



Academie voor de Streekgebonden Gastronomie

vzw / stichting

ASG=Academie voor de Streekgebonden Gastronomie
ASG=Advies- & Studiecentrum inzake Gastronomiemarketing

ASG Conceptnota - SIMULATIEPROJECT “werkpleklerin in de horeca”

Via initiatie en simulatie naar het cognitieve in het exemplarisch onderwijs

Het zelfstandig naamwoord *cognitie*, sinds 1650 in het Nederlands, is afkomstig van het Latijnse woord *cognitio*, wat *het leren kennen door de zintuigen* of *door het verstand* kan betekenen. In de eerste betekenis kan het daarom gaan om *nadere kennismaking* en in de tweede betekenis om *kennis, inzicht, doorzicht*.

Cognitief heeft dus betrekking tot het kennen, het waarnemen en het overdenken van de buitenwereld – dus ook het denk- en doevermogen met betrekking tot het leerproces. In die optiek spreekt men ook van sociaal-cognitief speelgoed (voor het naspelen van de werkelijkheid); bijvoorbeeld sorteerspellen, auto's, een winkeltje, poppen en een keukentje ...

Binnen exemplarisch onderwijs bevindt de **“realityklas”** zich tussen spel en ernst waarbij de leerlingen in de huid van de ondernemer of de vakman kruipt en “naspeelt” wat er in werkelijkheid plaatsvindt. Het is een vorm van **“werkplek-leren”**.

Werkpleklerin is het werken en leren binnen een onderneming of organisatie en kadert in een traject met een gedefinieerd opleidingsplan en met attestering van het geleerde of de verworven competenties. Men verwerft algemene en beroepscompetenties in een arbeidssituatie als leeromgeving.

Om de doorstroming van leerlingen secundair onderwijs naar de arbeidsmarkt zo optimaal mogelijk te laten verlopen, is de ASG in samenwerking met de Hotelschool Hasselt gestart met een aantal initiatieven rond werkpleklerin. Dankzij samenwerking tussen onderwijs en arbeidsmarkt kunnen Limburgse leerlingen kennis rechtstreeks op de werkvloer verwerven.

Via werkpleklerin krijgen leerlingen een zeer praktijkgerichte opleiding waarbij de leerling kan proeven van de reële werkomstandigheden in een bedrijf. Werken is immers niet alleen een kwestie van de juiste technische vaardigheden, maar ook van stiptheid, stressbestendigheid en de juiste werkhouding.

Naast een unieke ervaring voor de school heeft het werkpleklerin duidelijke voordelen voor het bedrijfsleven. Leerlingen leren een bedrijf namelijk van binnenuit kennen en krijgen zo de smaak te pakken.

1. Achtergrond

Zowel wetenschappelijke als vulgariserende publicaties geven aan dat het globale eetgedrag problemen stelt. De voeding (en dus ook de menukaart) is vaak eenzijdig, onevenwichtig en

bijgevolg minder gezond. Daarenboven is het smaakpallet dat velen kennen en lusten vrij eng en beperkt.

Hierbij aansluitend komen de identiteit en het voortbestaan van de lokale gastronomie onder de vorm van streekgebonden gerechten als onderdeel van het cultureel erfgoed in het gedrang.

Vele bezoekers van een restaurant staan daarentegen ook open voor een vernieuwing die het brengt, op voorwaarde dat het op een professionele manier wordt aangebracht en dat de bezoeker kan kiezen uit meerdere mogelijke gerechten (*menu à la carte*). Dit biedt mogelijkheden tot marktprofilering van het restaurant of andere eetgelegenheden.

- Achtergrond. Het is een sociaal-economisch project. Op basis van de drie peilers (gezondheid – smaak – regio) willen we met een sociaal project een hefboomeffect creëren naar het economisch bestel.
- Projectdoelstellingen. De twee driehoeken tonen het unieke karakter van het project aan. De ouders worden naast de media ook via hun kinderen gesensibiliseerd. De voorbereidende lessen worden door de leerkrachten zelf gegeven. Enkel bij specifieke lessen of sessies tijdens het praktijkgebeuren (zoals de kooksessie of de sessie met didactisch materiaal) worden de leerkrachten ondersteund door experts.

2. Doelstellingen

Met het uitwerken van het project werkplekieren wordt gemikt op onderstaande doelstellingen:

- vertrekken vanuit het oude vaktechnisch menugeraamte (langer menu) naar een hedendaags concept;
- leerlingen/studenten mede bewust maken voor wat gezonde, evenwichtige, seizoens- en streekgebonden voeding staat, inclusief de bereiding ervan;
- door de verscheidene gangen opteren voor kleinere porties;
- het kennispatroon verbreden en leerlingen/studenten in contact brengen met het gastronomisch patrimonium of culinair erfgoed;
- leerlingen/studenten bewust maken dat er typische en streekgebonden smaak- en eetpatronen bestaan;
- Er zou gewerkt worden in de stijl van een ambachtelijke keuken met daarbij hedendaagse en streekgebonden impulsen.
- richtlijnen geven van waar “abraham de mosterd haalt” in de optiek dat men eerst moet zoeken naar een gedegen basis vooraleer men gaat realiseren;
- er dient gezocht te worden naar een geschikte (streek)wijnaanpassing.
- de menukaart wordt opgesteld in de stijl van vroeger met een tweede hedendaagse kaart als duiding.
- aangeven via een semi-praktijksituatie dat het misschien nuttig is om advies in te winnen bij een iets oudere chef (met alle respect uiteraard) en andere externen. Ook hun voorwerk gericht door een paar mensen te laten nalezen.
- ouders, scholen en bedrijven aanzetten tot het serveren van gezonde, smaakvolle en streekgebonden maaltijden.

Bijkomende praktische vaardigheden:

- er wordt een fotoboek aangelegd van waar we nu staan tot en met de realisatie.
- er wordt een facebookgroep opgericht door de leerlingen.

3. Aanpak

Algemeen beeld

Zoals de titel aangeeft zal gewerkt worden naar analogie met klassen, waarbij het extra muros onderrichten van de doelgroep op dat ogenblik centraal staat.

Het project met de leerlingen 7^{de} specialisatie Hotel **startte op dinsdag 19 november** o.l.v. praktijkdocent Johan Masco met Eric Leën als contactpersoon vanuit de Hotelschool Hasselt met de ASG.

Het doel is dat de leerling/student in de huid kruipt van de restauranthouder (kok) en de stadia naspeelt die de restaurateur in werkelijkheid ook dient te doorlopen:

- a) verzamelen en verwerking van informatie om te komen tot de keuze van een bereiding: wat vind ik een leuke, nieuwe, bereiding om op mijn kaart te zetten of hoe speel ik in op de seizoenen of een promotieoproep van de toeristische dienst (cfr. het aspergeseizoen, het wildseizoen, ... de jeneverfeesten in Hasselt, het stroopgebeuren in Borgloon, ...), kortom het leggen van de basis zowel voor de profilering van het bedrijf als voor het aan te bieden gerecht [ASG];
- b) de aankoop van de (dagverse, streekgebonden, exclusieve, ...) producten – het terroir aspect [Puur Limburg & Dag- en arbeidscentrum De Wroeter];
- c) het uiteindelijk bereiden en presenteren (op het bord maar ook in woord) van de bereiding (voor ouders, personen die participeren in het project, bedrijfsrelaties van de school,..[Horeca Limburg], niet in de school maar op de werkplek waarbij Aromazz.(ex. Bibitor - Wim Gommers) met Dennenhof / Orangerie o.l.v. chef Mario Holtzem (creatief culinair atelier) tekent voor de afsluiting.
- d) de evaluatie [Hotelschool].

Per doelstelling wordt hierna de aanpak geschetst:

- Bereiden van gezonde en evenwichtige voeding;
- Smaakpalet van kinderen verbreden en gastronomisch patrimonium (culinair erfgoed);
- Bijbrengen van sensorische eigenschappen van streekgebonden voeding;
- Onderricht betreffende achtergrond en belang van streekproducten;
- Vastleggen van criteria waaraan mogelijke leveranciers van producten (ingrediënten) dienen te voldoen.

Om de haalbaarheid van het gebeuren te kunnen inschatten en eveneens een evaluatiefase in te bouwen, wordt er eerst gewerkt met een pilootfase waarbij een testcase wordt uitgewerkt. Vervolgens wordt het concept verder geïmplementeerd in het reguliere onderwijs.

Uitvoering - schema

- **week 1** algemene kennismaking met de ASG en haar Studie- en Documentatiecentrum met haar Bibliotheek van de Smaak.

Na overleg kozen de leerlingen voor volgend originele basismenu dat ze dan een hedendaagse en streekgebonden toets willen geven :

Oeufs de Vanneaux au Nid
 Truites de Dieppe Nantua
 Pommes Nouvelles
 Râble de Brocard Grand Veneur
 Champignons à la Crème
 Poularde Personnes
 Cailles en Corbeilles
 Compôte Panachée
 Dessert - Fruits – Glaces

- **week 2** verdeling in werkgroepen en eerste werkverdeling met aansluitend een (door de ASG opgesteld en verzamelde documentatie) georiënteerd onderzoek naar recepturen onder mede begeleiding van 4 ASG-vrijwilligers die competent ter zake zijn. Is dit ook voor seizoensgebonden producten uitvoerbaar in de gekozen jaarperiode (cfr. groenten-, wild-, viskalenders in het SDC).

- **week 3:** omzetten van de recepturen (veelal voor 4 personen) naar respectievelijk 20 en 30 personen → wat heb ik nodig aan basisgrondstoffen, drank(en) en (eventueel speciaal) materiaal.

- **week 4:** kennismaken met mijn leveranciers en de keuze maken van: wat komt van wie ?
→ bezoek aan een horeca-groothandel als bv. Hanos Hasselt.
→ integratie van streekgebonden producten: op welke manier kunnen de leerlingen (ll.) nu kennismaken met wat bv. de Wroeter en Puur Limburg kunnen leveren? Nagaan van leveringslijsten?

De ll. leggen hun verlanglijst “nodig” voor aan resp. de horeca-groothandel en Puur Limburg die hierop zouden aanduiden: wat & hoe (afhalen, ter plaatse brengen, ...) kan ik leveren + de kostprijs. Dit dan te combineren met een bezoek aan een horeca-groothandel & een “voorstelling” van Puur Limburg (op locatie?).

- **week 5:** kostprijsberekening totaal en per voorziene couvert:
- enkel op basis van grondstoffen: in & out
- in combinatie met gratis te geven maaltijden en berekende “afval”
- in combinatie met personeel, energiekosten, huur pand, ...

- **week 6:** proefkoken

- **week 7:** naar het restaurant toe: kennismaken met de locatie, plaats en werkverdeling, aankleding, ..

- **week 8 & 9:** uitvoering met opstellen uitnodig, verzending, maken van menukaart, voorziene aankleding, ...

- **week 10** de uiteindelijke realisatie op een werkplek (met de steun van Horeca Limburg) waarbij AromaZZ met het Dennenhof / Orangerie o.l.v. chef Mario Holtzem tekent voor de afsluiting. De binding praktijk(werkplek) – hotelschool wordt hier vanuit AromaZZ (creatief culinair atelier) verzorgd door Kathleen Serdons, door velen ook gekend als de Belgian Barista Champion 2011.

4. Partners (?)

- Hotelschool Hasselt (exclusiviteit in de pilootfase)
- ASG
- Puur Limburg
- Dag- en arbeidscentrum De Wroeter met teelt een grote diversiteit aan biologische groenten en fruit, de boerderijwinkel, ...
- Horeca Limburg
- AromaZZ (voor het eerste proefproject)

5. Evaluatie van het project

Zeker nodig met erna de bijsturing.

Berekening van de totale kostprijs (incl. de externe begeleiding)

Financiële bronnen [past binnen de SALK-doelstellingen en deze van het RTC (Regionaal Technologisch Centrum) Limburg] voor volgende realisaties ?

Structuur: