

Margareta-Maria-Instituut: polyvalente opleiding opent perspectieven op tewerkstelling

Sinds 1986 heeft het Margareta-Maria-Instituut uit Kortemark een naam opgebouwd als 'leverancier' van jonge, onderlegde koks die hun weg vinden in uiteenlopende sectoren van de culinaire wereld. Een gedegen opleiding met de nadruk op praktijk en stages vormt de basis. Studenten krijgen ruimschoots de kans om zich te bekwamen in de vele kwaliteiten waarover een grootkeukenchef-kok moet beschikken.

Koen Cornette, directeur 1ste graad TSO/BSO en Danny Vanderperre, technisch adviseur restaurant en keuken / grootkeuken en preventieadviseur zijn de gesprekspartners.

Ze hebben me uitgenodigd in het restaurant van de school voor een heerlijke maaltijd bereid door de leerlingen.

Bier is de rode draad doorheen het menu met onder meer gekruide courgettes in pilsbeslag, uiensoepje gegratineerd met oud Brugge, en lamskoteletjes in kasteelbier en aardappelwitloof in de oven met Brugse Blomme. Zowel de presentatie als de afwerking zijn van een uitstekend niveau en maken de tongen los ...

"De studierichting grootkeuken – met een 60-tal studenten – is één van de hoekstenen van het Margareta-Maria-Instituut. Onze school telt een 1200-tal leerlingen met een waaier aan studierichtingen hoofdzakelijk in de sociale en dienstverlenende sectoren.

Wij profileren ons met duidelijke regels en afspraken. Zo verzamelen leerlingen zich in een rij wanneer de lessen aanvangen. Aan tafel wordt er alleen water geschonken, elders zijn er wel frisdranken te koop. Waarden als hartelijkheid en wederzijds respect staan bij ons hoog in het vaandel. Wij zijn er van overtuigd dat een goede opvoeding bijdraagt aan de algemene vorming."



Betaalbare schoolkosten

Terwijl in klassieke hotelscholen de kosten voor de leerlingen nog wel eens hoog durven op te lopen, hanteert het Margareta-Maria-Instituut een eigenzinnig beleid.

"Wij vinden dat de schoolkosten betaalbaar moeten blijven. De leerlingen dienen enkel hun kokskledij aan te kopen. Dure messen worden

betaald door de school. Die filosofie werd ook al gehanteerd in 1838 toen de Zusters van de H. Vincentius de school oprichtten voor meisjes afkomstig uit bescheiden middens. Anno 2010 blijkt die zorg voor kansarmoede ook uit de aanwezigheid van een sterk uitgebouwd zorgteam dat onder andere instaat voor leerlingenbegeleiding."

Groeiproces

"In het derde en vierde jaar kunnen leerlingen de BSO-richting restaurant en keuken volgen. Nadien stromen ze in het 5e en 6e jaar door naar de richting grootkeuken. Tenslotte kunnen ze zich in het 7e jaar verder bekwamen in de richting gemeenschapsrestaurant. Leerlingen kiezen voor deze laatste richting omdat zij graag georganiseerd werken in de keuken van een instelling, een onderneming of een cateringbedrijf. De vastheid van het werk en de regelmatigere uren dan in de horecasector vormen zeker een aantrekkingskracht. De



meeste leerlingen die bij ons afstuderen vinden dan ook werk in een grootkeuken. Maar wij hebben ook oud-leerlingen die bijvoorbeeld een eigen restaurant of een viswinkel zijn gestart of werkzaam zijn op de vleesafdeling van een grootwarenhuis. Kortom, met een diploma van onze school kunnen leerlingen nog alle beroepskanten uit."

Dagelijks worden er circa 450 maaltijden bereid: 350 voor de leerlingen en 100 voor de lagere school. Daarnaast worden er nog maaltijden voorzien voor het internaat met een 80-tal leerlingen.

"Maar daar blijft het niet bij. Onze leerlingen en leerkrachten gaan graag culinaire uitdagingen aan: zo organiseerden we een Franse bistro voor 600 bezoekers, een Italiaans buffet voor 800 lekkerbekken en paëllafestijn voor 1200 leerlingen."

Buitenlandse stages

Alle hedendaagse kooktechnieken komen aan bod in de opleiding. "Wij zien de opleiding als een groeiproces waarbij de leerlingen geleidelijk aan alle technieken onder de knie krijgen. Een belangrijke plaats in dit geheel vormen de stages: hier worden de leerlingen geconfronteerd met de harde praktijk.



Wij hebben een goede samenwerking met de stageplaatsen: zij weten wat ze van onze leerlingen kunnen verwachten en wat onze doelstellingen zijn.

Van onze kant kijken wij er nauwgezet op toe dat onze leerlingen ook daadwerkelijk iets kunnen bijleren op hun stageadres en niet zomaar worden ingeschakeld als goedkope arbeidskrachten. Leerlingen kunnen bovendien – en dit in samenwerking met 'Intersoc' – voor een deel van hun stage naar het buitenland.

Dit is voor iedereen een heel positieve en rijke ervaring zowel op menselijk als beroepsvlak."

De opleidingen krijgen regelmatig een andere invulling.

"In het kader van het nieuwe leerplan willen we vanaf volgend schooljaar starten met werkplekleren. Het is de bedoeling dat we dan op regelmatige basis bezoeken zullen brengen aan bedrijven / instellingen uit de voedingssector. Een dergelijk groepsbezoek zorgt voor een intense leerervaring die het opleidingstraject alleen maar verrijkt," besluiten Koen Cornette en Danny Vanderperre.

Bert Verbeke