

Biografie

“Het liefst kook ik iets vanuit mijn hart en laat ik zien wat ik kan”



Al op jonge leeftijd kwam Achraf in aanraking met het koksvak toen hij op de middelbare school les kreeg in koken. Op het moment dat hij een keuze moest maken met betrekking tot een vervolgopleiding, koos hij dan ook voor het koksvak. Tijdens de niveau 2 koksopleiding liep Achraf stage bij restaurant Bouwkunde in Deventer. Na het behalen van deze opleiding stroomde hij door naar niveau 3 Zelfstandig werkend kok en deed ervaring op bij restaurant Galantijn in Zutphen en restaurant/hotel De Swarte Ruijter* in Holten, dat onder leiding staat van SVH Meesterkok Erik de Mönnink.

Toen de mogelijkheid hem vervolgens werd geboden om deel te nemen aan de Sterklas (een initiatief van de Nederlandse SVH Meesterkoks en al ruim twintig jaar de hoogste culinaire vakopleiding in Nederland), greep Achraf dit met beide handen aan. “Het volgen van de Sterklas en het opgaan voor de titel SVH Gezel Meesterkok zag ik echt als een uitdaging en een kans. Ik heb dan ook meer dan mijn best gedaan om voor alle onderdelen te slagen en heb er veel voor opgegeven, omdat ik heel veel bezig was met mijn vak. Dit was ik mezelf wel verplicht vond ik.”

Tijdens zijn opleiding aan de Sterklas deed Achraf werkervaring op bij groenterestaurant Niven* in Rijswijk en restaurant Cordial van Hotel de Weverij in het centrum van het Brabantse Oss. Hij ronde de Sterklas succesvol af en behaalde de titel SVH Gezel Meesterkok.

Met zijn vele werkervaring en SVH Gezel Meesterkok titel op zak, heeft Achraf al flink wat bereikt. Op persoonlijk vlak heeft hij echter nog een mooi streven. “Ik hoop als mens en als vakman verder te groeien, in alles wat ik doe. Als het maar goed is. Het liefst kook ik iets vanuit mijn hart en laat ik zien wat ik kan. Zolang het maar klopt, komt de rest vanzelf wel.”

Ook wat betreft zijn carrière heeft Achraf een mooi streven. Hij is momenteel werkzaam bij het bedrijf waar het voor hem allemaal begon: restaurant Bouwkunde, in zijn geboorteplaats Deventer. Hier is hij nu werkzaam als chef de partie en in de toekomst zou hij graag opgaan voor de titel SVH Meesterkok. “Als het voor mij zo ver mag komen, dan zou dat een eer zijn. Ik zie dit als een logische stap in mijn ontwikkeling als vakman en als een stukje waardering voor het dagelijks gedreven uitvoeren van het vak.”