

OPLEIDEN TOT GASTRONOMISCH TALENT VAN DE TOEKOMST.



Drenthe College Emmen gaat met haar koksopleiding MBO2 samenwerken met Dutch Cuisine. Doelstelling van beide organisaties is om in de bestaande opleiding van niveau 2 restaurant kok nog meer rekening te gaan houden met duurzaamheid op gebied van eten en gezondheid. Ook zullen er meer verbanden worden gelegd tussen boer/tuinder/kok, de geschiedenis van de Nederlandse Gastronomie en de gezondheid van de gasten ten aanzien van de te bereiden gerechten.

Drenthe College

De succesvolle bestaande opleiding van Kok MBO2 (afgelopen schooljaar gekozen als de nummer 3 koksopleiding én Topopleiding van Nederland) zal niet veranderen qua structuur en opzet. Nieuw is dat de 5 principes van Meesterkok Albert Kooy als een 'saus' worden toegevoegd aan de vaklessen. Hierdoor ontstaat een verdieping van de unieke samenwerking die reeds was ingezet in de praktijk in opleidingsrestaurant Stones te Emmen (samenwerking tussen Stenden NHL Hogeschool en Drenthe College Emmen). Op deze manier wil de locatie Emmen haar toekomstige studenten nog meer bagage meegeven en klaarstomen voor de toekomst, als moderne ambachtelijke kok.

Dutch Cuisine

Dutch Cuisine in het onderwijs is niet nieuw, sinds een aantal jaren wordt op drie locaties in Nederland een niveau 4 gespecialiseerd restaurantkok Dutch Cuisine aangeboden (ROC Friese Poort, Gilde Food&Hospitality College en Koning Willem I College). Drenthe College gaat de eerste mbo2 opleiding van Nederland aanbieden volgens dit concept. Door het verdiepen van de bestaande opleiding hoopt het Drenthe College dat de student het geleerde op school meeneemt naar de praktijk tijdens de stageperioden. Doelstelling is met name dat de studenten de huidige leermeesters weten te prikkelen nog meer op een verantwoorde manier te gaan ondernemen in de keuken. De vijf waarden die we hierbij hanteren zijn; Cultuur, Gezond, Natuur, Kwaliteit en Waarde. Waar de niveau 4 opleidingen veel meer ingaan op scheikundig niveau, zal de MBO2 student meer uitleg krijgen waarom er gekozen wordt voor verschillende producten. Bijvoorbeeld waarom je van juist die ene aardappelsort een veel of lekkerder huzarensalade kan maken dan van een andere aardappel. Waarom die smaak is ontstaan (soort grond van verbouwing) en dan ook nog rekening houdend met waar de aardappel vandaan komt en uit welk seizoen. Ook belangrijk zal zijn dat de studenten leren zoveel mogelijk van een product te gebruiken. Niet alleen de roosjes van broccoli, maar ook de stelen zijn goed te gebruiken, terwijl in veel restaurants dit wordt weggegooid als restafval. Op deze manier willen we de studenten bewuster maken van wat de natuur ons biedt en dat we zuinig(er) met onze aarde moeten omgaan.

Z!NTuiG

Op locatie Emmen is het Z!NTuiG-lokaal ingericht waar de studenten van de diverse Horeca opleidingen in Emmen les krijgen op het gebied van gastronomie. De bedoeling is dat de studenten én docenten hier kunnen experimenteren met producten uit hun vakgebied. Zo wordt er nu al geëxperimenteerd met het kweken van spruitgroenten, brouwen van wijn, ruiken en proeven van diverse kruiden en combinaties hiervan. Hier zal de theorie en praktijk elkaar ontmoeten om dit vervolgens toe te passen in de dagelijkse praktijk. Ook zullen er gastpresentaties/workshops gehouden worden die zichtbaar zijn op een groot televisiescherm in het Z!NTuiG lokaal.

Restaurant Stones



Sinds 2014 is Drenthe College een samenwerking aangegaan met Stenden Hogeschool (nu NHL Stenden). Deze samenwerking komt samen in het hart van het gebouw, namelijk opleidingsrestaurant Stones. In opleidingsrestaurant Stones leren de studenten van zowel MBO als HBO (Hogere Hotelschool Leeuwarden) de dagelijkse gang van zaken zoals in een echt horecabedrijf (Real world learning). De studenten kunnen in twee shifts per dag worden ingedeeld in de keuken, catering, bar, kantine en restaurant. Stones is vijf dagen per week geopend van ontbijt tot en met diner. Hier wordt al gekookt volgens de vijf principes van Dutch Cuisine. Iedere maand is er een nieuw 6-gangen menu op de kaart. Hierdoor leren de studenten al heel veel technieken en willen we dus de vertaalslag maken van de praktijk richting de theorie op MBO2 niveau.

SVH Boekenlijn

Voor dit nieuwe schooljaar is gekozen voor een nieuwere, beter aansluitende boekenserie. De keuze is gevallen op de nieuwste lijn van de Stichting Vakonderwijs Horeca (SVH). Deze boeken worden uitgegeven in een aanpak en uitstraling die jongeren aanspreekt met daarbij horende content wat meer aansluiting zal hebben bij de huidige generatie. Zo zal de student gebruik gaan maken van een online platform waar de docent de vorderingen van de student kan volgen. Gemaakte culinaire creaties (foto's) kunnen in een afgesloten omgeving worden geüpload en als portfolio worden gebruikt voor o.a. LOB gesprekken op school. Ook de theorie- /praktijkopdrachten kunnen zowel schriftelijk als digitaal verwerkt worden en zullen ook digitaal worden opgeslagen in het portfolio van de student.

Leerbedrijven

De opleiding is heel belangrijk voor de student, maar ook de leerbedrijven waar de student stage loopt zijn erg belangrijk voor de ontwikkeling van de student. Om dit nog meer te gaan borgen stelt de afdeling Horeca Emmen een document op met afspraken en wensen richting de horeca BPV bedrijven, de student en uiteraard de eigen onderwijsinstelling. Op deze manier worden de studenten nog beter voorbereid op de stage. Ook weet het bedrijf wat er verwacht wordt ten aanzien van het begeleiden van de student en is duidelijk wat zowel de student als het leerbedrijf mag verwachten van de onderwijsinstelling.