

Trek in kooklessen



Foto 1 - Docent [Sebastiaan Joosten](#) en leerling Jan Willem Klein Heerenbrink tijdens praktijkles HBR

Auteurs: [Denise Giesbers](#), [Lucie Schaap](#) en [Sebastiaan Joosten](#)

Als vmbo-docenten van 't Venster in Arnhem zijn wij dagelijks met onze D&P-leerlingen op een praktische manier aan het werk. Daarbij leren we ze verschillende basisvaardigheden aan. Competenties die zij kunnen gebruiken om zichzelf te ontwikkelen en hun zelfredzaamheid te vergroten in hun verdere loopbaan. Onze kooklessen zijn hier een belangrijk onderdeel van. Daar krijgen zij (en wij) trek van!

Vanaf schooljaar '22/'23 zal [Vmbo 't Venster](#) alle leerlingen het profiel [Dienstverlening & Producten \(D&P\)](#) aanbieden; een mooi en breed profiel, waarin de leerlingen in verschillende beroepssituaties algemene en professionele kennis en vaardigheden op een praktische manier aangereikt krijgen. Daarbij zijn loopbaanoriëntatie en -ontwikkeling de rode draad. De kennis en vaardigheden die de leerlingen op doen worden vormgegeven binnen vier modules: 'het organiseren van een activiteit', 'promoten, presenteren en verkopen', 'een product maken en verbeteren' en 'multimediale producten maken'. Aan de hand van deze vier profielmodules in combinatie met diverse keuzevakken ontwikkelen de leerlingen zich heel algemeen, krijgen zij een brede inblik in verschillende beroepen en worden zij goed voorbereid op het mbo.

Binnen één van de modules, 'het organiseren van een activiteit', voeren de leerlingen werkzaamheden uit rondom hospitality (gastvrijheid). Hieronder vallen het optreden als gastvrouw of gastheer en het bereiden van gerechten aan de hand van kooklessen. Een belangrijk onderdeel voor hun toekomst omdat gevoel voor gastvrijheid altijd en overal van essentieel belang is.

Op de huidige afdeling [Zorg en Welzijn](#), waar de leerlingen op dit moment ook kooklessen volgen, wordt positief gereageerd op de nieuwe ontwikkelingen binnen de school. Twee leerlingen, Romy Stoks en Azra Kermen, 17 en 15 jaar, zijn super enthousiast over de kooklessen bij *Zorg en Welzijn*. Romy geeft aan dat zij op deze manier goed wordt voorbereid om later thuis te kunnen koken. “Daarnaast leer je hygiënisch werken en ontdek je nieuwe ingrediënten”. Azra vindt het “belangrijk om te leren koken, omdat bij sommige kinderen thuis door de ouders niet gekookt wordt en je dit dan dus niet leert. Daarnaast leer je ook goed schoonmaken en met keukenmaterialen omgaan. Soms heb je van die gekke materialen waarvan je niet eens weet wat je daarmee zou moeten.”, aldus Azra.



Foto 2 – Leerling Romy Stoks tijdens praktijklles

Dat praktische vakken zoals koken een belangrijk onderdeel zijn binnen het onderwijs is al langer bekend. Binnen het [Praktijkonderwijs \(Pro\)](#) is koken als basisvaardigheid een onderdeel in de onderbouw. Aan de hand van deze kooklessen leren de leerlingen ondertussen meteen samenwerken. Daarnaast blijken de sociale vaardigheden, de zelfredzaamheid en het zelfvertrouwen bij de leerlingen toe te nemen door dergelijke lessen. Zo ook binnen het [voortgezet speciaal onderwijs \(VSO\)](#) waar praktische redzaamheid helemaal een belangrijke rol speelt.

Uit het onderzoek ‘[Hoe kookvaardig is Nederland](#)’ uitgevoerd door onderzoeksbureau GFK in opdracht van het Voedingscentrum in 2016 komt ook naar voren dat een grotendeel van de Nederlanders vindt dat jongeren moeten leren gezond te koken. “Kooklessen zouden verplicht moeten worden op alle scholen”, aldus de respondenten.

Ook de overheid deelt deze mening. [Het ministerie van Landbouw Natuur en Voedselveiligheid \(LNV\)](#) is in samenwerking met [het ministerie van volksgezondheid, Welzijn en Sport \(VWS\)](#) en [het ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap \(OCW\)](#) een programma gestart dat zich richt op structurele aandacht in het onderwijs voor voedingseducatie: het programma [Jong Leren Eten](#). *Jong Leren Eten* heeft als ambitie om jongeren (0-18 jaar) ‘voedselvaardig’ te maken zodat ze zelf gezonde en duurzame keuzes kunnen maken. *Jong Leren Eten* geeft ook verschillende mogelijkheden aan om het thema voedsel binnen het voortgezet onderwijs te implementeren: thema’s die wij op onze school ook belangrijk vinden. Eén van deze thema’s is [de gezonde schoolkantine](#).

Vmbo ‘t Venster heeft een [voedingsbeleid](#) waar binnen de gezonde schoolkantine een onderdeel is. De visie van ons voedingsbeleid is “Onze school is een omgeving waar gezond eten gemakkelijk moet zijn, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling en leefstijl van de leerlingen. We kiezen voor een positieve aanpak, waarbij we de keuzevrijheid van onze leerlingen respecteren. Gezond eten gaat over goed voor jezelf zorgen en daar dragen we als school graag aan bij”. Deze visie passen wij natuurlijk toe in onze eigen kooklessen. Naast gezonde voeding worden ook verschillende eetculturen wereldwijd behandeld tijdens de lessen en krijgen de leerlingen ruimte voor eigen inbreng om zo de motivatie te versterken.

Vanaf komend schooljaar volgen alle leerlingen op Vmbo ‘t Venster als vast onderdeel binnen de lessen van Dienstverlening en Producten praktische kooklessen. Wat ons betreft een mooie ontwikkeling. Daar krijgen zij en wij trek van! Jullie ook?

[Denise Giesbers](#) (docent Z&W, D&P), [Lucie Schaap](#) (docent HBR, D&P) en [Sebastiaan Joosten](#) (docent HBR, Z&W, D&P),

Bibliografie

Jong Leren Eten. (2021, Oktober 20). Opgehaald op 22 december van Jong Leren Eten:
<https://www.jonglereneten.nl/>

Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2017). *Marketing 4.0.* Deventer: Vakmedianet.

Temminghoff, M., & Helden, G. v. (2021, Oktober 20). *Hoe kookvaardig is Nederland?* Hilversum: GFK. Opgehaald op 10 december van Voedingscentrum | Eerlijk over eten:
<https://www.voedingscentrum.nl/nl/pers/persmappen/kookvaardigheden/helpt-nederlanders-wil-beter-leren-koken.aspx>

Verhage, B. (2020). *Inleiding tot de marketing.* Groningen/Utrecht: Noordhoff Uitgevers bv.