



## 'Proef' personen blij met diner van leerlingen praktijkonderwijs op Campus VO Eemsdelta

Elke woensdag komen er op de Campus in Appingedam rond het middaguur zo'n twintig ouders binnen wandelen. Netjes gekleed en goedgehumt. Ze gaan dan naar het restaurant, waar leerlingen van het praktijkonderwijs voor een klein bedrag een driegangendiner voor hen verzorgen. De meeste gasten willen het voor geen goud missen. "Het is goed en ook nog eens gezellig, echt een uitje."



## Leren in het echt

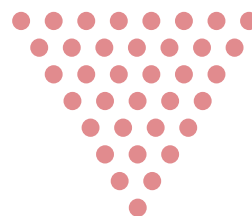
Het praktijkonderwijs van Campus VO Eemsdelta is al jaren geleden begonnen met het verzorgen van een diner voor mensen van buiten de school. De leerlingen uit de midden- en bovenbouw doen onder begeleiding van twee docenten alles zelf. Ze ontvangen de gasten, koken, dekken de tafel, serveren, rekenen af met de gasten en ruimen alles weer op. Anke Dijkman (docent Zorg en Welzijn): "Onze leerlingen leren het beste door praktisch bezig te zijn. Dit is voor onze leerlingen helemaal leerzaam, omdat het echt is. Het mooie eraan is ook dat ze naast praktijkvakken ook allerlei theoretische vakken oefenen, zoals taal en rekenen. Sommige leerlingen vinden het best spannend hoor. Het aanspreken van de gasten tijdens het serveren bijvoorbeeld. Daar helpen de gasten wel een beetje bij, die vinden het juist leuk om een praatje te maken. Als je niet wilt serveren hoeft dat niet per se. Iedereen kiest zijn eigen taken, dat is ook afhankelijk van de leerdoelen die je hebt. Alleen koken en opruimen kan bijvoorbeeld ook."





## Wereldkeuken

De menukaart wordt samengesteld door de docent Zorg en Welzijn, maar leerlingen denken erover mee. "Je moet niet denken dat je hier alleen maar aardappelen met jus en groenten krijgt", vertelt een van de gasten. Er worden gerechten geserveerd vanuit de hele wereld. Dat komt ook door de internationale roots van de leerlingen. Anke: "Laatst stelden onze Antilliaanse leerlingen voor om Antilliaanse groentesoep te maken, daar is dan gewoon ruimte voor." De gasten moeten daar soms aan wennen, maar ondertussen vinden ze het best leuk om 'nieuwe' gerechten te leren eten. De menukaart ligt op tafel naast hun bord, die nemen ze mee naar huis om te laten zien aan familie en vrienden.





### De 'proef' personen

Sommige gasten komen al bijna 20 jaar dineren. Anke: "Je merkt aan de gasten dat ze het fijn vinden om te komen, daar doen we het ook voor." "Het is begonnen op een andere locatie, ze zochten toen 'proef' personen", vertelt één van hen lachend. En met een knipoog: "We noemden de school toen onderling de spina-  
zieacademie." De ouderen komen allemaal uit Appingedam en Delfzijl en kennen elkaar inmiddels goed. Er zitten echtparen tussen, maar ook alleenstaanden. Ze vinden het leuk om elkaar weer te zien, samen lekker te eten en bediend te worden. De leerlingen doen het goed en het is ideaal dat je zelf niet hoeft te koken, vinden ze. Het is dan ook best jammer dat het in de vakanties en tijdens de projectweken niet doorgaat. Als er iemand niet kan, wordt dat netjes gemeld. "Ik ga volgende week met mijn kinderen en kleinkinderen naar Groenlo, dus dan ben ik er helaas niet", laat een van hen weten. "Maar daarna ben ik er weer bij hoor!"





Het praktijkonderwijs heeft nog een paar plekken vrij voor nieuwe dinergasten. Mail voor meer informatie naar Anke Dijkman, [a.dijkman@eemsdeltacollege.nl](mailto:a.dijkman@eemsdeltacollege.nl)

