

WOORDVOORAF

Is het aanleren van zaalversnijdingen vandaag nog zinvol?

Een gesprek met Anne-Marie Desmedt, gastvrouw – Restaurant 't Oud Konijntje – Waregem

Of ik zaalversnijdingen en -bereidingen belangrijk vind? Natuurlijk wel!



Het aanleren van de basistechnieken moet absoluut bewaard blijven, ook al veranderen de tijden binnen de horeca nog zo snel. Een rockzanger kan geen rock zingen als hij de klassieke muziek niet onder de knie heeft.

Alle technieken werden door de geschiedenis altijd al gebruikt. Is het niet in het restaurant, dan is het in de keuken, al naargelang de modetrend. Daarom blijft het aanleren ervan, samen met een grondige productkennis, van levensbelang voor ons beroep. Scholen moeten zich aan deze trends aanpassen en mee bewegen, maar nooit de technieken verloochenen. Orde, netheid, hygiëne en etiquette moeten er steeds onlosmakelijk mee verbonden zijn.

Het is in de opleiding echt niet nodig om daarvoor grote kosten te maken. Een kip bijvoorbeeld kan zowel als kip, fazant of eend versneden worden. Het is de techniek die telt én de grondige kennis van de culinaire grondstoffen waarmee gewerkt wordt. Het is ook belangrijk dat aan de leerlingen het hoe en waarom van een techniek uitgelegd wordt.

De eigentijdse invulling van het toepassen van de technieken kan een waardevolle meerwaarde bieden aan het gastheerschap. Scholen hebben daarin een duidelijke taak, die in nauwe samenwerking met de restaurantwereld dient te gebeuren.

Wie twijfelt aan de waarde van technische vaardigheid in een restaurant, moet maar eens een schijfje ham dat met een machine gesneden is, vergelijken met een schijfje ham dat met de hand gesneden is...