

EDUCATIEPROGRAMMA DINEREN AAN DE GRACHT

KERN EDUCATIEPROGRAMMA DINEREN AAN DE GRACHT

Inhoud: Eind 19^{de} en begin 20^{ste} eeuw werden er bijna dagelijks diners en grote ontvangsten georganiseerd in het pand aan de Keizersgracht 672, door het adellijke echtpaar Van Loon – Egidius dat er toen woonde. Dit had mede te maken met de voorname functie van de vrouw des huizes: zij was Dame du Palais van Koningin Wilhelmina. Dankzij overgeleverde dagboekfragmenten en menukaarten is nog steeds bekend wie er kwamen eten en wat zij voorgeschoteld kregen. De status van de familie Van Loon werd niet alleen uitgedragen door middel van waardevol porselein, kristal en zilver, maar ook door knechten gekleed in livrei in familiekleuren. Tegenwoordig wordt Museum Van Loon afgehuurd voor huwelijken en diners en vinden er regelmatig tentoonstellingsopeningen en vriendenborrels plaats. Al deze evenementen konden en kunnen alleen maar georganiseerd worden dankzij een team van professionals; destijds het vaste personeel van de familie en inmiddels ingehuurde catering- en hospitality bedrijven. De kennis en ervaring van deze professionals gekoppeld aan de inrichting van het huis met de bel etage, waar gasten worden ontvangen en wordt gegeten, en het souterrain, waar al het werk hiervoor wordt verricht, biedt een leerzame praktijksetting voor de studenten van de MBO-sectoren Horeca en Facilitair in aanvulling op de theorie uit hun opleidingen.

Doelgroep: Het educatieprogramma sluit aan op MBO-opleidingen zoals Gastheerschap, Hospitality Management en Facilitaire Dienstverlening, niveau 3 en 4. Museum Van Loon kan groepen bedienen van maximaal 24 studenten.

Leerdoelen:

- Studenten een praktijksetting bieden voor bijvoorbeeld menu- en etiquetteleer, in aanvulling op de vakinhoudelijke theorie van de opleiding
- Studenten de bredere context van hun vak meegeven aan de hand van ontvangsten in het huis in heden en verleden
- Studenten competenties aanleren die van pas komen bij hun verdere opleiding en loopbaan in aansluiting op de 21ste eeuwse vaardigheden creativiteit, kritisch denken, samenwerken, communicatie en ondernemerschap
- Studenten zicht geven op het breder maatschappelijke kader waar hun toekomstige vak deel van uitmaakt

Duur: 2,5 uur (inclusief 15 minuten pauze)

Locatie: Museum Van Loon

Begeleiding: museumdocent en eigen vakdocent

Vorm: in klasverband

Kosten: per groep €125,- excl. 21% btw

Samenwerkingspartner: Het educatieprogramma is uitgewerkt in samenwerking met het ROC van Amsterdam zodat het voldoet aan de behoefte van de MBO-modeopleidingen.

Financiële ondersteuning: Het programma is ontwikkeld dankzij het VSBfonds, het Mondriaan Fonds, Stichting Zabawas, het Prins Bernhard Cultuurfonds en Fonds 21.

OPZET EDUCATIEPROGRAMMA DINEREN AAN DE GRACHT

Binnenkomst en welkom (10 minuten)

De studenten komen binnen en bergen hun jassen en tassen op. Als de klas compleet is worden zij welkom geheten door de museumdocent en krijgen zij uitleg over het programma.

Rondleiding (40 minuten)

De studenten bekijken Museum Van Loon aan de hand van een rondleiding door de museumdocent. De museumdocent legt uit hoe er in de 19^{de} eeuw diners in het huis georganiseerd werden, toen de familie Van Loon er woonde, en hoe evenementen met catering in het tegenwoordige museum plaatsvinden. Hierbij wordt speciale aandacht gegeven aan het personeel, de werk- en ontvangstruimtes en de gebruiksvoorwerpen uit heden en verleden. Ook wordt de etiquette bij diners door de eeuwen heen besproken.

Kijkje achter de schermen inclusief film over tegenwoordige diners bij de familie Van Loon (15 minuten)

Onder begeleiding van de museumdocent bekijken de studenten de cateringkeuken en de opslagkasten met stoelen en tafels, die niet toegankelijk zijn voor museumpubliek. Daarna is er een korte film waarin de huidige familie Van Loon vertelt hoe zij officiële diners organiseren. Na afloop van de film vergelijken de studenten de ontvangsten die zij leren te organiseren met die van de familie vroeger en tegenwoordig.

Pauze met koffie en thee (15 minuten)

Groepsopdracht (20 minuten)

De studenten worden in 4 groepjes verdeeld. Elk groepje krijgt de opdracht een evenement in het museum voor te bereiden voor een gegeven aantal gasten en op een gezette tijd. De evenementen zijn bestaande ontvangsten die het museum op regelmatige basis organiseert en gaan dus uit van reële wensen en aantallen. Met behulp van een vragenlijst benoemen de studenten wat passend eten en drinken zou zijn, hoe dit geserveerd moet worden, welke kleding passend is voor het evenement, enz. Ter ondersteuning zijn er serviesdozen beschikbaar met alle mogelijke soorten borden, glazen en bestek zodat zij kunnen bekijken wat geschikt is voor het evenement.

Presentatie (40 minuten)

Elk groepje presenteert het eigen evenement aan de klas. De museumdocent geeft inhoudelijke feedback.

Afsluiting (10 minuten)

De museumdocent sluit de les af en de studenten verzamelen hun jassen en tassen.