

Nick volgt lange route naar zelfstandig kok

Koken is de grootste hobby van Nick van den Berg (17) uit Etten-Leur. Het praktijkexamen Horeca op Het Berkenhofcollege in Breda was daarom geen al te moeilijke horde. Theorie is een ander verhaal, daar heeft hij een broertje dood aan. Desondanks gaat Nick verder met leren, want hij wil dolgraag het mbo-diploma horeca assistent niveau 1 behalen. In het nieuwe schooljaar stroomt hij door naar Prins Heerlijk, een mbo-school waar leerlingen die moeite hebben met leren, leren en werken kunnen combineren. Daarom heet de school ook wel 'Speciaal MBO in bedrijf'.

Nick van den Berg: "Uiteindelijk wil ik zelfstandig kok worden in de keuken van een wat luxer restaurant. Dat betekent dat ik door moet leren tot en met mbo niveau 3. Ik weet dat dit een moeilijk en lang traject gaat worden, maar het is wel mijn doel." Zijn jobcoach Ellen Hermus van Koraal, Sterk in Werk: "Nick kiest niet voor de meest makkelijke richting en route, maar wel voor een mooie. Hij is ontzettend gemotiveerd en

is op een goede manier bezig zijn eigen weg te zoeken. Desalniettemin wordt het een hele uitdaging."

Nick ondervindt op school hinder van zijn medische achtergrond, vertelt hij. Hij heeft adhd en pdd-nos én ook nog eens het syndroom van Gilles de la Tourette, een neuropsychiatrische aandoening die zich kenmerkt door tics. "Ik heb concentratieproblemen



"Het wordt zwaar. Maar omdat hij zo graag wil, kan het wel!"

en kan soms heel druk zijn. Ik heb behoefte aan goede instructies. Met medicijnen heb ik Tourette redelijk onder controle."

Hij houdt ervan om mensen in een restaurant een heerlijk avondje uit te bezorgen. "Ik wil mensen laten genieten. Dat begint met gastvrijheid en daarna met lekker en kleurrijk eten dat met peper en zout goed op smaak is gebracht. Goede kwaliteit tegen een acceptabele prijs." Nick heeft tijdens zijn schooltijd stage gelopen in restaurant Het Witte Paard in Etten-Leur en bij Hotel Princeville in Breda. In Het Witte Paard heeft hij een bijbaantje. "Ik help vooral met de voorbereidende werkzaamheden (Mise en Place) in de keuken, maar doe ook de afwas. Dat hoort er ook bij." Met chef-kok Timothy heeft hij een geweldige band. "Ik sta vaak naast hem om te kijken en te leren, hij maakt altijd tijd voor me."

Ellen Hermus heeft Nick de afgelopen twee jaar begeleid op stage. Stages verliepen met vallen en opstaan en soms lukten ze niet. "Nick heeft in het begin moeten wennen aan de soms harde kanten van de horeca. Het kan onder grote tijdsdruk wel eens knetteren in



de keuken en daar moet je wel tegen kunnen. Ook heeft hij wel eens moeite met kritiek. Nick wil zich veilig voelen tijdens het werk en fouten mogen maken. Daarom is een goeie klik, zoals met de chef-kok in Het Witte Paard, o zo belangrijk. Deze neemt hem echt onder de arm."

Ondertussen blijft Nick hard aan zichzelf werken. Zo gaat hij regelmatig naar A.A.I Centrum de Klimop (Animal Assisted Intervention) in Etten-Leur om zijn sociale vaardigheden verder te ontwikkelen. Daarbij worden onder meer paarden ingeschakeld om het leervermogen te verbeteren. Nick: "Met

behelp van paarden in de manege heb ik als kind klok leren kijken. Paarden zijn leuk, maar roofvogels vind ik mooier. Vooral als ze worden ingezet tijdens de jacht."

Nog even en dan moet Ellen Nick loslaten. Prins Heerlijk neemt in het nieuwe schooljaar de begeleiding over. Ze vertrouwt erop dat Nick zich op de nieuwe school snel thuis zal voelen. "Belangrijk is dat Nick een opleiding doet waarbij de nadruk ligt op leren in de praktijk. Nick leert immers door te doen. Op Prins Heerlijk kan hij de basis leggen voor zijn latere carrière. Het wordt zwaar, maar omdat hij zo graag wil, kan het wel." ■

→ *Meedoen is voor iedereen*