

Biografie

“Ik ga voor het hoogst haalbare”



Al van jongs af aan wist Mitchel Gruppe dat hij kok wilde worden. Hij zocht daarom gericht naar een opleiding die aansloot op de horeca en rolde op die manier het koksvak in. Bij restaurant Villa La Ruche in Voorburg ging hij vervolgens twee jaar aan de slag als leerling. Hierna vervolgde hij zijn leerweg bij HanTing Cuisine in Den Haag, nu bekend als restaurant Zheng. In 2016 begon Mitchel met zijn opleiding bij de Sterklas, een initiatief van de Nederlandse SVH Meesterkok en al ruim twintig jaar de hoogste culinaire vakopleiding in Nederland. Hij ronde deze opleiding succesvol af en behaalde de titel SVH Gezel Meesterkok. Zijn ambitieuze instelling kwam hierbij goed van pas.

“Ik wil voor mezelf altijd het hoogst haalbare halen en dit was voor mij destijds het diploma SVH Gezel Meesterkok,” aldus Mitchel.

Tijdens zijn opleiding bij de Sterklas werkte hij bij restaurant Perceel* in Capelle aan den IJssel en restaurant Aan de Zweth* in Schipluiden. Bij die laatste is Mitchel nog steeds werkzaam, momenteel als sous-chef.

Wat betreft de toekomst heeft deze jonge SVH Gezel Meesterkok ambities genoeg.

“Ik hoop dat ik ooit een eigen restaurant kan beginnen, of dat ik ergens als chef-kok werkzaam kan zijn. Ook heb ik het doel om uiteindelijk de titel SVH Meesterkok te halen. Deze titel is vanaf nu weer het hoogst haalbare dat ik wil/kan bereiken en daar blijf ik naar zoeken.”

Over wat deze Meestertitel hem vervolgens gaat brengen, is Mitchel ook duidelijk.
“Als ik de titel SVH Meesterkok ooit mag behalen, dan hoop ik hierdoor nog meer
naamsbekendheid te krijgen binnen de horeca in Nederland en misschien wel wereldwijd!”