

διάλογος

# MEESTERSCHAP

VAN **GILDEBAAS** NAAR EIGENTIJDS **TOPTALENT**



diálogo

تالوق

Диалог

ダイアログ

dialog

حوار

dialogue

对话

diálogo

تالوق

Диалог

ダイアログ

# MEESTERSCHAP

VAN GILDEBAAS NAAR EIGENTIJDS TOPTALENT

*l'Excellence, ça se merite*

**Nicolas Sarkozy**

## Hier wordt gewerkt

In zijn bestseller *Narziss und Goldmund* vertelt Hermann Hesse het verhaal van twee vrienden. Terwijl Narziss zich wijdt aan het geestelijke leven en het tot abt van een klooster schopt, trekt de romanticus Goldmund de wijde wereld in. Tijdens zijn lange zwerftocht, die hem van de ene liefde naar de andere voert, stuit hij op een houten beeltenis van de Maagd Maria. Ontroerd door de schoonheid ervan gaat hij op zoek naar de maker. Goldmund wil in de leer.

Beeldsnijder meester Niklaus heeft het echter niet zo op jongemannen met mooie praatjes. Daar is het middeleeuwse gilde-wezen wars van. 'Het is hier een werkplaats, hier wordt gewerkt en niet gebabbeld; hier wordt enkel en alleen gelet op wat iemand met zijn handen waard is.' Daarop geeft hij de jongeman opdracht om met papier en houtskool een tekening te maken en te laten zien wat-ie kan.

De meester staat perplex van het resultaat. Ofschoon hij al de leeftijd heeft voor een gezel of meester, is Goldmund echter nog niet eens leerling. En wie zijn leertijd niet heeft afgerond, kan geen gezel of meester worden. Toch biedt Niklaus aan hem te helpen met het snijden van een beeld waarin men uiteindelijk zijn grote vriend Narziss herkent. Opnieuw is de meester onder de indruk en hij stimuleert de jongeling verder te gaan. Maar Goldmund neemt afscheid en vervolgt zijn reis.

Vanaf 1020 – het jaar waarin het Tielse koopmansgilde werd opgericht – tot in de zeventiende eeuw telde Nederland zo'n tweeduizend gilden van onder meer bakkers, chirurgijnen, goud- en zilversmeden, kunstenaars, schoenmakers, slaggers en wevers. Hun eerste doel was de productie en afzet van goederen te reguleren en een zeker inkomen voor de beroepsgroep te garanderen. Maar dat ging natuurlijk niet zonder een eigen 'beroepsopleiding' waaraan strenge eisen werden gesteld.

Jongens – en alleen jongens – die een vak wilden leren gingen op zeer jonge leeftijd als leerling bij een gildemeester aan de slag. Ook reizigers als Goldmund, die gedurende hun *Wanderjahre* korte tijd in de stad wilden werken, werden opgenomen in het gildewezen. Wie de leerperiode succesvol afsloot, kon als gezel bij de meester in loondienst treden. Zo'n vijf tot negen jaar later legden de besten een gilde- of meesterproef af, die bij goed gevolg leidde tot de begeerde meestertitel.

---

### *Een leven lang gezel*

*Niet alle gezellen die het bewijs van meesterschap leverden, vestigden zich ook als meester. Want daarvoor moesten nog andere voorwaarden zijn vervuld. Zo hoorde een meester getrouwd te zijn en over voldoende middelen te beschikken om er een eigen 'winkel' op na te houden. Soms ontbrak het de nieuwbakken meester ook aan ambitie of eenvoudigweg aan talent. Dat laatste lot trof Isaäck van Ruisdael, zoon van de beroemde Jacob. Hij bleef zijn leven lang schildersgezel.*

---

Het is duidelijk dat de opleiding in die tijd helemaal draaide om leren van het vak. Of zoals meester Niklaus zei: geen geklets, het gaat erom wat je met je handen kan. Als daar muziek in zit, leert de meester zijn leerlingen en gezellen de kneepjes van het vak. Eenmaal zelf meester wijden ook deze vakmensen zich aan de opleiding van nieuwe leerlingen. Zo ontwikkelt het vak zich steeds verder in raffinement en exclusiviteit, met zijn meesters als excellente ambassadeurs.

De ambachtsgilden hebben het lang volgehouden. Maar tegen de opkomst van de vrijmarkteconomie waren zij niet bestand. Zo veroordeelt de econoom Adam Smith de gilden als 'samenzweeringen tegen de consument'. Ze vormen met al hun privileges een barrière voor de uitbreiding van de industrie. In 1798 wordt het lot van de gilden in ons land officieel bezegeld. Met een officieel verbod op de gilden zelf verdwijnt ook hun 'leerlingstelsel'.

## Hier wordt **ontplooid**

Als de gilden zijn verdwenen bestaat er in ons land een hele tijd eigenlijk geen beroepsonderwijs. Daarvan is pas weer enigszins sprake in de loop van de negentiende eeuw. Vergeleken met de daaraan voorafgaande eeuw gaat het nu echter niet langer om het leren van een vak binnen een beroepsgroep. Voorop staat het opleiden van ambachtlieden voor hele sectoren zoals de traditionele landbouw en de opkomende industrie.

Met de inwerkingtreding van de Nijverheidswet in 1921, en zeker tijdens de wederopbouw na de Tweede Wereldoorlog, wordt de taak van het beroepsonderwijs nog duidelijker: ambachtsscholen moeten jongeren interesseren voor het werk in de industrie en hen voorbereiden op zowel technische als administratieve werkzaamheden. In 1968 wordt de combinatie van leren en werken geregeld in de Wet op het leerlingwezen. Maar er waait ook een andere wind.

De sixties zijn het decennium van de ‘vermaatschappelijking’. Ook het beroepsonderwijs zet de ramen wijd open naar de samenleving. Maatschappelijke bewustwording en vorming worden minstens zo belangrijk gevonden als het voorbereiden van jongeren op werk. Uit die tijd stamt de klacht van werkgevers: ‘De jongeren van tegenwoordig weten van alles, maar ze kunnen geen hamer meer vasthouden.’

Intussen zorgt de opzet van het werkend leren in het beroepsonderwijs voor soms heftige discussies tussen vakdocenten op school en praktijkopleiders in het bedrijf. Inzet van het dispuut is de afstemming tussen het algemene beroepsgerichte onderwijs dat leerlingen één dag per week op school volgen, en het werkend leren in een bedrijf, dat plaatsvindt onder toezicht van een praktijkopleider.

In 1982 benadrukt de commissie Wagner de rol van het bedrijfsleven in het beroepsonderwijs en krijgt de praktische beroepskwalificatie weer volop de aandacht. De praktijkopleiding in vak- en bedrijfsscholen staat echter door de dan heersende economische crisis onder druk. Wagner legt de basis voor het huidige stelsel van beroepsonderwijs en volwasseneneducatie. De ontwikkeling daarvan gaat gepaard met een ongekende schaalvergrotingsoperatie.

Het resultaat van de schaalvergroting zijn de huidige regionale opleidingscentra (roc's). Daarin zijn allerlei vormen van middelbaar beroepsonderwijs, het leerlingwezen, het voortgezet algemeen volwassenenonderwijs, basiseducatie, Nederlands als tweede taal onderwijs, oriëntatie en schakeling, en het vormingswerk bijeengebracht. Het beroepsonderwijs bereidt voor op het beroep, maar ook op doorstroming naar vervolgonderwijs en maatschappelijke participatie.

---

### **Vak apart**

*Volgens gegevens van de MBO-Raad telt ons land 41 regionale opleidingscentra (roc's). Daarnaast zijn er 12 agrarische opleidingscentra (aoc's) en nog 12 zogenaamde vakscholen. De vakscholen mogen voor een specifieke branche de opleiding verzorgen als zij kunnen aantonen dat dit onderwijs binnen een roc niet goed tot zijn recht komt. Vakscholen zijn er onder meer voor de schildersbranche, de grafische, hout- en scheepvaartindustrie en voor de transportbranche. In totaal volgen ruim een half miljoen leerlingen een opleiding in de sector beroepsonderwijs en volwasseneneducatie (BVE).*

---



Wie de ontwikkeling in de laatste tweehonderd jaar overziet, kan vaststellen dat in het beroepsonderwijs de ontwikkeling van vakmanschap in veel branches van plaats en karakter is veranderd. Vakopleidingen hebben steeds meer onderdak gevonden in grote onderwijsinstututen die dagelijks moeten omgaan met de spanning tussen onderwijskundige kwaliteits-eisen, bedrijfsmatige doelstellingen en de vakinhoudelijke kwaliteit van het beroepsgerichte opleidingsaanbod.

De belangrijkste verandering is daarmee die van de 'pedagogisering' van het beroepsonderwijs. Met de teloorgang van het gildewezen is de afstand tussen het beroepsonderwijs en de vakman groter geworden. Nu scholen, docenten, pedagogen en inspecties de rol hebben overgenomen van gildemeesters, praktijkopleiders en bedrijfsscholen liggen er echter kansen opnieuw vorm en inhoud te geven aan vakmanschap en meesterschap. In de opleiding én in de uitoefening van het vak.

## Allons enfants

Lyon (Fr.), 2007. Bij een speciaal kampement, samengesteld uit een groot aantal geklimatiseerde partytenten, melden zich zestien chef banketbakkers. Uit in totaal zeventig kandidaten zijn zij geselecteerd om in drie dagen te laten zien dat zij het waard zijn de prestigieuze titel *Un des Meilleurs Ouvriers de France* (MOF) te dragen. En dus voortaan behalve de bijbehorende medaille ook de voor iedereen zichtbare blauw, wit en rood gestreepte kraag op de koksbus te dragen.

De door de VPRO geproduceerde en door twee Amerikanen geregisseerde documentaire *Kings of Pastry* geeft een imposant beeld van de wedstrijd. Van de jarenlange voorbereidingen tot en met de driedaagse uitputtingsslag waar sommige kandidaten emotioneel en fysiek onderdoor gaan. Dat tijdens de finale het metershoge suikerwerkstuk van een der favoriete kandidaten aan diggelen gaat, laat geen kijker onberoerd.

*Un des Meilleurs Ouvriers de France* is een unieke onderscheiding die om de vier jaar wordt uitgereikt aan de beste vakmensen in uiteenlopende disciplines. De eerste competitie vond plaats in 1924. De competitie wordt erkend en ook georganiseerd door het Franse ministerie van Werkgelegenheid. De uitreiking van de medailles vindt plaats aan de Sorbonne in Parijs, voorafgaand aan een ontmoeting met de Franse president die *honoris causa* drager is van de onderscheiding.

---

### ***Over intelligentie***

*'Er bestaan geen twee soorten intelligentie. Manuele vaardigheden komen evenmin uit de lucht vallen als intellectuele. Daar mag geen misverstand over bestaan. Elke andere opvatting is niet alleen moreel verwerpelijk, maar ook economisch ineffectief.'*

*Nicolas Sarkozy*

---

In de film zegt ex-president Sarkozy: 'l'Excellence, ça se merite.' Wie denkt echt goed te zijn, zal dat publiekelijk moeten laten zien. Maar de onderscheiding betekent meer. Ze is wettelijk beschermd en bedoeld voor het leven. Wie haar behaalt, valt eer en economisch gewin ten deel. Vandaar de buitengewone motivatie om mee te doen aan de wedstrijden, soms drie of vier keer, en dus twaalf of zestien jaar van een leven. Intussen vaart het vak wel bij zoveel uitmuntende collega's.

## Meesterschap

Voor de meeste vakmensen is een onderscheiding als de MOF niet weggelegd. Zij moeten het doen met beroepenwedstrijden of een vermelding in een jaarboek. De eer is doorgaans vergankelijk en financieel wordt niemand er echt wijzer van. Er is echter iets van beweging merkbaar. In sommige beroepsgroepen groeit de belangstelling voor (her)invoering van een meestertitel. Geïnspireerd door succes elders willen ook Nederlandse vaklieden zich in de kijker spelen. Maar hoe doe je dat?

---

### *Stratenmakersfestival*

*In Tweede Exloërmond vindt in september 2012 voor de zeventiende keer het jaarlijkse Stratenmakersfestival plaats. Tussen 10.00 en 16.00 uur wordt er gestreden om de titel Beste Stratenmaker. Voor bezoekers is er een markt, met muziek en andere activiteiten. Al in mei trekken vrijwilligers door het dorp om statiegeldflessen, bierkratten of zelfs fusten in te zamelen om het festival mogelijk te maken.*

---

Het antwoord begint met het stellen van een andere vraag: wat is meesterschap? Wie de bestaande meestertitels nader bekijkt, ziet grote verschillen. Sommige zijn het sluitstuk van een opleiding, zoals die tot meestercoupeur en meester(bloem)binder. Andere leggen een ondergrens om het beroep te mogen uitoefenen van bijvoorbeeld gecertificeerd trainer en geregistreerd psychotherapeut. Weer andere zien meesterschap als hoogst haalbare erkenning van vakmanschap, zoals de vijf meestertitels in de horeca.

Ondanks deze verschillen maakt elke beroepsgroep met haar meestertitel duidelijk dat die niet zomaar voor iedereen is weggelegd. Je moet er echt iets voor doen. In de meeste gevallen gebeurt dat in de vorm van een meesterproef, waarbij de meester in spe een werkstuk of een andere proeve van bekwaamheid aflegt. Of het werkstuk voldoet aan de hoge eisen die het vakmanschap stelt, is aan het oordeel van doorgewinterde en bekwame vakbroeders.

---

### *Cas Spijkers*

*Een van de bekendste Nederlandse chef-koks is de in 2011 overleden Cas Spijkers. In 1984 behaalde restaurant De Swaen in Oisterwijk dankzij hem twee Michelinsterren. Sinds 2009 bestaat de Cas Spijkers Academie, een koksopleiding waar de chef aanvankelijk zelf toezicht hield. Andere chef-koks als Jonnie Boer (De Librije) verzorgen er regelmatig masterclasses voor talentvolle jonge koks.*

---

Is er een relatie tussen meesterschap en opleiding? Ja en nee. Een vakopleiding is zeker een solide basis voor meesterschap. Maar is voor de meestertitel een speciale opleiding nodig? Beeldsnijder Niklaus verbaasde zich weliswaar dat Goldmund geen leertijd had doorlopen, maar wilde wel supervisor zijn toen de ambitieuze jongeling een meesterstuk maakte. Belangrijker dan een opleiding tot meester is kennelijk dat iemand op zeker moment kan aantonen dat hij of zij het vak meester is.

Dan is er nog iets. Wie – zoals de deelnemers aan het MOF concours – met zweet en tranen de meestertitel heeft behaald, kan niet op zijn lauweren rusten. *Noblesse oblige*. Meesters zijn de ambassadeurs van hun vak, ze geven het kleur en cachet, ze zetten de toon en leggen de lat hoog. Schijnwerpers en publiciteit horen daar onvermijdelijk bij. Daar moet je tegen kunnen en veel voor over hebben.

Maar de verantwoordelijkheid reikt verder. Op elke meester rust de dure plicht zich te wijden aan de opleiding en begeleiding van nieuwe meesters. Daarmee zetten meesters in feite de standaard voor hetgeen in hun vak onder 'excellentie' moet worden verstaan. Met de opeenvolging en aanwas van meesters verankeren en verdiepen zich deze standaarden en ontwikkelen de opleiding en de individuele vakmensen zich steeds verder en op een steeds hoger niveau.

Er is meer. Meesterschap heeft allure. Van de meester gaat een bijna mystieke invloed uit op zijn omgeving. Hij wordt gewaardeerd om zijn vakmanschap, zijn kunst en zijn kunde. Hij wordt geroemd, geconsulteerd en op een voetstuk gezet. De meester kan zijn vaardigheden en het bijbehorende imago gemakkelijk verzilveren, in opdrachten en inkomen. Daarmee is de meestertitel ook een economische factor van betekenis. Voor de meester zelf en daarmee ook voor het vak.

---

### **Foto van je kunnen**

*'De wedstrijd om de meestertitel geeft je een foto van jezelf. Zakken is niet erg. Het gaat erom dat je uiteindelijk deze titel haalt. Zelf heb ik om dat doel te bereiken ook drie keer meegedaan.'*  
*Philippe Urraca, juryvoorzitter MOF Pâtissier, 2007.*

---

De keerzijde van al dat moois is de teleurstelling in het geval iemand de meestertitel ontgaat. Dat kan worden ervaren als een afgang, wat goede vakmensen er mogelijk van weerhoudt zich aan de meesterproef te zetten. Toch figureren in de *Kings of Pastry* enkele kandidaten die al vaker hebben meegedaan. Ze hebben zich niet uit het veld laten slaan. Zij hebben zich vastgebeten in een afspraak met zichzelf: ik haal die titel. Die motivatie alleen al dwingt respect af.

## Meester Patissier

Januari 2008. De Nederlandse toppatissiers zijn onrustig. Tot nu toe werken ze in kleine groepjes aan hun vak en bereiden ze zich af en toe voor op een wedstrijd. Maar ze willen meer. Ze zoeken de internationale podia. Geïnspireerd door het MOF concours lijkt de meestertitel hen hét voertuig om de zaak in beweging te krijgen. Ondersteund door CINOP werken de patissiers de titel ‘Meester Patissier’ uit tot een traject dat uiteindelijk moet uitmonden in een Meesterexamen.

Probleem is dat een meestertitel niet zomaar even is geformuleerd. Wil de titel betekenis hebben, dan moeten de allerbeste vakbroeders erin geloven. Zij zetten de standaard, zij planten de vlag. Dat betekent dus dat de eisen voor de meester door de vakmensen zelf moet worden geformuleerd en gedragen. Pas dan zal de meestertitel het kaf van het koren scheiden, *the top of the bill* losmaken van de gemiddeld goede vaklieden. Want goed zijn ze allemaal dankzij een stevige opleiding.

In discussie met de beroepsgroep zijn uiteindelijk alle eisen tot stand gekomen, waaraan kandidaten voor het Meesterexamen Patissier moeten voldoen. Een daarvan is dat de kandidaat tenminste tien jaar werkervaring moet hebben en aan de hand van een portfolio moet kunnen laten zien hoe hij of zij zich heeft ontwikkeld. Uit de voorbereiding op het examen moet eigenlijk al blijken of we hier met een meester te doen hebben. Wie aan zichzelf twijfelt, kan zich dan nog terugtrekken.

In mei 2010 is het zover. In het Nederlands Bakkerij Centrum staan twee van de oorspronkelijk vier kandidaten klaar voor het laatste deel van de proef waarin zij kunnen tonen het waard te zijn om verder als Meester Patissier door het leven te gaan. In drie dagen voeren zij *en groupe*, maar ieder voor zich, opdrachten in de praktijk uit. Het resultaat bestaat uit talloze taarten en taartjes, friandises, mignardises, bonbons, desserts en chocoladewerk. Mooi en lekker.

Aan het slot van het traject, dat bijna zes maanden in beslag heeft genomen, kan de jury bekendmaken dat twee deelnemers zich voortaan Meester Patissier mogen noemen. De eerste twee in ons land. Onder patissiers oogst de strijd om de meestertitel veel belangstelling. Medio 2012 vindt het volgende examen plaats. En inmiddels hebben ook de bakkers hun standaard gezet. Met het Meesterexamen Boulanger.

---

### ***Robèrt van Beckhoven en Rudolph van Veen***

*Sinds 15 juli 2010 is Nederland twee Meester Patissiers rijker. Voor Robèrt van Beckhoven en tv- en meesterkok Rudolph van Veen is de titel de kroon op jarenlang hard werken aan hun vak. Daar gaan ze ook mee door. De titel helpt Robèrt bovendien bij het realiseren van een droom: het inrichten en runnen van een culinaire studio. Zijn workshops zijn een doorslaand succes.*

---



## Excellentie

Meesterschap heeft in onze moderne tijd weer betekenis. Bijzondere prestaties worden meer dan ooit op prijs gesteld. Wedstrijden waarin deelnemers kunnen uitblinken, werken vooral op jongeren als een magneet. Zo legde Idols het format onder tal van andere talentenjachten. Gezien de kijkcijfers voorzien dergelijke evenementen in een grote behoefte aan na te volgen idolen. En van de winnaar gaat vaak een onvoorstelbare magie uit.

Uitblinken, schitteren, je onderscheiden, excelleren. Het zijn waarden die mede richting geven aan onze moderne samenleving en de economie in het bijzonder. Door de globalisering en met name de opkomst van goedkope economieën verliest West-Europa de strijd om de maakindustrie. Maar gaan daarmee ook onze ambachten, onze eeuwenlang ontwikkelde kennis en kunde verloren? En kunnen we ons op andere gebieden voldoende onderscheiden?

---

### *Slimme ambachtelijkheid*

*Wat diep geworteld is, kan hoog groeien. Veel oude Brabantse bedrijfstakken mogen dan zijn verdwenen, de ambachtelijke traditie leeft voort in moderne trends op het gebied van mode, design en duurzaamheid. Dat is bouwen aan de toekomst met oog voor het verleden.*

*Uit: Agenda van Brabant, 2010*

---

In 2010 stelden Provinciale Staten van Noord-Brabant de 'Agenda van Brabant' vast. Brabant wil een Europese topregio worden. Excellentie als politieke prioriteit dus. De basis voor die koers is gevonden in 'slimme ambachtelijkheid'. Tradities als aanknopingspunt voor het ontwikkelen van nieuwe mogelijkheden. Van Brainport tot Brabants Bont. Met innovatie als leidraad om beide met elkaar te verbinden en verbonden te houden.

Politiek is belangrijk, maar is altijd een afspiegeling of vertaling van hetgeen zich in of net onder de oppervlakte van de samenleving voltrekt. Ondernemers bijvoorbeeld hebben allang de 'slimme ambachtelijkheid' ontdekt. Of het nu gaat over landbouw onder superzuinige LED-verlichting, houtbewerking met behulp van de nieuwste computertechnieken, of de duurzame en op design gebaseerde producten van een oer-Brabantse textiel-fabriek.

Ook het onderwijs speelt in op de algemene maatschappelijke neiging en ambitie om te excelleren. Goed onderwijs is excellent onderwijs dat na de funderende beroepsopleiding de focus legt op loopbaanontwikkeling en excellent vakmanschap. Want wie uitmunt in zijn vak, heeft succes. Het hoger onderwijs moet van een zodanige allure zijn dat het ondernemers, onderzoekers, docenten en studenten uitdaagt om te excelleren.

## Meesterlijk Nederland

De tijd is rijp. In het economisch beleid, het onderwijs en de politieke discussie staan alle bakens gericht op topsectoren, topprestaties en topmensen. In de branches zelf is excellent

vakmanschap nooit echt weggeweest, maar het maakt er nu een enthousiaste en eigentijdse comeback. Vakopleidingen poetsen hun meestertitel op, sommige branches hebben juist een afzonderlijk meesterexamen ontwikkeld en organiseren dat bewust onafhankelijk van de opleiding.

Uit onderzoek van CINOP, in opdracht van het Hoofdbedrijfschap Ambachten (HBA), blijkt dat bijna twee derde van de bij het HBA aangesloten brancheorganisaties belangstelling heeft om de meestertitel (opnieuw) in te voeren. Dan gaat het om uiteenlopende beroepen, zoals hoedenmakers, kappers, tandprothetici, schoonheidsspecialisten, schoenmakers en pedicures. Allemaal zien zij in de meestertitel een kans om een impuls te geven aan het vak.

---

### ***Meestertitels***

*Diverse bij het Hoofdbedrijfschap Ambachten (HBA) aangesloten brancheorganisaties hebben al één of meer meestertitels, in verschillende vormen en op uiteenlopende niveaus. Ze zijn voor de patissiers, de goud- en zilversmeden, schoorsteenvegers, parketvloerleggers, slaggers en voor diverse beroepen in de horeca.*

---

Eerder ontwikkelde CINOP samen met het Nederlands Bakkerij Centrum en met steun van het Sociaal Fonds Bakkersbedrijf het Meesterexamen Patisserie. Inmiddels liggen er ook kansen voor andere branches en beroepsgroepen om zich te profileren en jongeren en vakmensen uitdagingen te bieden, waar zij ook economisch beter van worden. Het meesterexamen kan het voertuig zijn, waarmee die ontwikkeling start en een succes wordt. Voor de meester, diens bedrijf en voor de hele sector.

Het voor de patissiers ontwikkelde concept is in beginsel van toepassing op elke beroepsgroep. Het omvat het formuleren van standaarden voor 'het beste in het vak', en de introductie van een Meestertitel en de Aantekening Gezel, een soort 'cum laude' zoals in het algemeen onderwijs. Elke titel vraagt om een standaard die verwijst naar het hoogst haalbare prestatieniveau in het vak. Voor de meestertitel moet een meesterexamen worden ontwikkeld om dit niveau te toetsen.

Ook in de landelijke politiek is inmiddels de kiem voor een 'meesterbeweging' gelegd. Politici zien dat de meestertitel het beroepsonderwijs en het daarop volgend beroepenveld aantrekkelijker kan maken en de kwaliteit ervan kan verbeteren. Zeker onder de huidige economische omstandigheden zien zij dat meesterschap toptalent oplevert, dat er op zijn beurt in kan slagen het beroep levendig en voor de beroepsbeoefenaar economisch interessant te houden.

---

### *Politiek pleidooi*

*D66 wil dat excellente ambachtslieden weer een meestertitel krijgen. Het werk moet op die manier meer aanzien krijgen. Jongeren moeten uitgedaagd worden om te kiezen voor het ambachtswerk. Parlementariër Boris van der Ham pleitte hiervoor in de Tweede Kamer tijdens de behandeling van de onderwijsbegroting 2012. De Tweede Kamer nam een motie van die strekking unaniem aan.*

---

De beweging is er. Het Platform Ambachtseconomie en het HBA spannen zich samen in om de meestertitel in ambachtelijke branches terug te brengen en dus de waarde van het vakmanschap meer en beter zichtbaar te maken. Tijdens een bijeenkomst van het HBA in mei 2012 gaven vertegenwoordigers van 24 branches een belangrijke aanzet tot de invoering van meer meestertitels.

CINOP is enthousiast pleitbezorger van de meestertitel. Wij willen met geïnteresseerde branches en beroepsgroepen de komende jaren zoveel mogelijk Meestertitels annex Aantekening Gezel realiseren. Zo ondersteunen we het HBA om tot werkbare kaders en kwaliteitsborging van meesterexamens te komen. Daarnaast onderhouden we over dit thema contacten met een aantal topsectoren en met diverse opleidingsinstituten.

Samen met Skills Netherlands, de Stichting Beroepsonderwijs en Bedrijfsleven, werkgevers- en werknemersorganisaties, en sectoren als de politie en brandweer zoeken we naar standaarden voor 'het beste in je vak', waarin kwaliteit het perspectief is voor professionele ontwikkeling en de vooruitgang van het vak als zodanig. In dialoog met branches en beroepsgroepen komt meesterschap terug op de kaart, als een vorm van eigentijdse talentontwikkeling in en door de beroepsgroep zelf.

## Goldmund 2012

Onze jonge vriend Goldmund had deze weg *avant la lettre* kunnen gaan. Hij leefde daarvoor in de juiste tijd en onder de juiste omstandigheden. Maar Hermann Hesse maakte van hem een romanticus, op zoek naar de liefde in al haar uitingsvormen. Uit pure liefde maakte hij één mooi beeld en vertrok. Ook in onze tijd is liefde voor het vak de zuiverste drijfveer. Maar waar Goldmund destijds stopte, had hij ook als hedendaags vakman verder kunnen gaan.

Vanuit het perspectief van 'eigentijdse talentontwikkeling' zou het verhaal van Goldmund zo maar anders hebben kunnen verlopen. Dan zou de jongeling dankzij zijn leertijd en prestaties bij meester Niklaus de Aantekening Gezel hebben meegekregen. En Niklaus had Goldmund er vast van overtuigd welk een geweldig bestaan hij als Meester Houtsnijder kon opbouwen. Goldmund zou zich spiegelen aan de standaarden voor excellentie en zich bewust zijn van zijn bijzondere kwaliteiten.

En wij, wij hadden net als Niklaus zijn talent herkend en het ook officieel erkend. Dan had Goldmund de waarde van het meesterschap op zijn vervolgreizen zeker uitgedragen. Hij zou onderweg goed geld verdienen en zijn talent ontwikkelen. Wanneer meester Goldmund in deze versie bij Narziss terugkeert, helpt hij jonge kloosterlingen zich tot hetzelfde niveau van 'het beste' te ontwikkelen. Zo geeft de romanticus Goldmund duurzaam vorm en inhoud aan zijn liefde voor het vak.

ڌار ڌار ڪلام

Диалог

ڌاياراڻو

dialog

حوار

dialogue

ڌار ڌار

diálogo

ڌار ڌار ڪلام

Диалог

ڌاياراڻو

