen voortbestaan. Zijn er nog plannen voor de toekomst? Marcel: "Daar wordt nu wel over gepraat. Met een aantal ex-leerlingen is er op social media een soort van commune waarin we elkaar blijven volgen. Maar het zou natuurlijk ideaal zijn als we ook aan carrièrebegeleiding zouden kunnen gaan doen. Het zou betekenen dat jonge talenten niet te snel chef worden en de verleiding van die grote zak geld kunnen weerstaan. Daarmee voorkom je dat deze chefs snel opgebrand zijn en in de anonimiteit verdwijnen". Genoeg werk aan de winkel dus, met grootse plannen en ideeën!