Vmbo'ers runnen een restaurant waar 'nul rommel' in het eten gaat

Wat leer je op de middelbare school? Ouderwets vakmanschap, een dienstverlenende werkhouding en omgangsvormen. Tenminste, als je op de Hubertus & Berkhoff zit, de Amsterdamse culinaire vakschool. Welkom in het restaurant, dat door leerlingen wordt bestierd.

MARRY SCHOEMAKER

Het is zes uur 's avonds. Vierdejaars vmbo-leerling Isabel Mensing (15) neemt de jassen van haar gasten aan. Iedereen kan hier voor het diner reserveren. Veertien medeleerlingen leggen in de keuken achter de klapdeur de laatste hand aan de voorgerechten.

De gasten schuiven aan een van de tien tafels aan, die vanmiddag al zijn gedekt met witte tafelkleden, gevouwen servetten en glazen. Elke leerling die serveert, is verantwoordelijk voor een paar tafels, een 'wijk'.

Isabel serveert een amuse en vraagt naar de keuze voor het voorgerecht. Er is uiensoep, viskroketjes met garnalen, gepofte-paprikamayonaise of een frisse salade. Of steak tartaar met kwartelei, zoetzure groenten en truffelmayonaise.

Terug achter de bar zegt docent Marcel de Haan zachtjes: 'Neem alles tegelijk op, ook het hoofdgerecht en dessert.'

Deze 'lekkerste school van Nederland', tegenover de RAI in Amsterdam, heeft een lange traditie. 'De Berkhoff' was de eerste Nederlandse banketbakkersvakschool, opgericht in 1924. Die fuseerde in 1915 met de Katholieke Horeca-, Brood- en Banketbakkersvakschool St. Hubertus. Op de Hubertus & Berkhoff volgen nu 450 leerlingen uit Noord-Holland en Flevoland vmbo-onderwijs.

Minder vmbo-adviezen

Dit jaar stroomden 104 nieuwe leerlingen binnen. 'Gelukkig, want het aantal Amsterdamse leerlingen dat vmbo-advies krijgt, neemt af. Ouders willen soms liever dat hun kind naar het vwo gaat', vertelt Marcel de Haan. Door de regiofunctie van de school en het aanbod van gemengde leerweg (combinatie theoretisch onderwijs en praktijk) blijft het leerlingenaantal toch stabiel.

De Haan had restaurants en een cateringbedrijf voordat hij docent werd. 'Ik kreeg een kleintje en dan is tachtig uur per week werken niet handig.'

Vroeger ging het wel anders op school, vertelt hij. En hij doet voor hoe een docent met zijn handen op zijn rug naast hem stond, om hem te corrigeren terwijl hij de gasten aan tafel bediende. 'Dat was vreselijk.'

'Ik corrigeer zo veel mogelijk als een leerling richting de spoelkeuken loopt, of anders aan het einde van de avond. Het beste komt naar boven als iedereen zich zichzelf kan voelen in een prettige omgeving.'

Zonder kauwgom, petje en telefoon

De leerlingen zijn natuurlijk wel netjes gekleed – de kleding wordt via school besteld – en kauwgom, petje en telefoon zijn taboe, vertelt oud-leerling Floortje Masmeijer (17). Ze is net gestart met mbo-hotelschool niveau 4 en heeft een bijbaantje in een restaurant. Vanavond is ze even terug om te helpen in het schoolrestaurant, omdat zes leerlingen vanwege ziekte afwezig zijn.

Op haar veertiende koos ze voor de specialisatie 'gastheerschap' en ontwikkelde zich razendsnel. Afgelopen voorjaar won ze de regionale en landelijke

Floortje Masmeijer (links) en Isabel Mensing serveren bij het diner op de 'lekkerste school van Nederland'. Beeld: Marcel Molle

titel 'Beste gastvrouw' tijdens de Culinaire Vakwedstrijd Koken, Bakken en Serveren voor vmbo-scholen, en de titel 'Snelste tafeldekster'. 'Het is zo mooi als je een leerling ziet floreren', zegt De Haan.

'Van welk jaar is het water?', vraagt een van de gasten. Floortje lacht hartelijk. De hoofdgerechten worden uitgeserveerd: gebakken diamanthaas, vis, gevulde portobello. De leerlingen overleggen even met elkaar over het bestek dat erbij gelegd moet worden.

De school heeft drie keukens en drie bakkerijen waar volop geoefend wordt. In een van de bakkerijen hangt de geur van speculaas en pepernoten. Straks voor Kerst worden hier ruim zestienhonderd kerstbroden gemaakt, plus kerstchocolade, kransen, stollen en marsepeinen poppetjes. Familieleden en particulieren kunnen een bestelling doen.

'Er gaat natuurlijk nul rommel in, het is helemaal puur. Bij ons geen ingevroren paasbroden die met een ander doosje eromheen nu als kerstbrood worden verkocht, zoals in de supermarkt', prijst De Haan de producten aan.

Op deze culinaire vakschool zitten allemaal leerlingen met het profiel Horeca, Brood & Banket en Recreatie. Meteen in de onderbouw gaan ze daarin aan de slag. In tweetallen staan ze aan een eigen fornuis en spoelbak, en leren ze de basisvaardigheden van het koken en bakken. Zoals het 'afslappen' van een roux – een mengsel van vet en bloem, dat je op de juiste dikte moet brengen, als basis voor een saus – en het gratineren van groente.

In het tweede jaar komt daar het serveren bij. Dat wordt geoefend met een lunch voor ouders en voor meesters en juffen uit het basisonderwijs.

In het derde en vierde leerjaar hebben leerlingen dertien tot veertien uur praktijklessen per week. Ze runnen zelf de kantine en het Grand Café, waar brood, patisserie en traiteurmaaltijden worden verkocht, en het restaurant, met op vier dagen lunch en drie dagen diner.

Het diner is à la carte, met keuze uit drie gerechten. De Haan: 'Dat is heel bijzonder voor een school.'

Een hele leerschool is het. Je hebt van die leerlingen die het moeilijk vinden om contact te maken, of die binnenkomen met petje op, kauwgom in en niet in beweging zijn te krijgen. Maar als ze dan toch uit de verf komen, geeft dat veel voldoening, vertelt De Haan.

Leerlingen die echt de ambitie hebben om verder te gaan in het vak én extra uitdaging willen, kunnen ook een externe stage lopen. Daarvoor heeft de school contacten in de horeca- en hospitalitywereld.

Uitgegeten

'Zijn jullie uitgegeten?', vraagt Isabel aan gasten met een leeg bord.

'Ja, meer kun je niet opeten hè', zegt een van hen met een glimlach.

Isabel houdt van het contact met mensen, vertelt ze, terwijl ze bezig is met het serveren van het dessert.

'Je merkt dat mensen heel aardig zijn. Een-op-een zijn ze heel anders dan als je ze op straat tegenkomt.'

En als ze lastige gasten heeft? 'Blijven lachen en beleefd blijven. Dan komt het wel goed.'