

In de rij voor goede koks

MALOU RUTTEN



‘Koken is net kunst: je wordt uitgedaagd na te denken’

Malou Rutten (24), afgestudeerd hbo beeldende kunst, loopt stage bij Manna/Hotel Blue

“In mijn vrije tijd kookte en bakte ik altijd al graag. Hartige taarten, daar ben ik goed in. Op mijn vorige school werd dat een heel ding, de taarten die ik meebracht. Geld verdienen met kunst is

moeilijk. Ik wilde er daarom iets bij gaan doen. Ik was al begonnen om zelf een koksopleiding te regelen op het roc, toen ik via het Werkbedrijf van Talent in de Keuken hoorde. Ik heb echt lopen zeuren of ik mee mocht doen. Ik ben niet helemaal de doelgroep, maar het mocht toch. Zo fijn, want nu wordt alles geregeld en betaald.

Koken is net kunst. Je werkt met je handen en je wordt uitgedaagd om na te denken over wat je maakt, de receptuur en de opmaak van een bord. Het is zwaar werk. Ik ben klein en dat is lastig met tillen. Ik heb al een hoop geleerd sinds de start. Fileren bijvoorbeeld. Dan haal ik na de workshop vis en ga ik thuis oefenen.”

Restaurants staan in de rij voor Talent in de Keuken, een project waarbij 27 werkzoekenden een opleiding krijgen tot kok. De horeca in en om Nijmegen schreeuwt om geschoolde koks, dus toen dit project bekendgemaakt werd, begin dit jaar, ging het al snel viraal onder restauranthouders.

Suzanne de Winter
Nijmegen

„Van alle kanten kregen we aanmeldingen”, zegt projectleider Jan-Willem Brandt. „Al snel hadden we een wachtlijst voor bedrijven die wilden meedoen.” Ook de werkzoekenden hadden weinig aanmoediging nodig: „Honderd man op de tribune van de eerste bijeenkomst.”

Op basis van hun motivatie zijn de kandidaten geselecteerd die nu een versnelde opleiding volgen tot basis-kok. Over het algemeen zijn het mensen die niet makkelijk aan een baan kunnen komen. In mei zijn ze gekoppeld aan restaurants in en om Nijmegen waarmee ze volgens Brandt ‘een goeie klik’ hadden. Bij dat restaurant blijven de koks-in-spe een jaar onder contract werken. Daarnaast volgen zij sinds deze maand een dag per week les op het roc.

Talent in de Keuken is een initiatief van het Werkbedrijf Rijk van Nijmegen, Leerwerkloket Rijk van Nijmegen, ROC Nijmegen, UWV en SBB. De bedoeling is dat het project volgend jaar doorgaat, aldus Brandt. Mogelijk wordt Talent in de Keuken dan uitgebreid voor ‘gastheren en -vrouwen’. „Want ook daar is een groot tekort aan.”

“Al snel hadden we een wachtlijst voor bedrijven die wilden meedoen

— Jan-Willem Brandt, projectleider

PEDRO VAN ORSOUW



‘Patisserie is niet mijn ding, hoofdgerechten wel’

Pedro van Orsouw (28), havo, loopt stage bij Hotel Blue

“Ik wist niet wat ik wilde doen na de havo. Via de gemeente kwam ik terecht in de keuken van restaurant Helden. In het begin viel het niet mee. Veel tillen en lang staan. Maar dat went snel. Ik mocht meteen helpen met het

snijwerk en met koken. Thuis kookte ik nooit, maar bij Helden merkte ik dat het leuk werk is en dat het me goed ligt. Via Helden ben ik bij Talent in de Keuken terechtgekomen. Ik heb het naar mijn zin bij Blue. De kookworkshops die we in het begin van het project kregen waren nuttig. Leren fileren en oefenen

met snijtechnieken. Dat er op dit moment veel werk te krijgen is in de horeca wist ik niet eens. Wel een fijn idee. Mijn droom is chef-kok worden. Patisserie is niet mijn ding, maar hoofdgerechten wel. Ik kook graag Chinees. Dan zoek ik daar iets van op en probeer ik het thuis uit.”

JAY YSKES



▲ Jay Yskes (rechts) begeleidt Pedro van Orsouw en Malou Rutten in de keuken van Hotel Blue. FOTO'S GERARD VERSCHOOTEN

‘Tijden zijn veranderd, je kunt mensen niet meer afblaffen’

Jay Yskes, chef-kok en begeleider van Malou en Pedro

“Toen ik zelf de koksopleiding deed zeiden ze: het wordt zwaar en je moet alles geven, anders red je het niet. In die tijd werd tegenspreken in de keuken nog gezien als respectloos, dat deed je niet. Ik ben

de chef-kok bij Manna en Hotel Blue. Ik hamer er bij de stagiairs op dat ze communiceren. Dat ze het moeten zeggen als ze het ergens niet mee eens zijn. De tijden zijn veranderd en dat moet je terugzien in de omgang met het personeel in de keuken. Het is nog steeds hard werken, maar je kunt je mensen niet

meer afblaffen en dat weten nog lang niet alle koks. En als er overuren nodig zijn, leg dan uit waarom en hoe lang dat gaat duren. Ik ontdekte zelf al snel dat ik het naast koken heel gaaf vind om mensen te begeleiden en te motiveren en dat ze zich daardoor zekerder gaan bewegen in de keuken.”