

'We zijn echt een team'

Rick (16 jaar) zit op Mijschool in Harderwijk. Hij loopt op donderdag en vrijdag stage bij restaurant Het Wapen van Ermelo. De PrO-krant stelde hem een paar vragen.

Waarom heb je gekozen voor de horeca?

'Ik word blij van koken. Ik vind het leuk als mensen genieten van wat ik heb gemaakt.'

Wat doe je allemaal in de keuken?

'Ik draai mee aan de koude kant. Dat betekent dat ik voorgerechten, salades en desserts maak. Verder doe ik de afwas en maak ik borden op. En ik zorg dat alles klaarligt. Bijvoorbeeld plakken ham en kaas voor tosti's, en komkommer voor de salades. Zo kunnen we snel werken.'

Wat is het lekkerste dat je maakt?

'De apfelstrudel en de hamburgers zijn heel lekker. En de pizzabroodjes. Elke dag koken we voor de medewerkers. Omdat het voor medewerkers is, kunnen we dingen uitproberen. Ik had van oud stokbrood pizzabroodjes gemaakt, en die waren heel goed gelukt.'



Rick: 'Ik vind het leuk als mensen genieten van wat ik heb gemaakt.'

Wat vind je het leukst in de keuken?

'Het is heel gezellig. We staan met z'n drieën in de keuken en de sfeer is goed. We maken lol. Mensen die in de horeca werken, zijn vaak gezellig en communicatief. Dat moet ook wel, want we zijn een team. We werken samen en zorgen ervoor dat het prettig is voor de gasten.'

Wat is het belangrijkste in de keuken?

'Hygiëne. In de keuken moeten we hygiënisch werken, zodat onze gasten niet ziek worden. Daarom maak ik het aanrecht schoon nadat ik er gewerkt heb. Ook was ik mijn handen heel vaak.

En als ik met knoflook werk, doe ik handschoenen aan. Anders ruiken mijn handen de hele dag naar knoflook. En ik draag een petje, zodat er geen haren in het eten komen.'

Heb je een tip voor andere stagiair(e)s?

'Ja. Durf te vragen als je iets niet weet. Beter tien keer vragen dan zomaar iets doen. Ik durfde dat zelf eerst niet, maar nu gelukkig wel.'

Veilig werken

Rick leert tijdens zijn stage ook snijtechnieken. Hij leert hoe hij veilig kan snijden. Hij legt uit hoe hij dat doet: 'Als je snijdt, buig je de vingers van je ene hand. En je doet je duim achter je vingers. Dat heet de kattenklauw. Als je zo snijdt, snijd je niet in je vingers. En je kunt zo ook heel snel snijden.'

Speciale kleding

Rick draagt speciale kleding in de keuken. Hij vertelt: 'Ik heb een brandbestendige buis. Een buis is een werklouze voor koks en bakkers. Een echte koksbroek heb ik nog niet, maar die komt later nog. En ik draag schoenen met stalen neuzen. Dan raak je niet gewond als er hete pannen of messen op je voeten vallen.'



Rick heeft op zijn stage snijtechnieken geleerd.

Foodtruck

De droom van Rick is een eigen foodtruck. Een foodtruck is een busje of vrachtwagen waarin een kok eten maakt. Hij of zij verkoopt het eten vanuit de foodtruck.

Opleiding

Rick vertelt: 'Ik weet nog niet wat ik ga maken, maar een foodtruck is wat ik later graag wil. De sfeer op een foodtruck-festival is geweldig. Ik wil daar graag aan meewerken, en iets lekkers maken voor de mensen. Waarschijnlijk moet ik dan nog wel de opleiding zelfstandig werkend kok doen, en misschien ook wel iets met management. Maar dat komt allemaal later wel.'



Rick: 'De sfeer op een foodtruck-festival is geweldig.'