



Koken op het hoogste niveau

De Librije, Restaurant Parkheuvel, Ciel Bleu. Stuk voor stuk sterrenrestaurants die dag in, dag uit excelleren en daarvoor de best denkbare koks in de keuken hebben staan. De belangrijkste kweekvijver voor deze topkoks is de Sterklas, momenteel ondergebracht bij de hotelschool van het ROC van Amsterdam. Hier kunnen talenten Gezel Chefkok worden, de opstap naar het allerhoogste: de Meesterkok-titel.



Theo van Rensch (foto: Daniëlle Ooms/ Roos Sluiter, ROC van Amsterdam)

De Sterklas een initiatief van het Gilde van Nederlandse SVH Meesterkoks, een onafhankelijke broederschap van professionele koks die de hoogste graad van vakbekwaamheid binnen hun ambacht hebben behaald. Om de toekomst van het vak van restaurantkok te waarborgen startte het Gilde in 1997 een vakopleiding, die inmiddels gezien mag worden als de hoogste culinaire opleiding voor jonge koks. Het is een uitgebreide aanvulling op de niveau 4 beroepsopleiding gespecialiseerd restaurant kok. In totaal telt de Sterklas veertig studenten, twintig in het eerste jaar en eenzelfde aantal in het tweede jaar. 'De Sterklassers zijn de meest gemotiveerde studenten die ik ken', vertelt Theo van Rensch, coördinator en docent van Sterklas en de opleiding gespecialiseerd kok (ROC van Amsterdam). 'Ze hoeven niet, want ze hebben al een diploma op zak. Maar dat is niet genoeg: ze willen het allerhoogste halen.'

Van Rensch snapt als geen ander de drive om te excelleren. Na het vak geleerd te hebben van meesterkoks John Halvemaan, Constant Fonk en Imko Binnerts, was hij tien jaar lang chef-kok/eigenaar van toprestaurant De Boei in Enkhuizen. De zaken gingen goed, maar 'koken op topniveau doe je niet tot je 65ste', aldus Van Rensch. 'Ik verkocht mijn zaak nog net voor de kredietcrisis en stapte het onderwijs in. Nu krijg ik de kans de nieuwe lichting meesterkoks klaar te stomen.'

Meester-gezel

Daarbij wordt het meester-gezel-principe gehanteerd, een term die, net als 'gilde', uit de middeleeuwen stamt. Eeuwenoud, maar toch helemaal van nu, getuige de plannen die het huidige kabinet heeft voor excellent vakmanschap. 'In de twee jaar dat deze toptalenten in de Sterklas zitten, krijgen ze (gast)lessen en workshops van meesterkoks en

andere ambachtsmeesters als chocolatiërs en poeliers. We werken al enkele jaren volgens dit principe. Met succes. Een aantal Sterklassers is al doorgestoomd als SVH Meesterkok, waaronder sterrenchefs als Onno Kokmeijer en François Geurds.'

Motivatie

De selectie voor de Sterklas is streng. Met een diploma op niveau 3 of niveau 4 (voor een verkorte Sterklasopleiding van 1 jaar) ben je er niet. Van Rensch: 'Motivatie is essentieel. Wil je in de Sterklas, dan moet je ons met een motivatiebrief en tijdens een gesprek overtuigen van je ambitie. Verder heb je een aanbevelingsbrief nodig van het restaurant waar je werkt of gaat werken. Deze voordracht gebeurt door bedrijven in het topsegment. Je leermeester moet ook meetekenen: het leerbedrijf en de Sterklasser sluiten een arbeidsovereenkomst af voor de duur van twaalf maanden. Alles moet kloppen. Ja, het is nogal wat. Maar de titels Gezel Chefkok en Meesterkok mogen niet devalueren. Die zijn, ook internationaal gezien, echt wat waard. Deze talenten werken straks in de allerbeste restaurants van Nederland.'

Netwerken

Eenmaal toegelaten, krijgt de Sterklas-student alle kans om te excelleren. Het is uitermate hard werken, maar het levert ook veel op. 'Onze Sterklassers bouwen een imposant netwerk op. Is er een vacature bij De Librije? Dan regel je met een telefoontje dat een van je mede-Sterklassers daar kan werken', aldus Van Rensch.

Dat zegt veel over hoe tegen de Sterklas aangekeken wordt. Er gaan dan ook deuren open die voor anderen gesloten blijven. Bijvoorbeeld onder begeleiding van Jonnie Boer en de Librije koken voor President Obama en andere wereldleiders tijdens de NSS top in Den Haag in 2014. Ook minister van Onderwijs Jet Bussemaker (zie kader) mocht proeven van de hoogwaardige kookkunsten van de Sterklas. Dat was eveneens afgelopen jaar, op het 25-jarig jubileum van het Gilde van Nederlandse SVH Meesterkoks, waarbij de Sterklassers vijf signatuurgerechten van prominente Nederlandse meesterkoks (ondermeer Cees Helder en Rogér Rassin) bereidden. Dat zijn hoogtepunten, beseft Van Rensch. 'Maar ook op een gewone lesdag is het een voorrecht om met deze talenten te werken.'

'Je proeft de liefde voor het vak'

Minister Jet Bussemaker over de Sterklas:

'De Sterklasleerlingen van het Gilde van Nederlandse Meesterkoks zijn de Masterchefs van morgen. Ze staan daarmee in een indrukwekkende historische traditie, waarin de meester zijn kennis en kunde overdraagt op een jonge generatie gezellen. Een belangrijk systeem waarin jong en oud van elkaar leren. Deze talenten laten ook zien dat het om méér dan koken alleen gaat, maar dat ambitie en motivatie er ook toe doen. En vaardigheden als ondernemerschap, samenwerken, elkaar inspireren en kritiek kunnen geven en krijgen noodzakelijk zijn om een goede culinair vakman of vakvrouw te kunnen worden. Het resultaat zijn heerlijke creatieve gerechten waarbij je de liefde voor het vak proeft!'

Herziening kwalificatiestructuur op schema

Begin februari heeft minister Bussemaker het overgrote deel van de nieuwe kwalificatiedossiers vastgesteld. Scholen kunnen vanaf het komend schooljaar studenten inschrijven voor opleidingen die op deze dossiers zijn gebaseerd. Vanaf het schooljaar 2016/2017 zijn alle opleidingen op de nieuwe dossiers gebaseerd.

De herziening van de kwalificatiestructuur ligt op schema. In december 2014 heeft de minister het model kwalificatiedossiers vastgesteld, alsmede het toetsingskader van de kwalificatiestructuur. Op 2 februari zijn vervolgens 168 van de 176 herziene dossiers definitief vastgesteld. De resterende acht kwalificatiedossiers – met name uit het nautische domein – worden naar verwachting begin 2016 vastgesteld. De herziene dossiers zijn tot stand gekomen in nauwe samenwerking met het beroepsonderwijs en het bedrijfsleven. In de paritaire commissies van de kenniscentra hebben vertegenwoordigers van scholen en bedrijven onderzocht hoe het beste de verbinding gemaakt kan worden tussen de behoeften op de arbeidsmarkt en in het beroepsonderwijs.

Vrijwillige start

Scholen hebben de mogelijkheid om al vanaf komend schooljaar studenten in te schrijven voor opleidingen die zijn gebaseerd op de herziene dossiers. Het ziet er naar uit dat scholen van deze mogelijkheid ruim gebruik gaan maken. Volgens cijfers van het ministerie biedt meer dan 30% van de scholen in het schooljaar 2015/2016 al nieuwe opleidingen aan op basis van de herziene kwalificatiedossiers. Ook scholen die een jaar later starten met nieuwe opleidingen, weten met de vaststelling van de dossiers waar zij zich op kunnen richten bij de programmering van het onderwijs en de examens.

Keuzedelen

Inmiddels zijn ook zo'n 150 keuzedelen positief beoordeeld door de Toetsingskamer SBB. Binnenkort komen er waarschijnlijk nog ruim 200 andere keuzedelen beschikbaar. Ook deze keuzedelen kunnen in het komende schooljaar al worden aangeboden, op vrijwillige basis. Het is de bedoeling dat de keuzedelen begin 2016 definitief worden vastgesteld. Dan moet het wetsvoorstel voor de invoering van de keuzedelen ook zijn vastgesteld door het parlement, waarmee de keuzedelen een wettelijke basis hebben.

Kijk voor een overzicht van de herziene kwalificatiedossiers en de beschikbare keuzedelen op www.kwalificatiesmbo.nl of www.ihks.nl.