

Wat je van ver haalt is lekker!

Als je het goed beschouwt, is Nederland eigenlijk maar een klein landje in die hele grote wereld. Dat is niet iets om ons voor te schamen maar waarom zouden we binnen die beperkte grenzen blijven als we ook in het buitenland stage kunnen lopen of zelfs aan het werk gaan. De BKK Beroepskeuzekrant keek naar de verschillende mogelijkheden en vroeg een aantal studenten naar hun buitenlandse ervaringen.

14-9-2004

Kim de Smit volgt een opleiding tot horecaondernemer bij Europrof in het Brabantse Moergestel en kwam via het Leonardo da Vinci-programma voor een stage terecht in het buitenland. “Dit is een kleinschalige school waar vooral gekeken wordt naar kwaliteit. Het onderwijs is heel individueel maar er wordt hier wel veel verantwoordelijkheid van je gevraagd. Dat kwam vooral van pas tijdens m’n eerste stage in het Spaanse Valencia.” Hoewel Kim pas in het eerste jaar zit, heeft ze toch al twee buitenlandse stages op haar CV staan.

Na Spanje reisde ze ook nog naar Polen af. “Het was best een avontuur en het is nu niet zo dat ik bij aanvang al vloeiend Spaans sprak. Ik maakte

me daar in het begin best zorgen over maar al snel bleek dat ik juist degene was met de meeste talenkennis.” Kim legt uit dat binnen het Leonardo da Vinci-programma scholen en begeleiders uit verschillende landen aan elkaar worden gekoppeld. “Het wordt allemaal ongeloofelijk goed begeleid. Het is niet zo dat je in het buitenland maar aan je lot wordt overgelaten. Er is altijd een begeleider die je van het vliegveld of het treinstation haalt en die je de eerste dagen laat zien hoe het in het land en bij het bedrijf werkt. Het is echt geweldig en zeker omdat ik in een studentenhuys logeerde. Als Nederlander ben je daar sowieso best interessant dus het is heel gemakkelijk om daar vrienden te maken. Iedereen was ook erg aardig en deed moeite om het me naar de zin te maken.”

Persoonlijke groei

Kim vertelt vol enthousiasme dat ze van bijna iedere minuut heeft genoten. “Natuurlijk doe je in de keuken niet het meest ingewikkelde werk maar al om je heen kijkende leer je ontzettend veel. Dat zijn van die dingen die je niet uit een boekje of zelfs maar in je praktijkles kan leren. In ieder land heeft men toch z’n eigen methodes en die pik je daar voor een deel op. Dit soort ervaringen is juist in de horeca van ontzettend groot belang. Het scheppen van sfeer is tenslotte alles.”

Mardji Sloessen, die dezelfde opleiding als Kim volgt, is het daar helemaal mee eens. “Alleen al door daar te zijn en om je heen te kijken, leer je ontzettend veel en neemt je vakkennis zonder moeite toe.”

Mardji had in eerste instantie zelfs geen idee wat ze wilde worden. Via een zoektocht op internet kwam ze uit bij deze school die aandacht had voor haar persoonlijke groei. “Daar gaat het tenslotte om en dat is

misschien ook wel het belangrijkste van een stage in het buitenland. Ik zal de laatste zijn die zegt dat het allemaal makkelijk is, maar je komt er als een rijker mens uit. Hoewel de begeleiding goed is, word je toch in het diepe gegooid en moet je er zelf het beste van maken.” Als we haar spreken is Mardji net terug uit Wenen. Ze heeft daar een week in een patisserie gestaan, een week in de bakkerij en de keuken en vervolgens twee weken in de bediening. “Mensen kunnen je niet alles leren maar zoals Kim net al zei, leer je veel door alleen maar te kijken. Door tijdens zo’n stage ook nog eens over verschillende afdelingen te lopen, pik je helemaal veel op.”

Geen talenknobbel

Voor haar eerste stage was Mardji naar Londen vertrokken waar ze in een hotel aan de slag ging. “Achteraf

bleek dat de begeleiding deze keer niet zo goed was. Ik heb er verder heerlijk gewerkt maar ik werd veel meer op mezelf terug geworpen dan de bedoeling was. Uiteindelijk heeft dat me wel sterker gemaakt,” aldus Mardji die geen seconde spijt heeft. “Ik kan het echt iedereen aanraden!” Rebecca Delissen lacht om zoveel enthousiasme van haar medestudenten. “Zonder gekheid is het een geweldige ervaring. Ik ben bezig met de opleiding tot kok op niveau 2. Het is nu het tweede jaar maar ik heb wel al twee buitenlandse stages op m’n CV staan. In het koksvak draait alles om ervaring en buitenlandse ervaring telt absoluut dubbel.” Rebecca legt uit dat zij in zowel Valencia als Manchester boven de potten en pannen stond. “In Spanje was er best een beetje een taalprobleem. Ik heb nu eenmaal geen talenknobbel maar met handen en voeten kan je een heel eind komen. Het betekende natuurlijk wel

dat wanneer het druk was in de keuken er wat minder begeleiding was. Dan werd je soms flink aan het werk gezet met een klusje dat gemakkelijk was uit te leggen. Je moest eens weten hoeveel aardappelen ik heb geschild. Dat klinkt misschien vreselijk maar het is wel het soort ervaring dat je als kok op moet doen dus ook die ervaring was welkom. In Manchester ging het er iets anders aan toe omdat ik de taal vloeiend sprak. Er was daar ook wat meer ruimte om zelfstandig te werken. Daar werd door de kok ook werkelijk om m'n mening gevraagd en kreeg ik opdrachten om bijvoorbeeld voor het nagerecht te zorgen.” Rebecca weet dat ze hier een betere kok van is geworden.

“Natuurlijk kook ik vanuit de Nederlandse traditie maar inmiddels zijn er zeker Spaanse en Engelse invloeden binnen geslopen. Zeker nu ik door ga leren voor Zelfstandig Kok

gaat me dat straks absoluut van pas komen!”

Bovenstaand artikel is een verkorte weergave uit de BKK

Beroepskeuzekrant. Op Europrof zijn de activiteiten met een godsdienstige inhoud toevertrouwd aan de Prelatuur van het Opus Dei.

BKK Beroepskeuzekrant - juli 2004

pdf | Document automatisch
aangemaakt door [https://
dev.opusdei.org/nl-nl/article/wat-je-
ver-haalt-is-lekker/](https://dev.opusdei.org/nl-nl/article/wat-je-ver-haalt-is-lekker/) (17-8-2025)