



Han Plaggemars toont een schoon glas aan de cursisten.

Foto: DvhN/Corné Sparidaens

REPORTAGE ■ ALLES OVER WERKEN IN DE HORECA

Een biertje tappen is nog maar het begin

Het kunnen tappen van een mooi biertje is een vereiste. Maar in staat zijn Eerste Hulp toe te passen, is net zo belangrijk leren de deelnemers van een nieuwe barcursus.

Door Jesper Kuizenga

GRONINGEN ■ De barcursus, die gisteren in 't Pleidooi zijn primeur beleefde, leerde de cursisten alles over wat er komt kijken bij het werken achter de bar. En dat houdt zeker niet op bij het tappen een pilsje.

Werken in de horeca varieert van het schoonmaken van een bierleiding tot het kennen van de bijnamen van populaire

drankjes. Zo is het wel handig dat wanneer een klant een 'Japie' bestelt, de barman weet dat hiermee een combinatie van jenever met appelsap bedoeld wordt.

Volgens organisator Joris van Berkel van Horeca Groningen is er behoefte aan een initiatief als het zijne: "Wanneer ondernemers nu mensen in dienst nemen, moeten zij hen nog van alles leren. Bovendien is er vaak weinig uniformiteit doordat de ene werknemer zaken op een andere manier aanpakt dan de ander. Wij geven de cursisten alle benodigde basiskennis om als een goede barman te functioneren. Daarmee

zijn ze goed onderlegd en dat is voor zowel henzelf als voor ondernemers en klanten erg prettig."

Van Berkel wordt bij het geven van de cursus geassisteerd door Han Plaggemars. Plaggemars is werkzaam bij De Wolthoorn, uitgeroepen tot beste café van Nederland, en blijkt door zijn jarenlange ervaring in de horeca een uitstekende 'docent'. Geen enkel detail laat hij onbesproken.

Na afloop van de cursus is er voor elke deelnemer een certificaat. Dit certificaat wordt ondersteund door MF Horeca, die de cursist eventueel helpt bij het vinden van een baan.

'Wij geven de deelnemers de benodigde kennis'