

## Interne stage in eigen restaurant



**VSO De Spinaker in Alkmaar heeft een leerwerkrestaurant voor 'doe-leerlingen'. Teamleider Kris Groentjes is tevens bedrijfsleider van restaurant 'Nr7' op**

**eigen terrein. Het bestaat sinds 2015. Twee horecamedewerkers met onderwijservaring begeleiden de jongeren.**

“Onze leerlingen zijn doeners en hebben beweging nodig. Die moet je niet vijf dagen in de klas laten zitten, ze hebben niet genoeg zitvlees om dat vol te houden. Voor hen kan het fijn zijn om de week op te breken met stage-activiteiten in ons restaurant. Er zijn ook leerlingen voor wie nog geen plekje is in een klas. Om te voorkomen dat zij thuiszitten, kunnen ze alvast beginnen in het restaurant. Voor veel leerlingen is ons leerwerkrestaurant een plek waar ze maximaal een half jaar een of twee dagen per week stage kunnen lopen. Binnen onze scholenstichting zijn er nog twee andere leerwerkplekken ingericht waar leerlingen leren binnen een pedagogische omgeving. We kunnen



Leerlingen van VSO De Spinaker worden klaargestoomd voor de horeca.

**‘WERKEN IN ONS RESTAURANT MAAKT DE LEERLINGEN SOCIAAL HANDIGER, WAARDOOR ZIJ MAKKELIJKER EEN STAGE OF BEROEPSPLEK VINDEN.’**

hen zo meer bieden dan een regulier stagebedrijf. In veiligheid oefenen ze met stagelopen. Ze worden zelfstandiger. Wat prachtig werkt, is dat hun mentor en andere collega's zien hoe een leerling kan functioneren in een werkomgeving, hoe zijn of haar gedrag dan is. En het vergemakkelijkt medewerkers in de klas om op een positieve manier even terug te grijpen op wat ze daar hebben gezien of ervaren.”

**Fondsen en vergunningen** Veel leerlingen willen de horeca in, dan is een interne stage in ons eigen restaurant een goede manier om die stap te vereenvoudigen. Sommige leerlingen ontdekken wat ze later willen doen, anderen weten het al en zijn beter toegerust om naar het mbo te gaan of krijgen een realistischer beeld van wat er van hen verwacht wordt. Of leerlingen willen later niet naar de horeca, maar leren hier wel hun basisvaardigheden voor de dienstverlenende sector. Het maakt hen sociaal handiger, waardoor zij makkelijker een stage of beroepsplek kunnen vinden.

We hebben geleerd dat een gastheer of gastvrouw en de kok horecaondernemers moeten zijn en niet docenten ‘consumptief’. We bedruipen onszelf financieel en ondernemen is gewoon een vak apart. We betalen de gastheer en de kok, die ook in het onderwijs hebben gewerkt of ervaring hebben met jongeren, uit het onderwijsbudget. Voor de inrichting hebben we fondsen geworven. Ook moesten we tijd uittrekken om vergunningen te regelen en leren hoe we klanten binden. Als we veel klanten hebben, werken onze leerlingen op hun best.” |

