

Hoofd, handen en buik.

Het François Vatel vmbo in Den Haag



Het is rond 17.00 uur en schemerig als we op 28 november uitstappen bij halte Reigersbergenweg. Het François Vatel vmbo ligt in het noordoosten van Den Haag. We komen vanuit zuidwestelijk gebied en hebben er een flinke tramrit opzitten. De naamgever van deze school is een maître d'hôtel en tevens uitvinder van de slagroom. Dit zuivelproduct is een hoofdbestanddeel geworden van de wereldberoemde Franse patisserie. Het François Vatel vmbo heeft een beroemde naam opgebouwd door de horecaopleidingen die hier te vinden zijn. Het is dus niet raar dat de naam van deze zeventiende-eeuwer op de voorgevel staat.

De Haagse tweedaagse

We zijn vandaag met een flink aantal D&P-docenten onderweg voor onze Haagse tweedaagse. De laatste stop van de eerste dag is aangebroken. Het François Vatel vmbo heeft sinds de start het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR) en dit past de school als bladerdeeg in een tompoes. De D&P-docenten die tijdens de Haagse tweedaagse de school bezoeken gaan horen hoe D&P wordt ingezet tussen al het kook- en bakgeweld. Zij kijken daarnaar uit. Alhoewel, aan het einde van de eerste dag ligt er ook een driegangendiner in het verschiet. Het zou kunnen dat dit voor veel docenten de moverende reden is voor hun enthousiasme.

We worden warm verwelkomd; leerlingen staan klaar met drankjes en schalen met daarop zojuist gebakken, warme *petites carolines au fromage* gaan rond. Als we eenmaal op de eerste etage in een prachtig vormgegeven designlokaal in afwachting van de presentatie zijn, zien we tot onze vreugde ook hier de schalen weer opduiken. Marco van Wijngaarden, directeur van het François Vatel, start met presenteren.

Vier herkenbare Vateljaren

"Ons vmbo bood oorspronkelijk een smalle opleiding; leren bakken en koken is datgene waar we beroemd om zijn. HBR is sinds jaar en dag ons profiel. Dat is onze kracht en tegelijkertijd ook een bedreiging; er zijn leerlingen die bij ons mooi en praktisch onderwijs kunnen volgen maar niet voor Vatel kozen vanwege dit imago. We hebben een aantal jaren geleden MVI toegevoegd uit het oogpunt dat verbreding nodig was. Maar ja, toen hadden we twee profielen die behoorlijk van elkaar verschilden. Meer keuzes zonder een visie of een verhaal, is dat een goede basis om meer keuzes aan te bieden? We vroegen ons vervolgens af: hoe verbinden we de inhoud in een eenduidig verhaal voor onszelf, onze leerlingen én de omgeving? Hoe brengen we hier meer duidelijkheid in?" Jeroen de Bruijn, docent HBR én Vatter in hart en nieren ("Ik ben hier leerling geweest en mijn vrouw ook; we vormen een Vatelhuwelijk") stapte een tijd geleden met een aantal

collega's in een werkgroep om deze denkrichting uit te werken. Inmiddels was het woord D&P gevallen. De vier verschillende profielmodules van D&P kunnen in elke beroepscontext worden ingezet. Daarnaast beseften steeds meer collega's dat hun smalle insteek de mogelijkheid voor een brede oriëntatie wegkaapte.

"We bundelden alles dat we aanboden op het gebied van beroepsgericht. De wens was om vier herkenbare Vateljaren te creëren in een doorlopend programma. De wens was ook om een betere beroepsoriëntatie aan te bieden. Lukte het ons om hier chocola van te maken?"

"Meer keuze zonder een visie of een verhaal, is dat een goede basis om meer keuzes aan te bieden?"

Vijf arbeidsgebieden

Dat lukte zeker en D&P werd het nieuwe profiel waar veel mogelijk mee bleek. In de onderbouw zijn inmiddels vijf arbeidsgebieden bepaald waar in totaal 16 uur per week aan praktijkgerichte lessen wordt gegeven. Deze arbeidsgebieden zijn *kunst en cultuur, voeding, informatie en communicatie, recreatie, natuur en omgeving*. Voor dit hele programma werd een nieuwe naam bedacht: *Food & Design*. Die woorden staan in grote lichtgevende letters op de muren van het designlokaal, dat uitblinkt in sfeer en overzichtelijkheid en ook nog een publiekstrekker kent in de vorm van een enorme *immersive room*. Het hele beroepsgerichte curriculum van Vatel is vertaald naar deze arbeidsgebieden zodat leerlingen vanaf hun eerste dag op het Vatel praktisch aan de slag gaan in een

duidelijke en doorlopende oriëntatie van leerjaar 1 t/m 4. "Leerjaar 2 volgt deze opzet", vertelt Marco. "We noemen dit het voorbereidende voorkeursjaar *Food & Design*". Naast 16 uur praktijk volgen de leerlingen zo'n 14 uur aan avo-vakken. Ook hier is sprake van een onderwijsprogramma waarbij onderdelen van HBR, D&P en MVI in samenhang worden aangeboden.

In leerjaar 3 doen de leerlingen examen. "We bieden het cspe aan voor twee profielen: HBR en D&P. Het derde jaar noemen we *Food & Design I*. Heb je dit jaar afgerond, dan ga je door naar het vierde jaar, dat we als *Food & Design II* aanduiden. Hierin vind je wederom vijf werelden die in vijf uitstroomvarianten met een vast pakket van vier keuzevakken worden aangeboden: *Wereldkeuken, Bakken, Techniek & Technologie, Cultuur & Grafisch en Facilitair - Zorg en Welzijn*. De werelden die hierin vertegenwoordigd zijn, zijn in de basis dezelfde als die van leerjaar 1 en 2 maar in een verdiepende vorm en met accentverschillen."

Een afsluitende drieluik

Met deze indeling heeft het François Vatel vmbo voor een flinke herpositionering gekozen. "Jazeker," zegt Marco "en we zijn niet klaar maar wel lekker op weg. Onze basisleerlingen houden we bijvoorbeeld zo lang mogelijk op school om de zomerstop zo kort mogelijk te laten duren. Veel van onze basisleerlingen hebben de kans om op niveau 3 van mboRijnland te starten en dat is precies wat we voor ogen hebben: een langere remweg om het

Vatel te verlaten en een beter begeleide overstap naar mboRijnland."

Later zit de groep D&P-docenten te smullen van het door de leerlingen bereide driegangenmenu. Marco vertelt nog een mooie anekdote van een bewoner die dicht bij het Vatel woont en al vijftig jaar mee-eet. "Hij vertelt het ons nog steeds als 't hem smaakt maar ook als het beter kan." Daarna komt de brigade met leerling-koks met een verrassing: alle bezoekers krijgen een gele Vateldoos uitgereikt vol met "wie zoet is, krijgt lekkers". Na alle dankjewels stappen we vervolgens het Vatel uit met een hoofd vol ideeën, een gevulde buik en een afscheidscadeau in de hand: een prachtig drieluik als einde van een mooie dag!

Meer weten?

Jeroen de Bruin: brj@vatel.nl. Marco van Wijngaarden: wng@vatel.nl of mail naar info@platformdenp.nl. Een link naar de PowerPoint van François Vatel vind je [hier](#).

