

‘WE MOETEN STUDENTEN TOOLS GEVEN OM ZICHZELF TE ONTWIKKELEN’

TEKST ANNE-MARIE PLASSCHAERT FOTO JAN VAN DER MEIJDE

Met twee ouders die zo'n veertig jaar in het onderwijs werkten, is het niet vreemd dat Misha Gilberts onderwijsbloed in zijn aderen heeft. 'Ik werkte in de horeca en vond het begeleiden van medewerkers eigenlijk het boeiendste. Daar kon ik dus beter mijn werk van maken', zegt hij nu hij zij-instromer is.

Van werken in een fastfoodketen tot manager bij een groot vakantiepark in Frankrijk en bij Bastion Hotels, Misha Gilberts (39) werkte in het hele scala van de horeca, na het behalen van zijn diploma bij de Hogere Hotelschool. 'Ik heb het allemaal met veel plezier gedaan en zeker het buitenland was heel leuk en leerzaam. Op allerlei gebieden, want het is enorm hard werken, dus je ziet je familie en vrienden erg weinig', vertelt Misha.

Hij merkt dat hij zich vooral inzet voor het begeleiden van nieuwe medewerkers, of medewerkers die willen doorgroeien. 'Dat vond ik eigenlijk het leukste, dus bedacht ik dat ik dat het beste vijf dagen per week kon gaan doen.' Toen de afwisseling van werkzaamheden en de sensatie van werken in het buitenland een beetje ging luwen zo'n twee jaar geleden, maakte Misha voor zichzelf de

balans op. Hij besloot terug te gaan naar Nederland, solliciteerde bij het Albeda Horeca-college en werd aangenomen.

GEEN PERFECTE MACCHIATO

'Wat ik echt interessant vind is innoveren, in het onderwijs maar ook in z'n algemeenheid en op persoonlijk vlak', merkt Misha op. Een voorbeeld daarvan is het tiny house dat hij samen met zijn vriendin laat bouwen in het Groene Hart.

Nadat Misha zijn PDG (pedagogisch didactisch getuigschrift) heeft gehaald, zodat hij bevoegd voor de klas staat, volgt hij met het hele team meteen een cursus coachen in het onderwijs. 'Wij willen iemand opleiden voor de toekomst, maar hoe die toekomst wordt, wat het werk straks inhoudt... dat weet niemand. Je moet studenten daarom tools geven waarmee ze zichzelf verder kunnen ontwikkelen. Van mij

leren ze waarden, normen en wat een goede beroepshouding is. De vaktechnieken leren ze wel in de praktijk, van de leermeester. Uitgaande van het puberbrein – onze studenten zijn gemiddeld 16 als ze op de opleiding komen – leren ze alleen iets wat op korte termijn bruikbaar is. Het heeft dus niet zo veel zin om ze hier met 25 man te leren een perfecte latte macchiato te maken. Dat komt wel als ze bijvoorbeeld bij La Place aan het werk gaan. In mijn visie ligt mijn toegevoegde waarde dan ook met name in de leerwerkplaats.'

ONDERWIJS OP EEN EILANDJE

Misha erkent dat er collega's zijn die het coachen misschien niet allemaal met hetzelfde enthousiasme doorvoeren in de groep als hij. 'Als je de deur achter je dicht trekt, zit je in het onderwijs toch op een eilandje en niemand weet hoe jij het daar doet. We moeten accepteren dat docenten - net als studenten



‘We leiden jongeren op voor de toekomst. Maar wat het werk straks inhoudt... dat weet niemand’

- allemaal verschillend zijn. Wat voor de één een kleine verandering is, kan voor een ander een hele stap betekenen. Maar voor een echte follow-up, met monitoren en begeleiden, daar is geen geld en tijd voor’, verzucht de gedreven docent. ‘Veranderingen moet je de tijd geven. Je kunt niet verwachten dat iets nieuws meteen een succes wordt. Daar lopen volgens mij de meeste innovaties op stuk, want als het niet meteen een succes is, wordt het afgeschaft.’

FAST SERVICE

Dit jaar is Misha bezig met de masteropleiding ‘leren en innoveren’. ‘Mijn werkgever steunt dit allemaal, ook in het kader van de nieuwe opleiding Fast Service, waar ik projectleider van ben. Het is echt heel gaaf dat ik die opleiding kan ontwikkelen, natuurlijk samen met het bedrijfsleven, want er moet wel draagvlak zijn.’

Misha legt uit dat de nieuwe opleiding in speelt op innovatie in de horecawereld. Het is

gericht op een nieuw concept met meer service dan fastfood en sneller dan de klassieke restaurants. Hij zit aan tafel met bedrijven die deze formule bieden, zoals De Beren, La Place, Happy Italy en Vapiano. ‘In samenwerking met deze partners kan ik de opleiding naar mijn eigen inzichten vormgeven. Het gaat wel om iets nieuws. Ik vind het echt heel leuk om op deze manier bezig te zijn met de ontwikkeling van onderwijs. Daar hoop ik mij in de toekomst nog meer op toe te leggen, ik zoek de verdieping.’

Het ROM kwam in contact met Misha Gilberts via septemberonderwijs.nl.



Wanneer je werkt in de horeca moet je altijd voorkomend, goed verzorgd en vriendelijk zijn. Die professionele houding neemt Misha Gilberts mee naar het onderwijs. Practice what you preach, noemt hij zijn lijfspreuk, denkt nog eens na en vervolgt dan: ‘Ja, dat kun je echt wel zeggen. Ik vind het belangrijk om dat als mens en als leerkracht uit te dragen.’

Misha vindt dat je als docent zelf het goede voorbeeld moet geven. Dus dat je voorkomend bent en er goed verzorgd uitziet. ‘Dat wordt straks ook van onze studenten verwacht als ze naar een bedrijf gaan. Maar er zijn collega’s die wat dat betreft eens naar zichzelf zouden moeten kijken.’

Ook als het gaat om het gebruik van de mobiel verbaast Misha zich over het gedrag van collega’s. ‘Wij verwachten van onze studenten dat ze hun mobiel wegdoen tijdens de les. Dan is het toch vreemd dat collega’s tijdens een bespreking op hun mobiel of iPad zitten te lezen. Wij moeten elkaar daar veel vaker op aanspreken.’

Misha Gilberts
Albeda Horecacollege