Maastricht in Beeld

De Hotelschool

64

november 2024

De Hotelschool
Hotel Management School Maastricht

Hotel Management School Maastricht, uit te spreken in het Nederlands en in het Engels, is de officiële naam. Maar de opleiding staat in de stad bekend als de Hotelschool en als de hogere Hotelschool.

De school is in 1950 opgericht onder de naam Katholieke Hotelschool Maastricht en begon in hotel Grand Hôtel du Lévrier et de l'Aigle Noir aan de Boschstraat in het centrum van Maastricht. De opleiding van toen duurde drie jaar en er waren drie vakgebieden: de keuken, de bediening en de receptie.

In 1963 werd de opleiding hbo, hoger beroepsonderwijs. Sinds 1975 werden er vrouwelijke studenten toegelaten.

In 1986 werd de opleiding vierjarig. Sinds 2001 maakt het deel uit van Zuyd Hogeschool. De naam veranderde in Hotel Management School Maastricht.

Adres: Bethlehemweg 2
Wikipedia: wikipedia.org/wiki/Hotel_Management_School_Maastricht

In 1953 werd kasteel Bethlehem in de wijk Limmel gekocht. De studenten kregen woonruimte op het terrein, aanvankelijk in houten barakken, ze staan op de foto links van het kasteel. Omdat ze op het terrein van de school woonden, was het feitelijk een internaat of kostschool. De opleiding werd tot 1969 aan de Boschstraat uitgevoerd. Na renovatie werd het kasteel onderwijsgebouw en werden er studentenflats gebouwd. Men woonde hier toen gedurende de opleidingstijd.

Foto uit 1965: Fonteyn en Zn. Maastricht
Fotocollectie GAM 8405

Tegenwoordig is het landgoed van het kasteel een campus, een parkachtig terrein met daarop de voorzieningen voor onderwijs, docenten en studenten.

Er zijn twee studieniveau's: bachelor en master. Voor hbo-bachelor is de vierjarige opleiding Hotel Management. Die gaat over het ontwikkelen en beheren van een hotel: het hotelwezen of hotellerie.

Na de bachelor kunnen studenten een aanvullende en verdiepende studie doen tot de hbo-master Facility and Real Estate Management. Die gaat over werkomgevingen, faciliteiten en huisvesting en is veel breder dan hotelmanagement.

Men leidt jonge mensen op tot gekwalificeerde en gepassioneerde professionals. De opleidingen staan zeer goed aangeschreven, nationaal en internationaal. Daar mag Maastricht erg trots op zijn.

Legenda

A Student Residence, de woningen van studenten
B Onderwijsgebouw
C Servicegebouw
D Het kasteel met Teaching Hotel Château Bethlehem, restaurant L'Étoile en bar Le Coin
E Sociëteitsgebouw Amphytrion
F Richting centrum
G Naar bus en trein
P Parkeerplaats voor gasten van het Teaching Hotel
P1 Parkeerplaats voor studenten
P2 Parkeerplaats voor medewerkers
P3 Parkeerplaatsen voor medewerkers en leveranciers

Foto: https://www.hotelschoolmaastricht.nl/

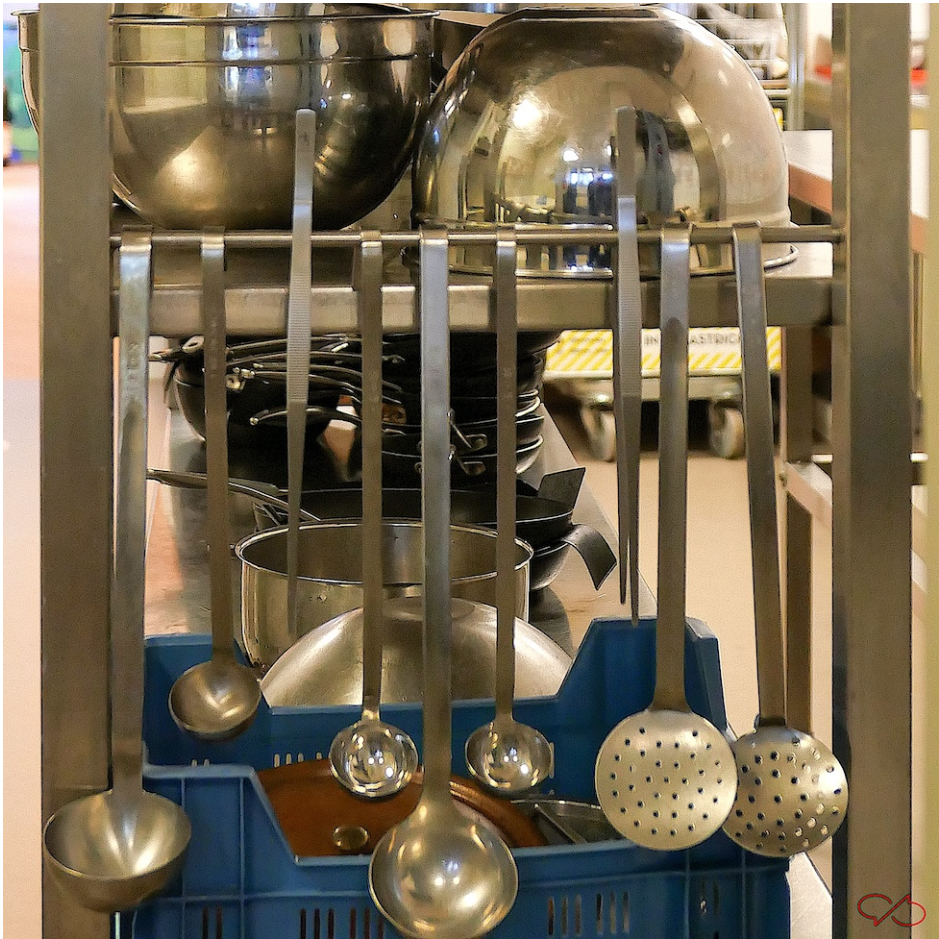
De Student Residence zijn de studentenflats op het terrein. Het zijn er vier en ze zijn genoemd naar de rivieren en beken in de buurt: Maas, Jeker, Geul en Kanjel. In totaal zijn er 390 kamers. De kamers zijn gemeubileerd, er zijn diverse voorzieningen als privé sanitair, volledig ingerichte keuken per woonunit, sportruimte, wasserette, ontmoetingsruimte, beveiliging etc. Het complex heeft zelf al iets van een hotel. Studenten zijn het eerste studiejaar verplicht om hier te wonen.
Op deze plaats stonden tot voor enkele jaren andere flats.

Het onderwijsgebouw is een flink complex met alles wat met de opleidingen te maken heeft: theorielokalen, oefenruimtes, keukens, restaurants.

Zo is er een lokaal voor het proeven van wijn. En vanwege het enorme aanbod van speciaalbieren ook voor het proeven van bier. De ruimte oogt gezellig, maar proeven is een zeer serieuze aangelegenheid die veel aandacht verdient. Dus op zoek naar kleur, aroma's, smaak en structuur. En dat aangevuld met kennis over herkomst, druivensoort en teelt.

In een van de lokalen is een keuken, die zien we rechts op de foto. Er hangt een schuine spiegel boven het aanrecht, zodat de studenten goed kunnen zien welke handelingen er worden uitgevoerd. Aan het plafond hangen projectoren waarmee op de muur iedere denkbare situatie geprojecteerd kan worden. Maar ook op tafel ieder denkbaar gerecht om te zien hoe de presentatie zo mooi mogelijk verzorgd kan worden. We eten immers ook met onze ogen. En er staan twee 3D-printers om amuses, starters of desserts te printen. Koks hebben meer gereedschap dan lange messen.

Hoewel het op dit moment herfstvakantie is en er weinig studenten zijn, moeten er altijd maaltijden klaargemaakt worden voor in de kantine voor studenten en personeel. Hier werken de studenten zeer geconcentreerd, zeker geen Gordon Ramsay. Snijtechniek, bereidingswijzen, bewaren, hygiëne, de formele afhandeling van bestellingen: het moet zeer nauwkeurig en correct.



Altijd oefenen, steeds meer ervaring opdoen. Het is dus volkomen logisch dat restaurant en bediening hier door de studenten gedaan worden. Ook vroeger, grote foto's getuigen daarvan. Kijk eens naar de grote zwart-witfoto. Ziet u dat de tafels gedekt zijn? Dat is wel wat anders dan lunchen met een broodtrommel en een kartonnen bekertje koffie.

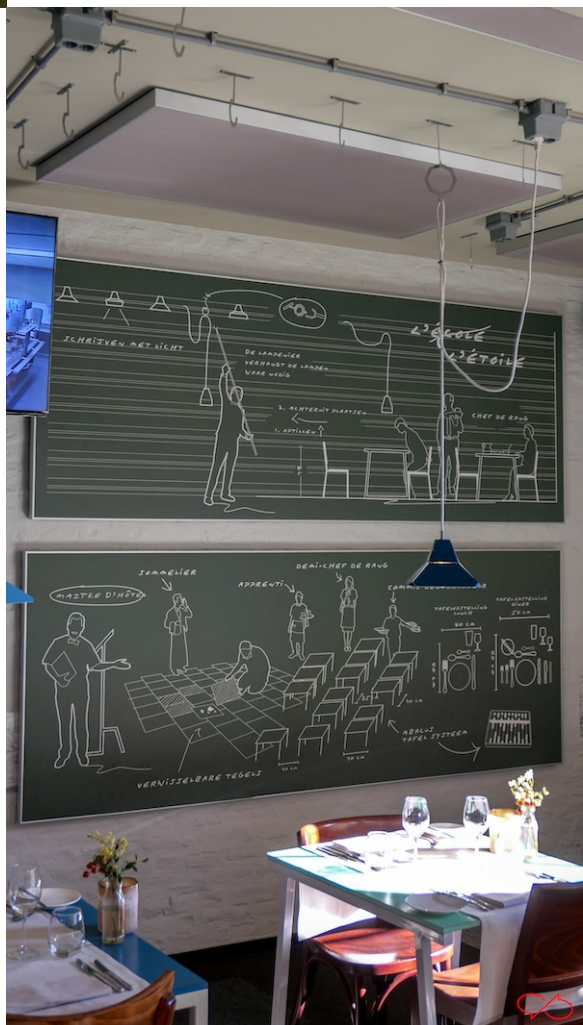
Er zijn verschillende zalen die voor verschillende doeleinden gebruikt kunnen worden: ontmoeten, vergaderen, het geven van presentaties. Eerstejaars studenten treden op als gastheer of gastvrouw. Zo wordt het vakmanschap van de gastvrijheid geleerd in de praktijk en u komt niets tekort.

Theorie alleen is niet voldoende, studenten moeten praktijkervaring op kunnen doen. Daarvoor zijn er het Teaching Hotel Château Bethlehem en restaurant L'Etoile. Voor het hotel zijn er 26 kamers. Iedere kamer met een bijzonder interieur, ontworpen door Nederlandse designers. En iedere kamer is anders: sommige zeer onverwacht, andere speels, strak of luxe. De kamer links heet het Zwembad, die rechts heet de Zwarte Kamer. Kamertypes zijn: Standard, Deluxe, Familie Standard, Familie Suites en Suites. Er is zelfs een heerlijke ouderwetse en avontuurlijke zolder. Het hotel is er ook voor u, boek er rustig een kamer.

Het zijn eerstejaars studenten die het hotel runnen. Als de gasten hun kamer verlaten hebben, wordt er schoongemaakt. Dat doet een ploeg studenten. Daarna komt er een controle door een supervisor, ook een student. En er daarna wordt er nog een keer gecontroleerd door een beroepskracht. Waarom? Om een kritische blik te ontwikkelen, oog voor detail is belangrijk. De gasten merken dat alles natuurlijk niet.

De Franse Zaal is een prachtige stijlvolle ruimte. Zeer geschikt voor ontmoetingen, recepties en diners in beslotenheid. En daarna natafelen met een drankje in bar Le Coin. Ook gerund door eerste jaars studenten.

Lunchen en dineren, het kan in Restaurant L'Etoile in het Château. Geopend voor gewoon publiek, u kunt er ook naartoe. Gewoon reserveren. De witte en zwarte brigade staan voor u klaar. De witte in de keuken, de zwarte voor de bediening. Eerstejaars studenten die op deze wijze de fijne kneepjes leren. Op het schoolbord hieronder staan wat instructies.



De studentenvereniging Amphytrion heeft haar onderkomen in de bossen op de campus. De Sociëteit is in 1951 opgericht, men kwam bijeen in een pand aan de Boschstraat. In 1953 verhuisde men naar Château Bethlehem en sinds 1988 is het clubhuis hier op de campus, de eerste steen werd indertijd gelegd door wethouder Neus. De *couleur* is rood (Maastricht) en groen (Brand bierbrouwerij, de hoofdsponsor). Er is een verenigingsblad, bedoeld als een journalistieke knipoog: *Presse Canard*. Dat is een eendenpers die gebruikt wordt bij de bereiding van *Canard à l' orange,* eend met sinaasappelsaus).

Het belang van de vereniging is groot, daar zijn Amphytrianen het over eens: gericht op het ontwikkelen van vaardigheden op professioneel, sociaal en educatief vlak en vriendschappen voor het leven. De Sociëteit telt 1.200 actieve Leden en 12.000 Oud-Leden. Jazeker, met hoofdletters.

Maastricht in Beeld kortweg MiB

MiB is een fotomagazine voor liefhebbers van de stad Maastricht. De opzet is simpel: interessante onderwerpen, behoorlijke foto's, korte stukken tekst met wat uitleg en achtergronden en een nette layout.

Dit magazine is gratis en komt uit de Boekenkast van Peter Scheele: https://pjscheele.nl

Ik wens u veel kijk- en leesplezier.

Peter Scheele

Colofon
Camera: Panasonic Lumix LX100, Make II
Bewerking: Adobe Lightroom Classic 13.5.1
Opmaak: Apple Pages 14.2
Font: Odile Light van Kontour
Foto's, tekst en opmaak: Peter Scheele