

'Kookschool'

Praktijkonderwijs in Eilandstaete

Sinds een aantal jaar lopen leerlingen van Produs (praktijkonderwijs) stage binnen de verschillende locaties van Pleyade, zowel in de keuken als in de zorg. Produs bereidt leerlingen goed voor op de arbeidsmarkt, met veel stages.

Bij Eilandstaete tijdens de pannenkoekendag 2014 hebben Produs-leerlingen geholpen met bakken en serveren en dat beviel van beide kanten goed. Naar aanleiding van deze dag zijn we om de tafel gaan zitten en hebben we de 'Kookschool' bedacht: de leerlingen draaien mee in het hele proces van voorbereiden, koken en serveren en leren hoe ze met de cliënten moeten omgaan. In november 2014 zijn we gestart en het is zowel de leerlingen als docenten goed bevallen. In het begin was het van beide kanten nog even wennen maar mede door de goede begeleiding van de koks voelden de leerlingen zich al snel thuis.

De koks zijn erg betrokken bij de leerlingen en hebben het geduld om regelmatig zaken opnieuw uit te leggen. Er is ruimte voor extra dingen zoals het bereiden van een Paas- of Kerstbrunch, high tea of pannenkoeken bakken voor een plaatselijke basisschool.

Interactie jong en oud

Leerlingen werken op een andere manier dan op school, het is 'echter', in een andere setting en met andere mensen dan ze gewend zijn. Het werken met oudere mensen is iets dat de meeste leerlingen nog nooit hebben gedaan. Het aanleren van goede sociale vaardigheden is erg belangrijk en tijdens het werken bij Eilandstaete is hier veel ruimte voor. De interactie tussen cliënten en leerlingen is erg mooi om te zien. Behalve de ervaring die de leerlingen in de keuken opdoen is dit toch wel het meest waardevolle van het hele concept. We halen de buitenwereld in de zorglocatie en de leerlingen komen buiten de school.

Leerlingen van Produs



Karina



Karina Baas, kok:

"De leerlingen draaien onder begeleiding volledig mee in de bediening, de winkel, bij het koken, de afwas en de schoonmaak. Wij koken vers met de leerlingen en laten bijvoorbeeld de groente vuil binnenkomen, dus schoonmaken, snijden en bereiden. Gehakt dat de leerlingen zelf kruiden en waar ze gehaktballen van draaien. Zo hebben we ook minder inkoopkosten en kunnen we weer iets extra's doen voor onze cliënten. Bij de Paasbrunch maken de leerlingen op school zelf placemats en zorgt de afdeling groen van Produs voor een mooi plantje op tafel!"

Wat vinden de cliënten ervan?

Een poosje na de start bleek dat de cliënten het erg druk vonden. Er liepen ook ineens veel mensen rond in een kleine ruimte. Daar moest een oplossing voor zijn. Felice Weertjes, docent Produs: "We hebben daar iets op bedacht. Voordat de groep in Eilandstaete begint, krijgen ze samen met de juf een rondleiding. Zo zijn ze al een beetje bekend met het gebouw, de keuken en de toekomstige werkplek. Op de eerste leerdag maken ze met de juf een rondje door het restaurant. De leerlingen stellen zichzelf voor aan de cliënten. Tijdens familiebijeenkomsten leggen de koks uit dat deze leerlingen van het speciaalonderwijs komen. We merken dat de cliënten deze jongeren daardoor beter begrijpen en dat creëert rust. Zodra de leerlingen meedraaien in de bediening, zoeken zij contact met de cliënten en die aandacht vinden zij erg fijn."

