

# Heb jij interesse voor koken? Maak er je stage van!

## Opdracht: Evaluatie Kok in de Klas 2024

### Achtergrond info

Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit heeft als doel om kinderen te leren over eten. Het team werkt aan meerdere projecten rondom dit thema. De twee grootste projecten zijn de uitvoer van Smaaklessen en het EU-Schoolfruit- en groenteprogramma.

Smaaklessen is een lesprogramma over eten voor groep 1 t/m 8 van de basisschool. Tijdens de lessen staat het beleven van eten centraal (ruiken, voelen, proeven, horen en zien). Met Smaaklessen wordt ongeveer 75% van de basisscholen in Nederland bereikt. Kijk voor meer informatie op [www.smaaklessen.nl](http://www.smaaklessen.nl)

Bij het EU-Schoolfruit- en groenteprogramma ontvangen scholen 20 weken lang, voor alle leerlingen, voor 3 x per week, gratis groente en fruit. Het team is verantwoordelijk voor de coördinatie van het programma en de educatie vanuit het programma. De educatie van het EU-Schoolfruit- en groenteprogramma komt overeen met Smaaklessen. Jaarlijks zijn er tussen de 2500 en 3000 deelnemende scholen. Zie ook [www.euschoolfruit.nl](http://www.euschoolfruit.nl)

Het uiteindelijke doel van team Smaaklessen & EU-Schoolfruit is dat kinderen over zowel kennis als vaardigheden beschikken om een gezonde en bewuste voedselkeus te kunnen maken.

Team Smaaklessen & EU-Schoolfruit is onderdeel van Wageningen Economic Reseach.

### Het project:

Kok in de Klas is een project dat direct aansluit op Smaaklessen. Kok in de Klas heeft als doel om kinderen te enthousiasmeren voor koken. Kok in de Klas bestaat uit twee delen. Live en Online.

#### *Kok in de Klas- live*

Kok in de Klas - Live is een drie daags evenement. In 2024 vindt het evenement plaats van 26 februari t/m 28 februari. Gedurende deze dagen komen er 120 (beroeps)koks een kookles verzorgen in de klas. De kok vertelt over zijn beroep en doet, stap voor stap, voor hoe je het gerecht maakt. De kinderen koken mee.

#### *Kok in de Klas - Online*

Bij Kok in de Klas online wordt er gebruik gemaakt van een video van een bekende TV kok. Via de video legt de kok, aan de klas, uit hoe je het gerecht maakt. Deze les kan dus gegeven worden zonder dat er een echte kok in de klas aanwezig is.

Voor meer info zie: [www.kokindeklas.nl](http://www.kokindeklas.nl)

### De stageopdracht:

- Onderzoek (75%):
  - Literatuurstudie naar het effect van koken op voedselvaardigheden van kinderen in de leeftijd van de basisschool.
  - Evaluatie van het project Kok in de Klas
    - Optimalisatie bestaande vragenlijsten op basis van de literatuur
    - Analyseren uitkomsten vragenlijst
    - Maken rapport
    - Verzorgen presentatie
- Praktijk (25%):
  - Bijdrage aan de uitvoer van het project Kok in de Klas.
  - Bijdrage aan andere werkzaamheden van het team Smaaklessen & EU-Schoolfruit
  - Aanwezigheid bij teamoverleggen en overleggen partners

### Vaardigheden:

- Interesse in koken en/of voorlichting over voedsel
- Interesse in verschillende culturele achtergronden
- WO opleiding binnen de WUR
- Kan zelfstandig werken
- Kan gestructureerd werken
- Kan kritisch nadenken
- Kan goed functioneren bij pieken binnen een project

### Kader:

- 4 maanden fulltime (16 weken, 576 uur) of een langere periode en dan 4 dagen per week.
- Januari t/m april 2024
- Vergoeding: 544 euro per maand voor de periode van 4 maanden
- Aanwezigheid op Atlas: gemiddeld twee dagen per week.

### Interesse?

Stuur jouw CV en een korte motivatie naar [marlies.willemsen@wur.nl](mailto:marlies.willemsen@wur.nl).

ELS stagecoördinator: [Judith.gulikers@wur.nl](mailto:Judith.gulikers@wur.nl)

Deze stage kan vormgegeven worden onder een ELS vakcode of onder een andere vakcode (afhankelijk van wat past in je opleiding) waarbij ELS als tweede begeleiding fungeert.

