

LESLOKAAL OMGEBOUWD TOT HORECAKEUKEN

LEERLINGEN VTI ROESELARE HEBBEN EIGEN KEUKEN EN RESTAURANT

Het deeltijds onderwijs van VTI Roeselare heeft een eigen keuken en restaurant. De school biedt verschillende keukenopleidingen aan, en daarvoor werd een geheel nieuwe keuken en een nieuw restaurant geïnstalleerd, volledig volgens de normen van een echte horecakeuken. Van vloeren naar leidingen tot elektriciteit, alles werd vernieuwd met de hulp van BecoPanel voor de binnenafwerking. Nu ontvangen de leerlingen op dinsdag en donderdag een twintigtal gasten in hun eigen restaurant. Het menu wordt bepaald volgens de leerstof van het moment.

Camille Mortier

VAN HUISHOUELIJK NAAR INDUSTRIEEL

Vroeger bood het deeltijds onderwijs van VTI Roeselare geen keukenopleiding aan, maar wel een opleiding in voedingsnijverheid. Daarvoor werd gewerkt met een huishoudelijke keuken in een gewoon leslokaal.

“Met de opkomst van tv-programma’s zoals Mijn Restaurant, merkten we dat er een boost kwam aan inschrijvingen van leerlingen die liever in een restaurant willen werken”, vertelt Jean-Pierre Declercq, directeur van het Centrum voor Leren en Werken Roeselare (CLW). Nu biedt CLW verschillende deeltijdse bsoopleidingen aan, van keuken- of grootkeukenmedewerker tot hulpkok en (hulp)kelner. Daarvoor had de school een volledig nieuwe industriële keuken nodig.

De leerlingen volgen twee dagen les en worden drie dagen per week ingeschakeld op de arbeidsmarkt. Of ze volgen een traject, aangepast aan hun specifieke noden. “Meer dan de basis kunnen we op school niet aanleren. Het meedraaien in een volle equipe moet worden aangeleerd op de werkvloer”, verklaart Jean-Pierre.

EIGEN KEUKEN EN RESTAURANT

“Toen we in 2010 merkten dat we nog steeds veel inschrijvingen hadden, wisten we natuurlijk dat er iets moest gaan veranderen, want we waren niet in orde met onze opleidingskeuken”, zo zegt Jean-Pierre. Aangezien er gewerkt werd met een subsidiedossier, ging er wel wat tijd over vooraleer het dossier goedgekeurd werd en de keuken geïnstalleerd kon worden. In 2014 konden de werken dan eindelijk beginnen. Na een half jaar noodgedwongen uit te wijken naar de keuken van het volwassenenonderwijs, maken de leerlingen nu al drie jaar gebruik van hun eigen keuken, mét restaurant.

LEERLINGEN DOEN ALLES ZELF

Van de zaalbediening naar de bereidingen tot de afwas, in het restaurant wordt alles gedaan door de leerlingen. Die zijn in twee

JEAN-PIERRE DECLERCQ: “IN DE HUISHOUELIJKE KEUKEN WAS EIGENLIJK NIETS IN ORDE OM ER EEN HORECAKEUKEN VAN TE MAKEN”

groepen verdeeld, die ofwel op dinsdag ofwel op donderdag in het restaurant les krijgen. Gemiddeld zijn er een zestal leerlingen voor de keuken en drie voor de zaal. Voor een beperkt budget krijgen klanten een voorgerecht, hoofdgerecht, koffie en dessert. Er is plaats voor 18 tot 20 gasten die op voorhand mogen reserveren.

Het menu wordt bepaald door de leerkracht, en is afhankelijk van het niveau van de klas. “Het kan gerust zijn dat het hoofdgerecht puree, worst en verse appelmoes is in het begin van het schooljaar”, zegt Jean Pierre. “Op het einde van de rit wordt dat een vismenuutje of een dessert dat wat moeilijker in elkaar zit. Het is een proces, dat meegroeit met de leerlingen.”

ALLES VOLLEDIG VERNIEUWD

“In de huishoudelijke keuken was eigenlijk niets in orde om er een horecakeuken van te maken. Het was een gewoon leslokaal waarin puur op huishoudelijk vlak bereidingen



De leerlingen van de deeltijdse keukenopleiding doen alles zelf, van afwassen naar koken tot tafels dekken



Links: Jean-Pierre Declercq, directeur van CLW Roeselare, rechts: Jean van de Putte, zaakvoerder van BecoPanel



Deze oude huishoudelijke keuken voldeed niet langer aan de normen, en moest vervangen worden door een industriële keuken



De verschillende onderdelen van de keuken worden van elkaar gescheiden via valse wanden

werden gemaakt, zoals het thuis ook gebeurt", vertelt Jean-Pierre. "Er was veel te veel houtwerk, met onder andere houten kasten en lestafels. Die zijn vervangen door aluminium tafels en makkelijk afwasbare rekken", zegt hij. "Per fornuis was er voorts één kleine, huishoudelijke dampkap, dus ook dat was niet in orde. We moesten dan ook overschakelen naar industriële toestellen, zoals een steamer en een nieuw gasvuur. De elektriciteit ondersteunde deze toestellen absoluut niet, en moest dus volledig opnieuw worden gelegd. Er werd een nieuwe hoofdleiding gelegd voor de elektriciteit en een nieuwe zekeringkast geïnstalleerd."

Vloeren, wanden, plafonds, zelfs leidingen en elektriciteit, alles moest er dus uit. "Er is niets behouden van het vorige lokaal. De buitenmuren en ramen, die hebben we gehouden, dat is alles", lacht de directeur.

Voor de binnenafwerking werd gekozen voor een samenwerking met BecoPanel, en dat verliep volgens Jean-Pierre erg vlot.



De klapdeuren zijn eenzijdig geblokkeerd om ongelukken te vermijden

Valse wanden

"We hebben een indeling gemaakt waarbij koude keuken, warme keuken, afwasruimte en dresseerruimte allemaal apart een plaats krijgen in hetzelfde lokaal", vertelt Jean Van de Putte van BecoPanel. "Dat hebben we gedaan door middel van valse wanden. De glaspartijen hebben we dus vervangen door wanden met vensters zonder venstertablet. We kozen daarmee voor een goedkoper en onderhoudsvriendelijker alternatief. De valse wanden zijn gemaakt uit polyester, omdat ook dit zeer onderhoudsvriendelijk is."

Klapdeuren

Voor de doorgang tussen keuken en restaurant opteerde Beco Panel voor twee klapdeuren in plaats van één. Deze klapdeuren werken normaal gezien in beide richtingen, maar voor de school werden ze eenzijdig geblokkeerd, en dit om ongevallen te vermijden. Je moet dus altijd dezelfde deur gebruiken als in- en uitgang. "We hadden die deuren nog nooit eerder gemaakt", vertelt Jean.

Keramische tegelvloer

Voor de vloer werd gekozen voor een grote keramische tegel, omdat die voor dit soort etablissement aangenamer is dan het vaak gebruikte epoxy bij industriële keukens. Vloeren legt Beco Panel niet, dus heeft de school die gewoon zelf gelegd. "We hebben de vloer uit het dossier gehaald, en onze bouwleerlingen van het voltijdse tso-onderwijs aan het werk gezet. Dat was een zeer goede oefening voor hen", zegt directeur Jean-Pierre nog.

Afwerking

Op verschillende plaatsen, zoals onder de dampkappen en boven de afwasbak, werd er gekozen voor een afwerking in inox. De vroegere rechte plinten werden vervangen door afgeronde plinten, de zogenaamde



Voor de vloer werd een keramische tegel gekozen die de leerlingen van tso Bouw zelf legden

horecaplinten, omdat dit het schoonmaakproces vergemakkelijkt. Als afwerking werd hier gekozen voor composiet.

"WE HEBBEN ECHT GEKOZEN VOOR DIE TOESTELLEN DIE IN FUNCTIE STAAN VAN ONS LEERTRAJECT"

Toestellen

De keuze van de toestellen, zoals een steamer, fornuis en afwas-toestel, werd volledig overgelaten aan de bevoegde leerkracht. "We hebben echt gekozen voor die toestellen die in functie staan van ons leertraject", vertelt de directeur van de school. "Deze toestellen moesten niet alleen een goede keuring en de CE-markering krijgen, ze moesten ook nog eens door de inspectie van onze preventieadviseur raken. En het gebeurt wel eens dat die niet akkoord gaat met wat er geleverd wordt. Ook al is het CE-goedgekeurd, soms is het niet veilig genoeg voor een schoolomgeving", aldus Jean-Pierre. □