



Yvette Paludanus

Kookt met liefde voor en met groepen
Als kok, groepsbegeleider en kokende co-trainer



KEUKENS

Mediterraan, Arabisch, Oosters, Hollandse pot met een twist

Ik maak milieubewust gebruik van vlees, vis en zuivel en kook ook graag vegan of vegetarisch

COMPETENTIES

Improvisatietalent: er eten onverwacht drie mensen meer mee, de koelkast blijkt relatief leeg, het gas is op, een van de gasten is allergisch voor gluten, lactose en nog veel meer, wat je van tevoren bedacht had is niet te koop op de markt. En dan toch iets leuks en lekkers op tafel zetten

Sociaal: ik kán het alleen, een maaltijd voor een grote groep koken. Maar wie wil helpen is welkom, samen koken is leuk, ik hou de planning in de gaten en ondertussen wisselen we verhalen en recepten uit en leren we van elkaar

Oog en oor voor mensen: misschien had iemand een rotdag, en wil hij/zij zijn/haar verhaal kwijt. Misschien wil iemand even bij mij in de keukenboeg schuilen, weg van de groep. Misschien wil iemand in stilte uien snijden, omdat de tranen toch al hoog zaten

Organisatietalent: ik was ooit logistiek manager van golfkartonfabrieken. Plannen en organiseren kan ik dus wel. En ik vind het ook leuk

Coaching en training: NLP master practitioner, ervaren trainer en systemisch teamcoach

Talen: vloeiend in Nederlands en Engels, ik kan me redden in het Frans, versta Duitsers goed en zij verstaan mijn verduitste Nederlands meestal ook, in het Italiaans en Spaans ben ik verstaanbaar met handen en voeten en de liefde voor goed eten, die wordt altijd herkend

Transport: in bezit van rijbewijs en camper (kan eventueel gebruikt worden voor bagagevervoer)

Buitenleven: kampeerder in hart en nieren, en liefde voor het water. En ook met één pit/bbq en een hooikist (of slaapzak) kook ik een meergangenmenu

(KOOK-)LOOPBAAN

1979-1982: als kind van een werkende moeder met onregelmatige diensten al jong leren koken

1982-1989: pedagogiek gestudeerd, regelmatig aan de bar gezeten en ook veel áchter de bar gestaan

1989-1997: druk met van alles

1997-2018: moeder van een groot samengesteld gezin, met 6 kinderen moet er veel worden gekookt, dan kan je er maar beter je hobby van maken

2007-nu: adviseur, interimmanager, trainer en (team)coach in zorg en welzijn. Daarnaast vaak lekker koken, ook voor groepen

2016-2017: maandelijks driegangenmenu koken voor € 3,50 pp, met en voor een groep mensen die ondersteund worden door een RIBW

2018-2020: laatste kind ook de deur uit, experimenteren met wat geraffineerder koken en vóór Corona regelmatig lekker uit eten om de kunst af te kijken

2020-nu: de horeca dicht en nauwelijks gasten mogen ontvangen, ernstig behoefte aan mensen om voor te koken

2021: gepland voor maart-april: cursussen HACCP, allergenen en sociale hygiëne

CONTACT

Mail: yvette@tijldvoornu.nl Telefoon: 06 18885004 Instagram: @yvettekookt