

DE LEERLINGEN SLAGERIJ VAN HET ATHENEUM GO! DIKSMUIDE ZIJN OP GWP GEWEEST NAAR BARCELONA

Een GWP is een verblijf van ongeveer 3 tot 8 dagen in het binnen- of buitenland. Tijdens deze periode ligt de nadruk niet op ontspanning maar op de zelfredzaamheid van de leerlingen. Voor elke groep werd de GWP een combinatie van bedrijfsbezoeken, cultuur en ontspanning. Er stonden boeiende museumbezoeken en stadsrondleidingen op het programma maar tevens sport en teambuilding. De formule in kleine groepjes werd door iedereen gesmaakt. Geschiedenis en cultuur werden belicht aan de hand van verschillende bezoeken en wandeltochten. We ontdekten de

eigenheid van de Catalaanse cultuur en gastronomie. Bovendien probeerde deze GWP het groepsgevoel, de zelfredzaamheid en de interesse voor kunst en cultuur aan te wakkeren. Een avondwandeling, een fietstocht, een aantal museumbezoeken, wandeltochten, bezoeken aan slagerijen en een vrije namiddag maakten deze GWP compleet.

Tijdens ons bezoek aan 'La Boqueria' hebben onze leerlingen hun ogen de kost gegeven bij de verschillende toonbanken van de gekende Spaanse hammen. Ze hebben deze natuurlijk geproefd samen met andere lekkere Spaanse delicatessen. Het was een zeer unieke ervaring voor onze enthousiaste leerlingen slagerij. (PVG)





**GO! Diksmuide
Atheneum**

SLAGERIJ EN SLAGERIJTECHNIEKEN



**INTERESSE? SCHRIJF JE IN VOOR ÉÉN VAN DE INDIVIDUELE INFOMOMENTEN
VIA QR-CODE OF ONZE WEBSITE.**

DATA: DO 21/4 - DI 24/5 - ZA 2/7

GO! atheneum Diksmuide
Campus Kaaskerkestraat 22
Campus Grauwe Broedersstraat 73
Tel: 051/51.92.51.

www.go-diksmuide.be



Waar jouw passie een kwaliteit wordt!

Netwerkdag COOVI SO

Zondag 24 April 2022
Campus Anderlecht
E. Grysonlaan 1, 1070 Anderlecht

Welkom van 11u30 tot 17u00!

Broodjes, Slagbier, Tuinbouw, Houten, COOVI, Brussel

Opentuintag COOVI SO

Zaterdag 14 Mei 2022
Campus Neerpede
Neerpedestraat 236, 1070 Anderlecht

Welkom van 11u30 tot 17u00!

Tuinbouw, COOVI, Brussel

INSCHRIJVEN IN BRUSSEL

SECUNDAIR
ONDERWIJS

Aanmelden voor 1A tussen 7 maart (9 uur) en 31 maart 2022 (16 uur)

- Meld uw kind aan tussen 7 maart (9 uur) en 31 maart (16 uur) op inschrijveninbrussel.be.
- Het moment van aanmelden is niet belangrijk, zolang u maar aanmeldt binnen die periode.

Inschrijving in 1B en in hogere jaren zonder aanmelding: vanaf mei 2022

- Voor de inschrijving in 1B of in de hogere jaren (2e, 3e, 4e, 5e, 6e en 7e jaar) kan u uw kind rechtstreeks inschrijven, een aanmelding vooraf is niet nodig.
- Op inschrijveninbrussel.be vindt u meer informatie over hoe en wanneer u kan inschrijven, in [1B](#) en in de [hogere jaren](#).

**Hier leert
ons land
wat lekker is.**

INFODAGEN OP AFSPRAAK

Een rondleiding op maat en zelf proeven waarvoor Ter Groene Poorte staat? Maak snel een telefonische afspraak op 050 40 30 20. Onze infodagen vinden plaats op **zaterdag 23 april, 7 mei en 14 mei 2022.**

Meer info op www.tergroenepoorte.be

De toekomst op het bord

Voeding is essentieel. Het is een sector die nooit stil staat en altijd zal blijven bestaan. Alleen de inhoud verandert, en die inhoud bepalen wij hier iedere dag. Als toonaangevend voedingscentrum creëren we mee wat lekker is, houden we trends nauwlettend in de gaten en investeren we dagelijks in de toekomst van onze leerlingen.

WELKOM BIJ CVO VITANT OPLEIDINGEN SLAGERIJ SCHOOLJAAR 2022-2023



LEREN OP MAAT

Ontdek op onze website de negen slagerij-opleidingen die we aanbieden. Van Slager-spekslager, Uitbener-uitsnijnder, Vleesbereider, Vleesbewerker tot bereider van vleesproducten (charcutier). Cursisten kunnen hun eigen traject samenstellen met modules per semester en één of meerdere avonden les per week.

MODULES NAJAAR 2022

Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte
Verkoopklare Wild- en gevogeltegerechten (culinair)
Eenvoudige verwerking deelstukken (uibenen)
Bereiding vleesproducten (charcuterie)
Panklaar maken vers vlees.

12 WEKEN INTENSIEVE OPLEIDING

Gezien het tekort aan werkrachten in de sector, werkten we samen met VDAB een intensief traject Slager-Distributie van 12 weken dagonderwijs uit. Werklozen volgen de opleiding gratis. Ondertussen kiezen ook bedrijven en zelfstandigen ervoor om zo hun personeel versneld op te laten leiden. Lees het verhaal van Hanne.

INTERESSE?

Vragen? Contacteer onze opleidingsverantwoordelijke Kris Boden voor meer informatie via mail of M 0474.22.03.38

Wil jij graag promotie maken voor onze opleidingen om zo nieuwe werkrachten aan te trekken? Mail ons je adres en wij sturen een affiche en folders op.

OPENLESAVONDEN

Op 17 en 19 mei kan je langskomen op de openlesavonden. Om 18.30 u., 19 u. en 19.30 u. zijn er rondleidingen.

INSCHRIJVINGEN

Vanaf 11 juni starten de nieuwe inschrijvingen voor het schooljaar 2022-2023. Dit kan enkel ter plaatse op het secretariaat.

CVO Vitant - Campus PIVA

Desguinlei 244 - 2018 Antwerpen

T. 03 242 26 19

ERFGOEDDAG MAAKT SCHOOL@PIVA



Op zaterdag 23 april 2022 was het eindelijk zover, de opendeurdag kan na 2 jaar opnieuw doorgaan. Iedereen was van harte welkom om onze school te leren kennen en verkennen. Toekomstige leerlingen konden in de verschillende richtingen workshops volgen om kennis te maken met de verschillende afdelingen.

Naar traditie hielden de leerlingen hun eigen wedstrijd. In de afdeling slagerij, bakkerij en hotel werd fel gestreden naar de titel van "Young Master Chef". De wedstrijden werden dan ook beoordeeld



door bekende mensen en oud leerkrachten. Chef Jan Buytaert, jurylid 'Bake Off Vlaanderen' Regula Ysewijn, Jos Roovers, Walter Serbruyns en Ruud Martinus hadden de moeilijke taak om dit te beoordelen.

In de afdeling slagerij was de nieuwe generatie slaggers aan het werk. De winkel was een lust voor het oog met een mooi aanbod van vlees. Naar gewoonte werden er diverse rassen aangeboden van het Belgische Witblauw tot Charolais, Limousin en Salers. Als varkensvlees werd het lokale ras "Duroc de Kempen" aan de klanten aangeboden. Het aanbod van panklare gerechten was een lust voor het oog. Dit alles werd gecombineerd met een vlotte bediening van onze 6de jaren uit de finaliteit arbeidsmarkt en dubbele finaliteit.

In de gang van de slagerij konden de mensen onze leerlingen aan het werk zien. Onze leerlingen van de tweede graad waren bezig

met het versnijden van een Galloway rund en het Duroc de Kempen varken. In het volgende lokaal was de strijd bezig tussen de leerlingen van het 2de jaar voor de titel van "Young Master Chef". In het grote lokaal achteraan was er de presentatie van de GIP culinair koud van 7BTv. Mooie pareltjes van diverse vleeschotels waren er te bezichtigen. In het zouterijlokaal was er een demo van zouterijproducten. In de keukens waren de leerlingen van 7BTv bezig met het bereiden van Oosterse gerechten. Voor de hongerige waren er proevertjes van de winnende producten van de Juniorcup die voor de vierde maal op rij naar PIVA kwam. Konijnenpaté, kip-kap met mosterd, witte pens van kip en PIVA-beenham werden als proevertjes aangeboden door de leerlingen van 4BS.

In het theorielokaal was er dan ook nog een presentatie i.v.m. het thema "Erfgoeddag maakt school". Onder vakkundige leiding van de heer Anthoni Patrick werd het lokaal ingericht als een klein museum. Oude slagerijattributen, oude handboeken, oude pancartes over het slachtproces, oude klasfoto's, oud filmmateriaal en zo veel meer was er te bezichtigen, een lust voor het oog.

Ook het spijzigenvan hongerigen was een taak van de afdeling slagerij. Op de binnentuin bezorgde de leerlingen van 4 en 5TS het buffet. Voor de hongerige waren er broodjes met de keuze uit hamburger, gegrilde kipfilet, pastrami en warme beenham. Deze gerechten werden allemaal bereid op de Ofyr, barbecue of het mooie spit. Zoals elke opendeurdag was dit een succes en waren de slaggers uitverkocht.

M.a.w. het was weeral een geslaagde opendeurdag. Een dikke pluim voor al onze leerlingen en leerkrachten voor hun inzet voor het welslagen van de opendeurdag.

TOONMOMENT VAN 6BS EN 6TS

Op donderdag 12 mei 2022 was het eindelijk zo ver, na lange tijd was het mogelijk om het werk van de leerlingen opnieuw te delen met het grote publiek. Ouders, de zakenvoerder van de stageplaatsen, notabelen uit de slagerijwereld, directie en collega's leerkrachten waren uitgenodigd op het toonmoment.

Het gehele schooljaar hebben de leerlingen van de finaliteit arbeidsmarkt Yarne De Boel, Yordi Van de Kerkhove, Quinten Verhoeven en Neo Verlinden en de leerlingen van de dubbele finaliteit Natan Marschang en Nick Van Hoof, gewerkt aan de voorbereiding van dit toonmoment. Planning, receptenficke, wetgeving, HACCP, vergunning, bestellingen, prijsberekening, try-out, ... alles werd doorgenomen.

Op maandag werd gestart met de productie van de vleeswaren onder toezend oog van de heer Coenaerts. Tijdens de productie kregen de leerlingen vragen over de productie van het product en werd de werkwijze opgevolgd.

De opvolging van het culinaire gedeelte op dinsdag werd mee opgevolgd door de heer Martinus. Vragen over hun gerecht, het productieproces, werkwijze, snijtechnieken, gaarproces, bindmiddelen, en zo meer werden gedurende dag gesteld. Uiteraard was de presentatie en het proeven van de gerechten er ook bij.

Op woensdag begonnen de leerlingen aan het versnijden van het vlees. Om de talenten van de leerlingen te beoordelen hadden zij een varken Duroc de Kempen, een lam en een achterkwartier van het kalf en rund ter beschikking. De leerlingen van de dubbele finaliteit (6TS) hadden als extra taak om het geheel te sturen. Op woensdag hadden zij ook de leerlingen van 5TS ter beschikking om het vlees te verzorgen. Mooi was het om te zien hoe enkele leerlingen het voortouw namen om alles in goede banen te leiden.

Na een overleg op woensdagavond was donderdag het moment om al dit mooi vlees verder te verzorgen en om te toveren naar mooie vers vleesproducten. Na een hectische dag werd in een lokaal als mooi gepresenteerd.

Uiteindelijk was het moment daar om de bezoekers te ontvangen en het pronkstuk te bewonderen.

Het moet gezegd worden, de leerlingen hebben hun opdracht goed volbracht. Iedereen was tevreden over het toonmoment. M.a.w. vakmanschap is gegarandeerd voor de toekomst.



Opleidingen op maat

Volwassenenonderwijs Campus PIVA Antwerpen



Modules september - december 2022

maandag van 18.30u tot 22.10u

Panklaar maken vers vlees

Eenvoudige verwerking deelstukken

dinsdag van 18.30u tot 22.10u

Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte

woensdag van 18.10u tot 22.10u

Specialiteiten verkoopbare wild- en gevogeltegerechten

donderdag van 18.30u tot 22.10u

Bereiding vleesproducten (charcuterie)

Intensief traject Slager distributie

startdata: 13 september 2022 en 14 februari 2023

Opleidingen

Slager - spekslager

Slager distributie

Bereider van

vleesproducten

Medewerker slagerij

Uitbener - uitsnijder

Vleesbereider

Vleesbewerker

Wild- en gevogelteslager

Diploma secundair onderwijs

De opleidingen 'Slager-spekslager' en 'Wild- en gevogelte-slager' leiden, in combinatie met het certificaat 'Aanvullende algemene vorming', tot een diploma secundair onderwijs. Contacteer ons voor meer informatie.



CVO VITANT - CAMPUS PIVA

Desguinlei 244, 2018 Antwerpen

03 242 26 19 | info@cvovitant.be | www.cvovitant.be

DUAAL ONDERNEMERSCHAPSTRAJECT RESTAURANTHOUDER

RESTAURANTHOUDER - VOLTijdse DAGOPLEIDING MET WERKPLEKLEREN

Deze dagopleiding horeca bereidt de cursisten voor op het algemeen technisch, commercieel, financieel en administratief uitoefenen van het beroep restauranthouder. Je start met 2 weken op de campus, waarin je alle basiskennis mee krijgt. Daarna heb je telkens 2 dagen campuseren en 3 dagen werkplekleren, om volledig ingewijd te worden in de horeca.

Opleiding van 1 jaar – Syntra West Brugge

Start op maandag 15 september 2022

Lesdag: dinsdag en donderdag van 9u tot 12u30 en van 13u30 tot 17u

Werkplekleren: 3 dagen per week

Inschrijvingsgeld

€ 2.469,61 (incl. 21% BTW, grondstoffen en syllabi)

ONDERNEMERSOPLEIDING - AVOND RESTAURANTHOUDER

RESTAURANTHOUDER

In de opleiding Restauranthouder maken we je vakbekwaam om bewust te kiezen voor jouw zaak, je droom te realiseren en je klanten te laten genieten van je culinaire verwezenlijkingen. Je leert alle kneepjes van het vak: ingrediëntenkennis, professionele serveertechnieken, bereiden van gastronomische menu's en kostprijsberekeningen van je menu's. Je docenten zijn vakspecialisten die al jarenlang een eigen horecazaak runnen. Na het slagen voor deze opleiding bezit je de nodige vaardigheden om een eigen horecazaak te starten.

Opleiding van 3 jaar- 1 avond per week- Syntra West Brugge

Het 1ste jaar start op donderdag 8 september 2022 of maandag 12 september 2022, telkens van 18u30 tot 22u00.

Inschrijvingsgeld 1e jaar

€ 629,20 (incl. 21% BTW, grondstoffen en syllabi)

ONDERNEMERSOPLEIDING - AVOND

SLAGER-SPEKSLAGER

Syntra West geeft het beroep van slager een nieuw elan. In deze opleiding staan vakmanschap, innovatie, creativiteit, kwaliteit en management centraal. De hele sector smeekt naar gediplomeerde mensen. Werk verzekerd, dus!

Opleiding van 3 jaar – 1 avond per week – Syntra West Brugge (Slagerijen TGP)

Het 1ste jaar start op woensdag 14 september 2022 van 18u30u tot 22u

Inschrijvingsgeld 1ste jaar

€ 626,78 (incl. 21% BTW, grondstoffen en syllabi, exclusief equipering)

DUAAL LEREN & WERKEN (WERKPLEKLEREN: WEKELIJKS MINIMAAL 3 DAGEN OPLEIDING OP DE WERKVLOER AANGEVULD MET LES IN DE CAMPUS)

- MEDEWERKER SLAGERIJ
- SLAGER-SPEKSLAGER

Voor de leerjongere vanaf 15 jaar

Opleiding van 2 jaar/traject - Start begin september 2022 - Syntra West Kortrijk

Voor meer info bel 078/353 653 of mail info@syntrawest.be

LEREN. DURVEN. DOEN.



volg ons op:    

www.syntrawest.be

Met de steun van:



v.u. J. De Neve, Spoorwegstraat 14 te 8200 Brugge. Syntra West vzw is ISO 9001:2015 gecertificeerd.



OPEN LESDAG 2022

www.technigo.be

**Schrijf je in voor onze
workshops**



**Slagerij, Bakkerij en
Restaurant en Keuken**

Dé school voor voeding, zorg & techniek



Ledebaan 101, 9300 Aalst - 053/46 70 10 - info@technigo.be