

## **Leerhotel Het Klooster in Amersfoort: Praktijk is leidend voor jonge organisatie in oud gebouw**

“En dan komen de hbo-studenten binnen, ze zien onze mbo-studenten serveren in het restaurant en ik hoor ze in verwondering fluisteren: ze kunnen veel meer dan wij! Dat is toch prachtig.” Bertil Veenstra is onderwijscoördinator bij de Hotelschool in Amersfoort, mbo opleiding horeca bij ROC ASA. Een gedreven docent in een bijzondere omgeving bij een bijzondere onderwijsinstelling. Het doel is namelijk de mooiste en beste hotelschool van Nederland te worden. En dat in een gebouw dat tien jaar geleden nog als klooster in gebruik was. Achttien docenten, twintig instructeurs en 500 studenten gaan voor het thema: de praktijk centraal in het horeca-beroepsonderwijs. Daarbij gebruiken ze voor niveau 4 de methode Hotel Inc. van Uitgeverij Edu’Actief b.v., maar er is meer. Vanuit de methode heeft de school een heel eigen curriculum ontwikkeld.

Praktijkgericht onderwijs kun je op veel manieren invullen. Bij Leerhotel Het Klooster in Amersfoort is de praktijk de centrale as. Er wordt dus niets nagespeeld, alles is echt. Dat geldt voor 20 hotelkamers, drie keukens, twee restaurants, een hotelbar, diverse vergader- en conferentiezalen en een congres- en evenementenbureau. En dat echt wordt bedrijfsmatig ook nog eens gaande gehouden door de studenten zelf. Hbo-studenten van Stenden Hogeschool uit Leeuwarden (de hogere hotelschool) lopen stage en geven leiding aan mbo’ers die vervolgens weer vmbo’ers aansturen. Boven dat alles bewaken coördinatoren niet alleen de gang van zaken, maar zien ook toe op de educatieve aspecten.

### **Leerrijke omgeving**

“Het is een leerrijke omgeving”, zegt projectleider Gerrit Vink. “Vier jaar geleden kwam het op gang hier in Amersfoort. Ook ROC ASA in Amersfoort hoorde berichten vanuit de branche. Men was ontevreden over de kwaliteit van het horecaonderwijs. Kennis, vaardigheden, ervaring, houding en trots, daar mankeerde wel wat aan bij de deelnemers. Die knelpunten heeft ROC ASA in Amersfoort erkend en herkend. Een paar jaar daarvoor was gestart met een opleiding Hotel & Hospitality en die werd uitgedaagd om een eigentijds antwoord te geven. Dat antwoord zoeken we in zo veel mogelijk praktijk binnen het onderwijs. Zo is het als project twee jaar geleden van start gegaan. Medio 2010 is de einddatum, maar ik zie de opbrengst van het project dan nog niet eindigen.”

Bertil Veenstra vult aan: “Er is altijd een verschil tussen het onderwijs en het bedrijfsleven. Alleen door samen te werken kun je er daadwerkelijk wat aan doen om de beelden van elkaar bij te stellen. En hoe belangrijk die samenwerking is, blijkt ook nog eens door een zorgwekkende ontwikkeling: kijk maar hoeveel deelnemers daadwerkelijk de horeca in gaan.”

De doelstellingen van het project bij Het Klooster zijn helder: een inspirerende praktijkleeromgeving, talentenprogramma, doorlopende leerlijnen vmbo-mbo-hbo en een structurele inbreng vanuit het bedrijfsleven. Met uiteraard als doel om vaardigheden en competenties aantoonbaar te verbeteren, minder uitval en studietijdverkorting. Gerrit Vink: “Een kleine groep binnen ROC ASA was vanaf het begin zeer innovatief. Toen al was sprake van coaching en competentiegericht leren. Dat gaat met vallen en opstaan. Je leert van jezelf, maar zeker ook van de deelnemers. Elk jaar werden dus veranderingen doorgevoerd. Elk jaar was weer anders.”

Vier jaar geleden werd besloten de Hotelschool Amersfoort projectmatig op te zetten. Dat leverde in 2007 extra subsidie op. “Het is belangrijk dat zo’n project externe partners heeft. Zoiets kun je als school niet zelf opzetten, daarvoor hebben we een samenwerkingsverband met het hbo en vmbo, met een drankengroothandel, met een groothandelsleverancier, met een bierbrouwerij en met de plaatselijke afdeling van Koninklijke Horeca Nederland. Vanuit onze school hebben we een aparte stichting opgericht: de stichting ROC ASA onderwijs in bedrijf.” Zowel de projectleider als Bertil Veenstra benadrukt: “Groot voordeel van het project is dat het transparant maakt. Met elkaar kunnen we tijdens de looptijd van het project hoofd- en bijzaken van elkaar gescheiden houden en samen, studenten, school en partners, de drie fasen doorlopen die we hebben gedefinieerd: onderzoek, ontwikkelen en ten slotte testen en evalueren.”

### **Curriculum**

Het Leerhotel gebruikt de methode Hotel Inc. Bertil Veenstra: “Dat is een prima leermethode voor niveau 4. Maar je moet dan wel vanuit die methode allerlei zaken in en rond de school goed organiseren zodat theorie en praktijk goed op elkaar aansluiten. In die zin is de methode veeleisend, maar het rendement is er dan ook naar. Maar er is meer: voor ons een belangrijke stap was het ontwikkelen van een nieuw leerplan. De oude methode was nog per week een dag praktijk en de overige dagen theorie. In het nieuwe curriculum hebben we het schooljaar verdeeld in blokken van tien weken. Die blokken zijn respectievelijk: keuken, theorie, bediening en stage. Theorie valt weer uiteen in ondernemersvaardigheden zoals kostprijsberekeningen, social skills en de talen Nederlands, Frans en Engels.”

“De deelnemers doorlopen in groepen van ongeveer dertig die cyclus. In wisselende volgorde. Er is dus ook een groep die al in het tweede blok op stage gaat, dat is best spannend. En het is dan prachtig om van stagegevers te horen hoe gemotiveerd de studenten zijn. Terwijl ze wellicht alleen nog maar keuken of bediening hebben gehad. Praktijklessen doen we hier op een speelse wijze. Er is dan een praktijkdocent die onverwacht een theorieles binnenkomt en zijn of haar verhaal begint. Op die verfrissende manier genereer je de volle aandacht van de studenten.”

De Hotelschool Amersfoort heeft gezorgd voor een doorbreking van de traditionele rolpatronen in het onderwijs. “Bij ons hebben de studenten per week vier dagen praktijkles, inclusief de theorie die we via Hotel Inc. geven. De vijfde dag wordt besteed aan wat we ‘value programm’ hebben genoemd. Dan zorgen we voor een inleider vanuit het bedrijfsleven en gaan we op excursie naar een bierbrouwerij of een koffiebranderij. Overigens wel allemaal activiteiten die we achteraf toetsen bij de studenten. Vroeger waren we op jacht naar cijfers. Nu gaan we voor de competenties. En dat is succesvol als je ziet hoe de vierdejaars de eerstejaars aansturen.”

### **Aansturen**

De Stenden-studenten uit Leeuwarden lopen tien weken stage in Amersfoort en hebben de taak om de tweede en derdejaars mbo-deelnemers aan te sturen die datzelfde op hun beurt weer doen met de vmbo’ers. Elke keer wanneer een nieuwe groep van tien tot twintig Stenden-studenten arriveert bij Leerhotel Het Klooster in Amersfoort worden ze ontvangen door een aantal voorgangers. Die studenten vertellen dan van hun ervaringen en waar ze tijdens hun stage mee bezig zijn geweest. Zo is een constante factor het motiveren van studenten die moeten worden aangestuurd. Maar ook levert zo’n overdracht zaken op als aandacht voor het verbeteren van werkprocessen door het schrijven van manuals. Of dat het zinnig is om meer à la carte te organiseren in het restaurant omdat dat meer leermomenten

kent dan buffetten maken. En dat de mogelijkheden voor externe marketing beperkt zijn, maar ja, Leerhotel Het klooster mag niet concurreren met de bestaande horeca in Amersfoort.

Projectleider Gerrit Vink: “We zijn een jonge organisatie in een oud gebouw. En we ontwikkelen steeds verder naar de ambitie die we ons hebben gesteld. Dat streven om de beste en mooiste hotelschool van Nederland te worden, is niet opgelegd door het management, maar wordt gedragen door het hele team.” Zijn collega Bertil Veenstra vult aan: “Wat wij onze deelnemers graag leren, is vakmanschap plus werknemerschap plus passie en respect. De school is uniek door de voortvarendheid waarmee we de praktijk binnen het onderwijs brengen.”

### **Realiteit**

Uniek is ook het kruisherenklooster waarin de school is gevestigd. En praktijk is ook realiteit want de geschiedenis blijft elke zondag levend. Bij de verkoop van het kloostercomplex aan ROC ASA werd bedongen dat de kerk in het midden van het gebouw als zodanig in gebruik moet blijven zolang het laatste ordelid van de kruishereren in leven is. Daarom wordt de mis nog elke zondag voor een vaste kern parochianen opgedragen in het klooster.