

## Biografie

**“Als SVH Meesterkok ben je een ambassadeur van het mooiste vak ter wereld: de horeca”**



Koken heeft SVH Gezel Meesterkok Maikel de Jong altijd al aangesproken. Van kleins af aan wilde hij altijd al meehelpen in de keuken en speelde hij dat hij een eigen restaurant had. Toch was er ook nog een specifiek moment waarop hij zeker wist dat in het koksvak zijn toekomst lag. “Het concrete punt waarop ik besloot om kok te worden was het moment waarop ik een keuken bezocht in een lokaal restaurant. De dynamiek, de energie en de afwisseling raakte mij zodanig dat ik alleen nog maar dacht: dit wil ik ook worden!” Maikel besloot toen om de koksopleiding te gaan volgen aan het ROC van Amsterdam. “Tijdens mijn opleiding tot Zelfstandig werkend kok heb ik mogen leren van een enthousiaste leraar: Henk Freeke. Hierdoor besloot ik om na de koksopleiding nog een extra stap te zetten en deel te nemen aan de Sterklas. Mijn tijd bij de Sterklas heeft me dankzij Will Kauffman en Theo van Rensch vervolgens veel ervaring en levenslessen gebracht.”

Tijdens zijn studie jaren werkte Maikel in de keuken van verschillende zaken. Zo deed hij onder andere ervaring op in Noordwijk bij Grand Hotel Huis ter Duin en restaurant Onder de Linde. Bij restaurant De Vrienden van Jacob\* op landgoed Duin & Kruidberg werkte Maikel in het team van executive chef en SVH Meesterkok Alain Alders, die hem als leermeester een belangrijk besef heeft gegeven. “Ik ben voor de titel SVH Gezel Meesterkok opgegaan, omdat ik het hoogst haalbare wilde bereiken. Mijn drive en motivatie speelden daarbij een belangrijke rol, maar ik ben er tijdens de Sterklas opleiding ook achter gekomen dat het niet alleen gaat om koken op hoog niveau. Een goede kok beheerst ook heel veel andere dingen op hoog niveau. Dit voorbeeld werd mij gegeven door mijn leermeester en SVH Meesterkok Alain Alders. Koken is belangrijk, maar al het andere aan je bedrijf moet ook kloppen.”

Wat betreft de toekomst is Maikel enthousiast en ambitieus. Hij hoopt door te kunnen groeien in het vak en ooit een eigen restaurant te openen. Op die manier wil hij zijn gasten zijn culinaire filosofie laten beleven. Ook heeft hij de ambitie om op te gaan voor de titel SVH Meesterkok. "Als de tijd rijp is zou ik graag opgaan voor de Meestertitel. Hiermee wil ik aan mezelf en aan anderen laten zien dat alles mogelijk is, als je er maar voor gaat. De titel SVH Meesterkok staat voor de hoogste graad van vakbekwaamheid. Als je dit bereikt, laat dat in mijn ogen zien dat je een ambassadeur bent van het mooiste vak ter wereld: de horeca. Ik denk dat de Meestertitel mij hierdoor nog meer motivatie zal geven om aan iedereen te laten zien dat werken in de horeca echt het mooiste is dat er bestaat. Ik hoop daarbij mijn kennis te kunnen doorgeven en anderen te inspireren."