

Bob van Leeuwen

Docent vaktheorie en serveren
19.. tot 19..

Niet voor niets werd de man voor de klas vroeger 'meester' genoemd. Deze keer siert zo'n 'meester' deze pagina. Een man die nog uit de tijd stamt, dat er naast twee hogere hotelscholen, slechts dertien horecaopleidingen in Nederland waren. Vier directeuren versleet hij. Twee fusies overleefde hij. Vele collega's en leerlingen zag hij komen en gaan. Zelf bleef hij een rots in de woelige branding van de Boulevard in Arnhem. Een man die veel van zijn leerlingen in het horecaonderwijs en op toonaangevende plaatsen in het vak terugzag. Daarmee heeft hij een stempel gezet in hun levenspaspoort.



'Wat wil je drinken?' hoor ik door de intercom als ik aanbel. Gastheerschap in optima forma. De dagelijkse omgang met de jeugd heeft hem jong gehouden, maar normen en waarden staan bij hem hoog in het vaandel. Zelf zit hij meestal 'strak in het pak', zeker als hij in het restaurant toeziet op de prestaties van zijn klas. 'Mijn vader was bloemist en ik hielp vaak in de winkel', vertelt Bob. 'Vooral het omgaan met mensen trok me wel aan. Ook wilde ik graag reizen. Steward bij de KLM, dat leek me wel wat. Maar ik werd afgekeurd, omdat ik een bril draag'. Niet de lucht in? Dan maar de zee op, moet Bob gedacht hebben. Maar dat werd hem sterk afgeraden en zo belandde hij op de Hotelvakschool in Den Haag. 'Ik heb daar een hele leuke tijd gehad. We komen nog steeds regelmatig bij elkaar. Gerard van der Veen, Gradus van Nieuwkuyk, Bert Zekveld, Peter Hafkamp, Jan Arkenbout waren studiegenoten van me.

In 1957 haalde ik mijn diploma. Daarna bij de marine en vervolgens veelal als directie assistent gewerkt bij zaken als Seinpost in Noordwijk, Brinkman in Haarlem, Europoort in Schiedam. Na negen jaar wilde ik weer eens iets anders en zo kwam ik in 1968 als docent in Arnhem op de Boulevard terecht. Ik begon met Ab Jagersma, Leo Luttmmer, Paul Hendriks en Jan Meijer als collega's. Met de groei van de horeca afdeling dijde het team uit tot een en twintig. Nu zijn we weer met z'n vieren. In eerste instantie was ik alleen bevoegd voor vaktheorie, maar na mijn tweedegraads opleiding mocht ik ook praktijk geven. Ik ben een echte regelneef. Maar in alles wat ik organiseer, betrek ik ook leerlingen. Organiseren loopt dat als een rode draad door mijn leven; Sinterklaasfeesten in de schouwburg en het honderdjarig bestaan in 1974. Werving, schoolverlaters, doedagen, open dagen, ik heb het allemaal gedaan. Met de komst van de Nouvelle Cuisine werkte ik mee aan het 'epicuristendiner'. Samen met collega's maakten en genoten we de nieuwe creaties van Bocuse, Troisgros en Michel Gérard. Tot aan de tijd dat ik decaan werd, heb ik mijn leerlingen altijd thuis bezocht. Ik heb hart voor leerlingen, maar ben ook hard voor ze. Ik hou ze aan hun afspraak'. Leerlingen moeten betrokken worden bij de organisatie van evenementen op school, vindt Bob. Straks moeten ze dat ook kunnen. 'Ik laat mijn leerlingen ook nog steeds afrekenen, ook al gaat het steeds moeilijker. Hoe andere docenten nog iets naast het lesgeven kunnen doen, begrijp ik niet. Ik geef zo intensief les, dat ik daarna geen puf meer heb. Misschien wat ouderwets en klassikaal, maar het werkt. Een van mijn eerste klassen komt nog steeds bij elkaar. Vorig jaar was dat vijf en twintig jaar geleden. De schoolpopulatie is veranderd. 'Wat verschaft mij het genoegen u zo liggend aan te treffen', zei ik laatst tegen een jongedame haar stoel bij voorkeur als ligbank gebruikte. Je moet steeds iets nieuws verzinnen, om ze weer in het gareel te krijgen. Het heeft overigens wel geholpen. Er zijn nog maar weinig leerlingen die C niveau doen. Ze zijn niet slechter, maar het intellectuele peil is wel minder. Gebrek aan inzicht en concentratie. En lezen is er ook niet meer bij. Zelf was ik trouwens ook niet zo'n ijverige leerling. Toen mijn moeder me dreigde met de lts, ging ik eindelijk aan het studeren. Uiteindelijk heb ik er toch een groot deel van mijn leven doorgebracht! 'Er is in het onderwijs veel veranderd. De Mammoetwet, Algemeen



Consumptief; de opleiding waarbij de leerlingen koken, bakken, serveren en slagerij tegelijk kregen. Het PBO, dat later opging in het KMBO. Ik heb het allemaal voorbij zien komen. Ik denk nog wel eens terug aan de tijd dat we samen examens corrigeerden. Lachen om de antwoorden. 'Welke genen ken je? De genen die het weten en de genen die het niet weten!' De comptoise tikt de minuten weg. Bedachtzaam kijk hij door de donkere ramen naar buiten en zegt: 'Ik kijk met tevredenheid terug. Eerst een beetje uitblazen en daarna ga ik een wereldreis maken'.

(Uit Annoncée Culinaire, redacteur Kees van den Brink)