



Coovi Elishout: inspelen op diversiteit en internationaal karakter

Coovi Elishout, school voor voeding, ligt vlak naast de Brusselse Grote Ring in een prachtig groen kader. Met een mensgerichte visie tracht de directeur in te spelen op het internationale karakter van de stad Brussel en de diversiteit in de school. Dit schooljaar stond in het teken van grondige renovatie en nieuwbouw.

In opdracht van de Vlaamse Gemeenschapscommissie vonden grondige verbouwingen plaats. Dit was het gevolg van de splitsing van de tweetalige campus Coovi - Ceria in een Nederlandstalig en Franstalig gedeelte. De splitsing van de campus had er voor gezorgd dat het Franstalige gedeelte in grote mate de bestaande identiteit van de oorspronkelijke campus kon behouden, terwijl dit niet het geval was voor het Nederlandstalig gedeelte. Het Franstalig gedeelte heeft een sterke eenvormige architectuur, het Nederlandstalig gedeelte bestond uit sterk verschillende gebouwen zonder samenhang.

"De afgelopen periode waren wij dan ook volop bezig met nieuwbouw en restauratie," vertellen directeur Frieda Cauwels en technisch adviseur Leo Bergmans. *"De werken zijn gestart in mei 2008 en de ingebruikneming gebeurt vanaf september 2011. Het project omvat het bouwen van een keukentoren en de restauratie van twee gebouwen."* De nieuwe keukentoren is een echte 'eyecatcher' en vormt het uithangbord van de Nederlandstalige COOVI-Elishout campus. *"In dit gebouw zijn les- en restaurantkeukens verticaal gestapeld tot een torengebouw van 14 verdiepingen. Het centrale glazen gedeelte bestaat uit open kolomloze vloerniveaus van 12 x 12 m. Boven wordt de toren gedragen door drie groepen kokers, twee zijn traphallen en één is voor het technische gedeelte. De keukentoren omvat een economaat, zes leskeukens, twee lesrestaurants, en een gastronomisch restaurant op 13 hoog, met een fraai panorama op de stad. Er wordt ook fors geïnvesteerd in didactische materialen en up to date keukenapparaten en -toestellen. We zijn er van overtuigd dat we met deze nieuwe accommodatie kunnen inspelen op de vernieuwingen in de sector."*

Kookboek met uitheemse gerechten

"Je proeft bij ons de internationale context van Brussel. In de hotel- en restaurantopleiding hebben we leerlingen met een vijftiental nationaliteiten. Met onze lessen trachten wij zoveel mogelijk in te spelen op deze diversiteit. Zo hebben wij een kookboek samengesteld met 'uitheemse' gerechten waarbij we ook de ouders - vooral de moeders - van de jongeren hebben betrokken. Samen hebben ze gerechten uit hun eigen land bereid en uitgeschreven voor het boek." Eten bereiden is veel meer dan



zomaar gerechten op een bord brengen. "Eten heeft ook een culturele dimensie waaraan we niet voorbij willen gaan. Als we ook niet-Belgische jongeren willen opleiden tot kok dan zullen wij zeker met het aspect van diversiteit moeten rekening houden."

Jongeren kiezen voor de rand

"Onze school bestaat meer dan 60 jaar en heeft daardoor een lange traditie. Toch moeten wij ons ook aanpassen aan de voortdurende veranderingen op technisch en menselijk vlak. Hoewel onze school uitstekend gelegen is en vlot bereikbaar - onder meer via de metro - leeft de perceptie bij de mensen dat wij in een onveilige buurt zitten. Jongeren uit Vlaams-Brabant kiezen daarom eerder voor een school in de rand."

Vroeger specialiseren

"In onze school bieden wij jongeren de volgende richtingen aan: bakkerij, hotel, slagerij en tuinbouw. Lange tijd hadden wij nog een 7de jaar gemeenschapsrestaurantie maar bij gebrek aan belangstelling werd deze specialisatieafdeling drie jaar geleden afgeschaft. Wij zijn een voorstander van een vroegere specialisatie in de opleiding. De huidige hotelopleidingen blijven momenteel nog te lang algemeen. Jongeren willen graag sneller ondergedompeld worden in de praktijk: mogelijk kunnen kijkstages in het 4de jaar hierbij soelaas brengen. Wat betreft werkgelegenheid biedt Brussel volop mogelijkheden."

Engagement

"Wij leggen de lat hoog voor het onderwijzend personeel. Wij verwachten van nieuwe leraars dat zij, naast hun diploma, drie jaar vakervaring hebben en dat zij ook op de één of andere manier verbonden zijn met Brussel. Ze moeten zich immers kunnen inleven in de leefwereld van onze leerlingen, en bereid zijn om zich te engageren voor onze aanpak waarbij leren en aandacht voor talen een belangrijke plaats innemen. Wij kunnen in ieder geval rekenen op een zeer gemotiveerde ploeg van leraars die er toe bijdraagt dat al onze leerlingen een uitstekende vorming krijgen met volop toekomstmogelijkheden," besluiten Frieda Cauwels en Leo Bergmans.

Bert Verbeke