



KIDS

BuSO - KIDS

Borggravevijversstraat 9

3500 Hasselt

Tel. 011 22 25 93 - Fax 011 26 98 86

buso@kids.be

www.kids.be

Directeur: Koen Cornelissen

koen.cornelissen@kids.be

Verantwoordelijke bakkerij: Karen Gillis

karen.gillis@kids.be

Aangeboden studierichtingen :

Observatiejaar	x	BuSO Observatiejaar
Opleidingsfase	x	BuSO Bakkersgast
Kwalificatiefase	x	BuSO Bakkersgast
Alternerende Beroepsopleiding (ABO)	x	BuSO Bakkersgast



BuSO-KIDS is voor onze leerlingen een thuis op school. Door een combinatie van beroeps(technische) opleiding, een algemene en sociale vorming, met verschillende vormen van begeleiding, kunnen we onze leerlingen opleiden tot het behalen van het getuigschrift van de opleiding. Onze hoofddoelstelling is leerlingen voorbereiden op

het normale arbeidscircuit en het normaal functioneren in de maatschappij. Dit doen we via aangepast (buitengewoon) onderwijs. We vinden het vanzelfsprekend dat dit geïndividualiseerd is!



De Kouter

Beekstraat 113b
 8500 Kortrijk
 Tel. 056 23 07 80 - Fax 056 23
 07 81
 info@kouterkortrijk.be
 www.kouterkortrijk.be

Directeur : Patrick Verfaillie
 Patrick.verfaillie@kouterkortrijk.be

Verantwoordelijke bakkerij: Frank
 Vandamme
 Frank.vandamme@kouterkortrijk.be

Aangeboden studierichtingen:

1ste graad	x	BUSO Observatiejaar
2de graad	x	BUSO Bakkersgast
3de graad	x	BUSO Bakkersgast
7de specialisatiejaar		BUSO Bakkersgast



Onze school is een secundaire school voor buitengewoon onderwijs opleidingsniveau 3, met negen opleidingen waarvan een opleiding Bakkersgast. In de nieuwe gebouwen en ateliers behalen de leerlingen de vaardigheden en competenties om mee te werken in het normale arbeidscircuit in de bakkerij-banketbakkerij sector. De leerlingen worden opgeleid op assistentenniveau tot

Bakkersgast.. Het eindniveau wordt gelijkgesteld met 4de jaar in het BSO onderwijs. De opleiding is zeer praktisch gericht (22 uur beroepsgerichte vorming per week) met als doelstelling de maximale tewerkstellingskansen bij de jongere te bereiken. Naast de schoolse opleiding is er veel aandacht voor werkervaring op de werkvloer via intensieve stages in het 4de en 5de jaar. Na de opleiding bestaat er een ABO-jaar (Alternerende Beroepsopleiding) waarbij de cursist gedurende een gans jaar 3 dagen per week stage loopt in een bakkerij.

MSKA

Groenestraat 170
8800 Roeselare
Tel. 051 27 27 70 - Fax 051 27 27 78
ka.roeselare@g-o.be
www.mska-roeselare.be

Directeur: Joeri Manhout
ka.roeselare@g-o.be

Verantwoordelijke bakkerij: Nancy Lagae
nancy.lagae@g-o.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij	TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie	TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking	TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij	



MSKIA Roeselare is een school met een 600-tal leerlingen die een brede waaier aan aso-tso-BSO richtingen aanbiedt. De afdeling Brood-en banketbakkerij bevindt zich op de Campus Groenestraat - Groenestraat 170 - 8800 Roeselare. Aan de school is een zorggericht internaat verbonden. Vanaf 12 jaar kun je bij ons "de bakkerstiel" aanleren. We leggen de nadruk op vakmanschap, creativiteit en een grondige kennis van het bedrijfsorganisatorisch aspect van het vak. De school werkt zeer praktijkgericht in volledig gerenoveerde en moderne ateliers. Er wordt ook prioritaire aandacht geschonken aan stage en werkplekleren. We staan garant voor vakbekwaamheid en het aanleren van beroepsfierheid bij de leerlingen. Twijfel niet, contacteer ons, tel. 051 27 27 70 Meer info: www.mska-roeselare.be



COOVI secundair onderwijs

Emile Grysonlaan 1
1070 Anderlecht
Tel. 02 526 56 00 - Fax 02 526 56 01
secundair@coovi.be
www.coovi.be

Directeur: Ali Islamaj

COOVI

Verantwoordelijke bakkerij: Luc Jenet
luc.jenet@coovi.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij	x	TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie	x	TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij		



Elishout, School voor Voeding, biedt Technisch en Beroepssecundair Onderwijs aan in de studiegebieden Tuinbouw en Voeding; meer bepaald in de richtingen Hotel, Bakkerij en Slagerij. Onze opleidingen zijn kwaliteitsvol en dynamisch. De school straalt een hartelijke sfeer uit waarin openheid en samenwerking centraal staan. De lessen vinden plaats in klaslokalen en ateliers die professioneel uitgerust zijn. Ben jij dol op de geur van versgebakken brood en chocolade en ben je niet weg te slaan bij de koffiekoeken en taarten? Dan schuilt er vast en zeker een bakker in jou! Tijdens de opleiding bakkerij bij Coovi secundair onderwijs, word je klaargestoomd om zelf je eigen broodje te bakken. Naast broodbakkerij komen ook banket, chocolade- en ijsbereiding en confiserie aan bod...



SIBA (Stedelijk Instituut voor technische Beroepen Aarschot)

Pastoor Dergentlaan 62
3200 Aarschot
Tel. 016 55 35 20 - Fax 016 56 88 10
info@siba.be
www.siba.be

Directeur : Daniël Meynaerts
siba@siba.be

Verantwoordelijke bakkerij: Wim Swinnen
wim.swinnen@siba.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij		Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij		TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie		TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar		BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij		



Onze school is een technische- en beroepsschool waar jonge mensen (zowel jongens als meisjes) hun aangeboren talent voor techniek kunnen ontwikkelen. Ze leren daarbij hun hoofd gebruiken om te plannen, hun handen om het uit te voeren en hun hart om voor hun medemens een verrijking te zijn. Zonder techniek geen licht, geen warmte, geen dak boven je hoofd, geen woningen, geen mooie auto, zelfs geen brood op tafel. Onze leerlingen kiezen ervoor om die taken in de wereld van morgen te vervullen.



Provinciaal Instituut PIVA

Desguinlei 244
2018 Antwerpen 1
Tel. 03 242 26 00 - Fax 03 242 26 01
info.piva@provincieantwerpen.be
www.piva.be

Directeur: Ann Cleemput
ann.cleemput@provincieantwerpen.be

Verantwoordelijke bakkerij: Bernard Gabriëls
bernard.gabriels@provincieantwerpen.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij	x	TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie	x	TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking	x	TSO: Bakkerijtechnieken
	x	BSO: Dieetbakkerij		



Zoek je naar een creatief beroep met afwisselend werk? Zegt het werken in teamverband in meestal kleinere familiebedrijven je iets? Hou je graag een aantal doorgroeimogelijkheden in 't vizier? Dan is een opleiding in PIVA's bakkerij-banketbakkerijafdeling een interessante richting. Na je opleiding kun je het immers maken als broodbakker, banketbakker-pâtissier, chocolatier, ijsbereider, suikerbewerker, dieetbakker, ijssculpteur, tearoomuitbater, ... aan jou de keuze! Onze leerkrachten zijn specialisten in hun vak en volgen de laatste nieuwe trends op. Meer nog, ze bepalen mee de trends! Ook worden er regelmatig gastdocenten uitgenodigd om hun hun ervaring en kennis met jou te delen om zo steeds met twee voeten in de dagdagelijkse praktijk te blijven staan.



Sint-Martinusscholen

Sint-Truidersteenweg 18
3540 Herk-De-Stad
Tel. 013 35 06 80 - Fax 013 55 33 05
amandina@st-martinus.be
www.st-martinus.be

Coördinerend directeur : Marc Diriks

mdiriks@st-martinus.be

Verantwoordelijke bakkerij: Franky Stevens

bakkerij@st-martinus.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij		
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie		
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		

Je voelt je goed, je voelt je thuis: in de Sint-Martinusscholen willen we geen onderscheid maken tussen leerlingen en studierichtingen. In onze nieuwe bakkerijlokalen willen we al onze leerlingen de best mogelijke vorming geven met respect voor ieders eigenheid. In bakkerij betekent dit het bijbrengen van de liefde voor het vak, ruimte laten aan creativiteit, aandacht voor lekker en gezond, zorgen voor hygiëne en veiligheid. Het ambachtelijke vakmanschap houden we mooi in evenwicht met het werken met moderne producten en technieken. Een echte bakker komt van bij ons!





COLOMAplus

Tervuursesteenweg 2

2800 Mechelen

Tel. 015 42 27 03 - Fax 015 42 04 22

info@colomaplus.be

www.colomaplus.be

Directeur: Mevr. G. Goormans

Verantwoordelijke bakkerij: Paul Collijs

paul.collijs@colomaplus.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij	X	TSO: hotel BSO: restaurant/keuken
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie	X	TSO: hotel BSO: restaurant/keuken BSO: grootkeuken
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking	X	BSO: gemeenschapsrestauratie BSO: wereldgastronomie



Directeur : Dhr B. Van Cauwer

directeur@technigo.be

Verantwoordelijke bakkerij: Dhr G. Van der Sypt

gerdy.vandersypt@technigo.be

053-76.92.62

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij		TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie		TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	X	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij		

De leerlingen van de afdeling bakkerij worden opgeleid in de nieuwe praktijklokalen die volledig beantwoorden aan de strengste normen van hygiëne en voedselveiligheid. Bovendien hebben wij geïnvesteerd in het moderniseren van onze uitrustingen en lesmateriaal. Onze grootste troef is ons lerarenkorps: degelijke vakmensen die bovendien ook pedagogische bekwaamheid hebben opgebouwd in het aanleren van basisvaardigheden.



In de derde graad wordt de nadruk gelegd op creativiteit, originaliteit, zin voor fijnheid en kwaliteit. Op de stageplaatsen worden opgedane vaardigheden en kennis getoetst aan de werkelijkheid: een noodzakelijke aanvulling van de schoolopleiding. Wie bij ons kiest voor een opleiding bakkerij, kiest voor werkzekerheid en voor een boeiende en afwisselende job waarin je je hart en je ziel kan leggen.



VTI Spijker

Gelmelstraat 62
2320 Hoogstraten
Tel. 03 340 22 80
info@vti-spijker.be
www.vti-spijker.be

Directeur: Katelijne Dijkmans
katelijne.dijkmans@spijker.be

Verantwoordelijke bakkerij: Dirk Maes
dirk.maes@spijker.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij		TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie		TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij		

Het Vrij Technisch Instituut Spijker is gelegen in de landelijke Noorderkempen. Het openbaar vervoer brengt je, vanuit bijna alle hoeken van het land tot aan de schoolpoort. Wij bieden onze leerlingen een brede waaier van studierichtingen aan. Onze school profileert zich als een plaats waar kwaliteitsvol technisch en beroepsvervolmakend onderwijs wordt aangeboden. Wij onderhouden nauwe contacten met het bedrijfsleven.

Meer informatie is steeds te vinden op onze website www.vti-spijker.be of volg ons via facebook www.facebook.com/vtispijker



Hotelschool Hasselt

Elfde-Liniestraat 22

3500 Hasselt

Tel. 011 30 77 30 - Fax 011 30 77 31

info@hotelschoolhasselt.be

www.hotelschoolhasselt.be

Directeur : Liesbet Beyen

directeur@hotelschoolhasselt.be

Verantwoordelijke bakkerij: Jo Nicolai

bakkerij@hotelschoolhasselt.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij		TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie		TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		

Al 40 jaar leveren we in Hasselt jonge, goed opgeleide bakkers af die graag werken en meestal ook in de stiel blijven. In de praktijkruimtes van de Witte Winning beschikt het team van 8 gemotiveerde leerkrachten o.l.v. een diensthoofd over twee broodbakkerijen, twee banketbakkerijen, een gekoeld lokaal voor chocoladebewerking en nog een lokaal voor suikergoed en marsepein. De stages starten in de 3de



graad met een afwisseling tussen blok- en dagstages, in ambachtelijke en industriële bakkerijen. Met dank aan de firma's, instanties en verenigingen die instaan voor permanente vorming van onze leerlingen en leerkrachten; dankzij die goede samenwerking blijft de opleiding hier actueel en boeiend.



GO! SBSO Sterrebos

Bornstraat 52
 8800 Rumbek
 Tel. 051 22 74 11 - Fax 051 24 96 04
 sbso.rumbek@g-o.be
 www.instituutsterrebos.be

Directeur : Katia Viaene
 katia.viaene@g-o.be

Verantwoordelijke bakkerij: Rik Ide
 tac.sbso.rumbek@g-o.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	BUSO Observatiejaar (1 jaar observatiefase)
2de graad	x	BUSO Bakkersgast (2 jaar opleidingsfase)
3de graad	x	BUSO Bakkersgast (2 jaar kwalificatiefase)
7de specialisatiejaar	x	BUSO Bakkersgast (1 jaar integratiefase - ABO)

SBSO Sterrebos – school voor buitengewoon secundair onderwijs, opleidingsvorm 3 Aangepast beroepsonderwijs voor jongeren vanaf 13 jaar, type 3 en type basisaanbod, met internaat. Opleidingen: bakkersgast, grootkeukenmedewerker, schilder-decorateur, onderhoudsassistent gebouwen en groenzorg. OV3 beoogt de integratie in het gewoon leef- en werksmilieu. De opleiding biedt een specifieke beroepsopleiding in coördinatie met een algemene sociale vorming. Om tegemoet te komen aan de individuele mogelijkheden van de leerlingen wordt er gewerkt met kleine pedagogische eenheden (klassen).





KOGEKA Sint-Jozefinstituut

Technische-Schoolstraat 52

2440 Geel

Tel. 014 57 85 50 - Fax 014 57 85 51

sintjozefinstituut@kogeeka.be

www.sjgeel.be

Directeur: Steven Van Genechten

steven.vangenechten@kogeeka.be

Verantwoordelijke bakkerij: Ronnie Laenen

ronnie.laenen@kogeeka.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad		Hotel - Bakkerij - Slagerij	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij	TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie	TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking	TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij	



Directeur: Sanne Huygens
 sanne.huygens@campuswemmel.be

Verantwoordelijke bakkerij: Ives Coppens
 ives.coppens@campuswemmel.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij		TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie		TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij		



Sport Wetenschappen ASO - Sport TSO - Toerisme TSO. Hotel Voeding TSO - Hotel Voeding BSO – Internaat. GO! TA Campus Wemmel - school voor sport, toerisme en gastronomie - bevindt zich op een groene campus, op slechts een boogscheut van de Brussels Ring en de Heyzel. Naast andere studierichtingen biedt onze school ook een studierichting bakkerij aan, vanaf het derde tot het zevende jaar. Het specialisatiejaar richt zich op banketbakkerij - chocoladebewerking. Voor de verschillende vakken biedt onze school ervaren lesgevers aan. Ze hebben elk jaren praktijkervaring in de private sector achter de rug

en gebruiken hun relaties om onze leerlingen te verwennen met extra mogelijkheden (zoals stages, specialisatiedemonstraties enzovoort). GO! TA Campus Wemmel neemt ook jaarlijks deel aan verschillende externe wedstrijden en wist hier al mooie resultaten neer te zetten. We ontvangen u graag voor meer uitleg. De school kan op eenvoudige telefonische afspraak worden bezocht.



Ter Groene Poorte

Spoorwegstraat 14
8200 Sint-Michiels
Tel. 050 40 30 20 - Fax 050 40 30 25
info@tergroenepoorte.be
www.tergroenepoorte.be

Directeur: Raph Van Loocke
raph.van.loocke@tergroenepoorte.be

Verantwoordelijke bakkerij: Marc Devriendt
marc.devriendt@tergroenepoorte.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij		Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij	x	TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie	x	TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking	x	TSO: Assistent voeding (Junior voedingstechnoloog)
	x	BSO: Diëtbakkerij		



Bakker of Banketbakker? Patissier of Chocolatier? Aan Ter Groene Poorte leer je alle facetten die horen bij de smakelijke wereld van de bakkerij. Dankzij praktijklessen en stages binnen toonaangevende bakkerijbedrijven worden onze leerlingen helemaal voorbereid op een succesvolle toekomst binnen de sector. Wie zich nog verder wil specialiseren, heeft bij ons nog de keuze uit een ruim assortiment 7de specialisatiejaren binnen de bakkerij. De beroepspraktijk en stage vormen het hart van de opleiding. Op het menu staat hier vooral het praktisch handelen van een toekomstig bakker-banketbakker. Onder leiding van vakmensen en gastdocenten leer je de fijne kneepjes van het bakken van brood- en banketproducten, het creëren van lekkere marsepein-, chocolade en suikerpronkstukjes, en het aan de man brengen van deze lekkernijen.



Hotelschool Gent

Lange Violettestraat 10
 9000 Gent
 Tel. 09 269 86 00 - Fax 09 269 86 10
hotelschool@gent.be
www.hotelschoolgent.be

Directeur: Hannelore Schelstraete
hotelschool.directeur@stad.gent

Verantwoordelijke bakkerij: Jan Vanderghote
hotelschool.ta.bakkerij.vdghote@stad.gent

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	Hotel - Bakkerij - Slagerij	x	Hotel - voeding
2de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij	x	TSO: Brood en banket
3de graad	x	BSO: Brood- en banketbakkerij en confiserie	x	TSO: Brood en banket
7de specialisatiejaar	x	BSO: Banketbakkerij - chocoladebewerking		TSO: Bakkerijtechnieken
		BSO: Dieetbakkerij		

Hotelschool Gent biedt toekomstgerichte opleidingen aan. Onze praktijkleerkrachten volgen de nieuwste trends van nabij. Zij brengen onze leerlingen de liefde voor het vak bij, in professioneel uitgeruste bakkerijen, keukens en didactische restaurants. De leerlingen van de afdeling bakkerij bakken niet alleen de lekkerste broodjes, maar worden tevens ingewijd in de geheimen van de fijne patisserie, heerlijk roomijs, handgemaakte pralines en creatieve chocoladestukken. Door de deelname aan stages, recepties, banketten, vakbeurzen en wedstrijden, alsook door de bedrijfsbezoeken en studiereizen naar het buitenland staat Hotelschool Gent garant voor praktijkgericht onderwijs van een hoogstaand niveau.





Bu.S.O. Sint-Gregorius

Jules Destréelaan 67
9050 Gentbrugge
Tel. 09 210 01 50 - Fax 09 210 01 55
buso.st.gregorius@fracarita.org
www.busosintgregorius.be

Directeur: Geert De Vijver
Geert.de.vijver@sintgregorius.be

Verantwoordelijke bakkerij: Guy Duwyn
Guy.duwyn@sintgregorius.be

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	x	BUSO Observatiejaar
2de graad	x	BUSO Bakkersgast
3de graad	x	BUSO Bakkersgast
7de specialisatiejaar	x	BUSO Bakkersgast



De opleiding Bakkersgast is één van onze opleidingen binnen Opleidingsvorm 3. OV3 staat voor Buitengewoon Secundair Onderwijs met 5 leerjaren aangepast beroepsonderwijs, voorbereidend op werken binnen de reguliere arbeidsmarkt. Aan het einde van deze opleiding kunnen de leerlingen het getuigschrift beroepsonderwijs ontvangen. OV3 staat open voor jongeren met - gedrags- en emotionele stoornissen (type 3) - een (neuro-)motorische handicap (type 4) - een auditieve handicap (type 7) - autismespectrumstoornissen (type 7 ASS). De jongeren van de opleiding Bakkersgast kunnen tewerkgesteld worden in bakkerijen, supermarkten en horecabedrijven.



Bu.S.O. Cardijnschool

Verheydenstraat 39
1070 Anderlecht
Tel. 02 520 05 72
info@cardijnschool.be
www.cardijnschool.be

Directeur: Frederik Van Cauwenberge
frederikvancauwenberge@skynet.be

Verantwoordelijke bakkerij: Jacobs Sven
sven.jacobs@gmail.com

Aangeboden studierichtingen :

1ste graad	X	Observatiejaar
2de graad	X	Bakkersgast
3de graad	X	Bakkersgast
7de specialisatiejaar		Bakkersgast

De Cardijnschool biedt aangepast beroepsonderwijs op maat aan zodat elke leerling op eigen benen leert te staan in de arbeidswereld.





Scholengroep OLV, Campus De Regenboog

Naamsesteenweg 167
3800 Sint-Truiden
Tel. 011 68 09 47 - Fax 011 68 74 96
deregendoog@solv.be
gon_deregendoog@hotmail.com
www.deregendoog-sint-truiden.be

Directeur: Heidi Vancluysen
directie.deregendoog@telenet.be

Verantwoordelijke bakkerij: Carla Drossin
Carla.drossin@solv.be

Aangeboden studierichtingen:

1ste graad	x	BUSO Observatiejaar
2de graad	x	BUSO Bakkersgast
3de graad	x	BUSO Bakkersgast
7de specialisatiejaar		BUSO Bakkersgast

Een bakker verstaat de kunst om met eenvoudige grondstoffen telkens weer lekkere, gezonde, zoete of zoute, grote of kleine lekkernijen te vervaardigen. Doordat we als buitengewoon secundair onderwijs heel erg inspelen op de individuele noden van onze jongeren is de opdracht steeds afwisselend en uitdagend. In de opleidingsfase beginnen ze met eenvoudige cakes en broodbeslag om in de kwalificatiefase over te gaan naar het echte, verfijnde bakkerswerk. Op vraag van de klant creëren we de mooiste kunstwerkjes. En dit alles dagvers! Onze bakkersgasten zijn harde werkers. Bij activiteiten staan ze van 's nachts al paraat om te werken. Ook doen we mee aan heel wat sociale activiteiten zoals o.a. week van de smaak, ... U bent altijd welkom om een kijkje te komen nemen in onze nieuwe ruime lokalen!



Campusverantwoordelijke: Noël Dupas / Marleen
Kauffmann
sintmartinus@qrios.be

Technisch adviseur: Wim Leemans
wim.leemans@qrios.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Bakker
Medewerker bakkerij
Chocoladebewerker
Banketbakker
Ijsbereider
Suiker- en marsepeinbewerker



Wil je graag lekker leren bakken voor familie of vrienden? Wil je in een bakkerij aan de slag als bakker, als banketbakker,... Dan is één van onderstaande opleidingen zeker iets voor jou! In een professioneel kader volgens de meest recente hygiënenormen, leren we je stapsgewijs het beroep van bakker. Je bepaalt zelf de modules die je wenst te volgen rekening houdend met je eigen studieritme of je kiest voor de volledige opleiding.



Syntra West

Spoorwegstraat 14
8200 Brugge
Tel. 050 40 30 60 - Fax 050 40 30 61
info@syntrawest.be
www.syntrawest.be

Directeur sector horeca & voeding :

Frank Cloetens
Frank.cloetens@syntrawest.be

Commercieel coördinator horeca & voeding:

Gerda Ghesquière
gerda.ghesquiere@sbmopleidingen.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Brood en banketbakker	3 jaar
Ambachtelijk chocoladebewerker	2 jaar
Ambachtelijk ijsbereider	1 jaar
Productontwikkelaar in de voedingsnijverheid	20 sessies
Voltijdse dagopleiding – Ambachtelijk chocoladebewerker	1 jaar
Duaal ondernemerschapstraject – Brood- en banketbakker	1 jaar

Syntra West staat sinds jaren voor hoog gekwalificeerde opleidingen, langlopende gecertificeerde opleidingen zowel als korte vervolmakingsinitiatieven. Onze cursussen voor warme bakkers, patissiers, chocolatiers en ijsbereiders ondersteunen al die tijd de professionelen die hun vakkennis en creativiteit naar een hoger niveau willen optillen.





Syntra Midden-Vlaanderen

Nachtegaalstraat 8W1

9240 Zele

Tel. 052 25 09 70 - Fax 052 25 09 71

hoofdzetel@syntra-mvl.be

www.syntra-mvl.be

Directeur: Thierry Semey
Thierry.semey@syntra-mvl.be

Verantwoordelijke bakkerij: Steve De Vroe
steve.de.vroe@syntra-mvl.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Leertijd: brood- en banketbakker
Ondernemersopleiding: brood- en banketbakker
Voltijdse dagopleiding: brood- en banketbakker
Ondernemersopleiding: ambachtelijk chocoladebewerker

Je wil groeien! Persoonlijk of met je zaak. Daarom zoek je een kwaliteitsvolle opleiding. SYNTRA Midden-Vlaanderen pakt uit met de allernieuwste opleidingsvormen en opleidingstechnieken, zodat je de juiste kennis verwerft op de meest efficiënte manier. Het opleidingsnetwerk van SYNTRA Midden-Vlaanderen (ca. 1.000 docenten en ruim 100 vaste medewerkers) wordt erkend en gesubsidieerd door het Vlaams agentschap voor ondernemersvorming - SYNTRA Vlaanderen. Deze Vlaamse overheidsinstelling stelt het leerprogramma samen en zorgt voor de kwaliteitsbewaking. Onze docenten zijn stuk voor stuk mensen uit de praktijk.





Syntra Limburg

Herkenrodestraat 20

3600 Genk

Tel. 011 28 60 50 - Fax 011 87 43 11

infolimburg@syntra-limburg.be

www.syntra-limburg.be

Directeur : Dirk Vanstipelen

dirk.vanstipelen@syntra-limburg.be

Verantwoordelijke bakkerij: Davy De Wreede

davy.dewreede@syntra-limburg.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Brood-en banketbakker

Syntra biedt het modulair traject brood- en banketbakker als basisvorming, die voorbereidt op het algemeen technisch, commercieel, financieel en administratief uitoefenen van het beroep. We werken met professionele vakspecialisten om je in goede banen en met de gewenste kwaliteit tot het beroep van bakker te leiden. De opleiding is opgesplitst in verschillende modules; basismodule brood-en banket – degen – beslagen en taarten – chocolade – banketproducten en luxe degen – beheer hygiëne en organisatie. Deze opleiding voldoet aan de vestigingsreglementering en streeft ernaar gedegen en gemotiveerde bakkers op te leiden zodat ze voldoen aan de hoge eisen die momenteel aan de bakkersector gesteld worden.





Syntra Brussel

Stallestraat 292

1180 Ukkel

Tel. 02 331 68 01 - Fax 02 331 68 04

info@syntrabrussel.be

www.syntrabrussel.be

Directeur : Patrick Vandenbussche
patrick.vandenbussche@syntrabrussel.be

Verantwoordelijke bakkerij: Jelle Gijsegom
Jelle.gijsegom@syntrabrussel.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Brood en banketbakker
Ondernemersopleiding

In deze opleiding doe je niet alleen de broodnodige theoretische kennis op, je zet al je vaardigheden ook om in de praktijk. Je leert de stiel van A tot Z. Deze opleiding voldoet aan de vestigingsreglementering en aan de hoge eisen die gesteld worden vanuit het huidig bakkerscliënteel en de huidige bakkersindustrie.





Syntra Limburg

Herkenrodestraat 20

3600 Genk

Tel. 011 28 60 50 - Fax 011 87 43 11

infolimburg@syntra-limburg.be

www.syntra-limburg.be

Directeur : Dirk Vanstipelen

dirk.vanstipelen@syntra-limburg.be

Verantwoordelijke bakkerij: Davy De Wreede

davy.dewreede@syntra-limburg.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Brood-en banketbakker

Syntra biedt het modulair traject brood- en banketbakker als basisvorming, die voorbereidt op het algemeen technisch, commercieel, financieel en administratief uitoefenen van het beroep. We werken met professionele vakspecialisten om je in goede banen en met de gewenste kwaliteit tot het beroep van bakker te leiden. De opleiding is opgesplitst in verschillende modules; basismodule brood-en banket – degen – beslagen en taarten – chocolade – banketproducten en luxe degen – beheer hygiëne en organisatie. Deze opleiding voldoet aan de vestigingsreglementering en streeft ernaar gedegen en gemotiveerde bakkers op te leiden zodat ze voldoen aan de hoge eisen die momenteel aan de bakkersector gesteld worden.





Syntra Brussel

Stallestraat 292

1180 Ukkel

Tel. 02 331 68 01 - Fax 02 331 68 04

info@syntrabrussel.be

www.syntrabrussel.be

Directeur : Patrick Vandenbussche

patrick.vandenbussche@syntrabrussel.be

Verantwoordelijke bakkerij: Jelle Gijsegom

Jelle.gijsegom@syntrabrussel.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Brood en banketbakker
Ondernemersopleiding

In deze opleiding doe je niet alleen de broodnodige theoretische kennis op, je zet al je vaardigheden ook om in de praktijk. Je leert de stiel van A tot Z. Deze opleiding voldoet aan de vestigingsreglementering en aan de hoge eisen die gesteld worden vanuit het huidige bakkerscliënteel en de huidige bakkersindustrie.



Syntra AB campus Turnhout

Kempenlaan 36
2300 Turnhout
Tel. 014 41 40 21 - Fax 014 42 09 04
kempen@syntra-ab.be
www.syntra-ab.be

Algemeen Directeur: Peter Aerts

Verantwoordelijke bakkerij: Gitte Breugelmans
(gitte.breugelmans@syntra-ab.be)

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Brood- en banketbakker – avondonderwijs	3 jaar
Brood- en banketbakker - voltijdse dagopleiding	1 jaar

Studies tonen aan dat brood- en banketbakker een beroep is met grote toekomstmogelijkheden. In deze opleiding doe je niet alleen de broodnodige theoretische vaardigheden op, je zet al je vaardigheden ook om in praktijk. Kortom, je leert de stiel op een praktijkgerichte manier van A tot Z. Deze opleiding voldoet aan de vestigingsreglementering evenals aan de hoge eisen die klanten hebben. De docenten bij Syntra-AB komen recht uit de praktijk. Bij ons leer je vaardigheden die je direct kan toepassen in je vak.



Syntra-AB campus Leuven

Geldenaaksebaan 327

3001 Leuven

Tel. 016 40 02 78 - Fax 016 40 03 17

leuven@syntra-ab.be

www.syntra-ab.be

Directeur: Peter Aerts

Verantwoordelijke bakkerij: Katrien Verbeek

katrien.verbeek@syntra-ab.be

Gitte Breugelmans : gitte.breugelmans@syntra-ab.be

Opleidingen volwassenenonderwijs:

Brood- en banketbakker – avondonderwijs	3 jaar
Brood- en banketbakker - voltijdse dagopleiding	1 jaar

Studies tonen aan dat brood- en banketbakker een beroep is met grote toekomstmogelijkheden. In deze opleiding doe je niet alleen de broodnodige theoretische vaardigheden op, je zet al je vaardigheden ook om in praktijk. Kortom, je leert de stiel op een praktijkgerichte manier van A tot Z. Deze opleiding voldoet aan de vestigingsreglementering evenals aan de hoge eisen die klanten hebben. De docenten bij Syntra-AB komen recht uit de praktijk. Bij ons leer je vaardigheden die je direct kan toepassen in je vak.





CVO VIVO

Scheutistenlaan 12
8500 Kortrijk
Tel. 056 23 66 62 - Fax 056 25 93 49
info@cvovivo.be
www.cvovivo.be

Directeur : Ann Derycke
ann.derycke@cvovivo.be
Dimitri Hallaert: dimitri.hallaert@cvovivo.be

Verantwoordelijke bakkerij: Mia Dejager
mia.dejager@cvovivo.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Medewerker bakkerij
Bakker - banketbakker
Chocoladebewerker
Suiker-en marsepeinbewerker
Ijsbereider





S P E R M A L I E

CENTRUM VOOR VOLWASSENENONDERWIJS BRUGGE

**Centrum voor
Volwassenenonderwijs
Spermalie**

Snaggaardstraat 15

8000 Brugge

Tel. 050 44 10 00 - Fax 050 33 90 79

cvobrugge@spermalie.be

www.spermalie.be

Directeur : Sonja Saelaert

Cursussen patisserie:

Nagerechten en drooggebak
Hoteldesserten en fijngebak

De cursussen starten telkens in september en lopen tot begin juni.
Er is les om de 2 weken.

Wie de gevolgde modules met vrucht beëindigt, ontvangt hiervan telkens het officiële deelcertificaat. Let wel: dit zijn geen modules uit de opleiding banketbakker, het is tevens niet mogelijk om dit certificaat in ons centrum te behalen.

Nagerechten en drooggebak

DOELSTELLING

Wil je jouw gasten trakteren op zoetigheden van het huis? In deze cursus worden de basisbereidingen uit de dessertkeuken aangeleerd. In onze patisseriekeuken ga je zowel taarten bakken, heerlijke ijsbereidingen, chocolade- of fruitdesserten maken. Om nu al bij te watertanden!

Gastronomisch voorproefje:

Fruittaartje met Bretoens zanddeeg, miserable, soezen, citroentaartje, tompouce, rijsttaart, brésiliennetaart, chocolademoelleux met sorbet, suikerbrood, bokkepootjes...

Hoteldesserten en fijngebak

DOELSTELLING

In deze cursus worden je basistechnieken verfijnd.

We breiden het assortiment aan taarten en gebak uit.

Naast enkele klassiekers worden eigentijdse taartjes, gebak en desserts klaargemaakt met extra aandacht voor originele presentatie en smaakcombinaties. Verder leer je ook pralines, dessertkoekjes en enkele broodsoorten bereiden.

Gastronomisch voorproefje:

Chocoladetaart met feuilletinebodern, Croquembouche, Valentijnsgebak, Javanais, frambozensucculent, croissants, macarons, ...



CVO Gent

Martelaarslaan 13

9000 Gent

Tel. 09 225 04 36

info@cvo.gent

website: cvo.gent

Directeur: Sophie Peelman

Opleidingen volwassenenonderwijs:

Bakker
Banketbakker
Chocoladebewerker
Ijsbereider
Suiker- en marsepeinbewerker

Onze samenleving wordt gekenmerkt door voortdurende veranderingen op allerlei gebied. Om daarop te kunnen inspelen, moet u zich permanent bijscholen. Levenslang en levensbreed leren is dus noodzakelijk. Hebt u ooit uw opleiding stopgezet zonder kwalificatie? Geen probleem: bij ons krijgt u een tweede kans. Zoekt u (opnieuw) werk, wilt u uw promotiekansen verhogen of u specialiseren in uw vak? Wij zorgen voor uw herscholing, bijscholing of specialisatie. Of wilt u gewoonweg wat meer weten over uw hobby...? Ook in dat geval kunt u bij ons terecht. Bij ons vindt u zeker uw gading!



DE AVONDSCHOOL

ook overdag

CVO De Avondschool Oostende

Leopold III-laan 1

8400 Oostende

Tel. 059 70 0 7 10 - Fax 059 70 16 36

info@deavondschooll.be

www.deavondschooll.be

Directeur: Patrick Vermaut

patrick.vermaut@deavondschooll.be

Verantwoordelijke bakkerij: Paul De Soete

Paul.desoete@deavondschooll.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Banketbakker	Campus Oostende en Roeselare
--------------	------------------------------





CVO COOVI

Emile Grysonlaan 1
1070 Anderlecht
Tel. 02 526 51 00 - Fax 02 526 77 13
cvo@coovi.be
www.coovi.be

Directeur: Katrien Dedobbeleer
Katrien.dedobbeleer@coovi.be

COOVI

Verantwoordelijke bakkerij: Tom Schailleé
Tom.schaillee@coovi.be

Opleidingen volwassenenonderwijs:

Ambachtelijk brood- en banketbakker
Ambachtelijk chocoladebewerker
Ambachtelijk ijsbereider

Ben je min. 16 jaar dan kan je bij ons de opleiding Broodbakker (alle soorten broden incl. buitenlandse, gevuld/ongevuld...) volgen. Binnen Bakkersgast leer je de verschillende taarten , vlaaien, cakes, ... bereiden. Als Banketbakker wordt je een specialist in het maken van banketproducten, bewerken van chocolade en ijs. Tenslotte zal de module Ambachtelijk bakker je naast dit alles ook leren hoe je de verkoop in eigen beheer kan organiseren. Je wordt dus niet alleen opgeleid als vakman maar ook als ondernemer van je eigen zaak. De opleiding geeft recht op een Certificaat van Broodbakker, Bakkersgast, Banketbakker, Ambachtelijk brood- en banketbakker BSO3. Uniek in ons centrum: in samenwerking met VDAB organiseren wij deze opleiding zodat de cursisten op één semester het certificaat van Broodbakker en Bakkersgast kunnen behalen.





CVO CERVO - GO

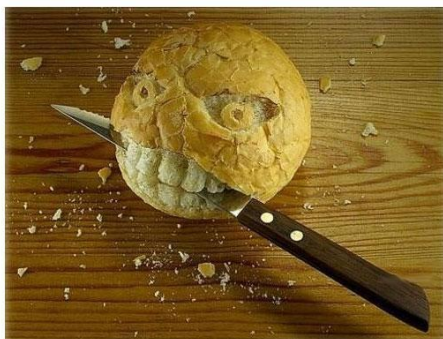
St.-Elisabethlaan 6
8660 De Panne
Tel. 058 41 51 61 De Panne
Tel. 057 36 84 55 Ieper
info@cervogo.be
www.cervogo.be

Directeur: Evelyne De Spriet
directie@cervogo.be

Verantwoordelijke voeding: Kristof Descamps
kristof@cervogo.be

Opleidingen volwassenenonderwijs :

Bakker
Banketbakker
Cursussen brood & patisserie voor beginners en gevorderden



Het centrum voor volwassenenonderwijs CVO Cervo-Go is uitgegroeid tot een begrip in de **regio Westhoek, Westkusten Middenkust**. Met **13 vestigingen en 16 lesplaatsen** en met meer dan 4000 cursisten vormen we een dynamisch centrum waar we een waaier aan opleidingen aanbieden. Elk jaar verleggen we als cvo, samen met de cursisten, onze grenzen. We spelen in op **nieuwe ontwikkelingen** binnen de

economische en culturele samenleving en slagen er in om telkens **een gevarieerd en boeiend opleidingsprogramma** met tal van nieuwigheden voor te schotelen.