



SPERMALIE

HOTEL- EN TOERISMESCHOOL BRUGGE

De secundaire school voor

Hospitality opleidingen in gastronomie, hotellerie, hosting, toerisme en events

DE BREDE WERELD VAN HOSPITALITY = een job in de gastvrije dienstensector

1. de wereld van **hotellerie** van B&B tot tophotels
2. de wereld van genieten van eten en drinken of **gastronomie** van bistro tot toprestaurant
3. de wereld van **toerisme, reizen**, cruisevaart, luchtvaart, themaparken...
4. de wereld van **evenementen- en arrangementen**organisatie
5. De wereld van **hosting, onthaal** en **recreatie** op beurzen, reisbestemmingen, ...
6. De wereld van **communicatie, media en andere culturen**



HORECA

RESTAURANT EN KEUKEN

TAAL EN COMMUNICATIE

TOERISME

HOSPITALITY EVENTS

ONTHAAL EN RECREATIE



BE OUR GUEST **TASTE THE EXPERIENCE**

Spermalie biedt studierichtingen die deskundig voorbereiden tot de brede hospitality-industrie:

⇒ **Horeca, Restaurant & Keuken**

⇒ **Toerisme, Onthaal en Recreatie en de specifieke richting Hospitality of Eventorganisatie**

⇒ **Taal en communicatie**

A-stroom (D/A - finaliteit) (= doorstroom/arbeidsmarkt)		B-stroom (A - finaliteit) (= arbeidsmarkt)	
<p>1^e GRAAD 1e leerjaar A (Horeca) 2e leerjaar A (Horeca)</p> <p>NIEUWE 2^e GRAAD (D/A - finaliteit) 3e jaar Horeca 4e jaar Horeca</p> <p>3^e GRAAD 5e jaar Hotel (wordt Horeca) 6e jaar Hotel (wordt Horeca)</p>	<p>1^e GRAAD 1e leerjaar A (Toerisme) 2e leerjaar A (Toerisme)</p> <p>NIEUWE 2^e GRAAD (D/A - finaliteit) 3e jaar Toerisme 4e jaar Toerisme</p> <p>3^e GRAAD 5e jaar Toerisme of Hospitality 6e jaar Toerisme of Hospitality</p>	<p>1^e GRAAD 1e leerjaar B (Rest. & Keuken) 2e leerjaar B (Rest. & Keuken)</p> <p>NIEUWE 2^e GRAAD (A - finaliteit) 3e jaar Restaurant & Keuken 4e jaar Restaurant & Keuken</p> <p>3^e GRAAD 5e jaar Restaurant & Keuken BSO 6e jaar Restaurant & Keuken BSO</p>	<p>NIEUWE 2^e GRAAD (A - finaliteit) 3e jaar 4e jaar</p> <p>Onthaal en Recreatie Onthaal en Recreatie</p>
<p>H O R E C A</p> <p>T O E R I S M E</p>		<p>R E S T A U R A N T & K E U K E</p>	
<p>T A A L & C O M M U N I C A T I E</p>		<p>O N T H A A L & R E C R E A T I E</p>	

7e SPECIALISATIEJAREN (BSO)

Gastronomie

Hotelonthaal

Eerste graad:

1^e en 2^e leerjaar Horeca / Restaurant en Keuken

1 ^e leerjaar A - keuze HORECA (1A)	1 ^e leerjaar B - keuze RESTAURANT EN KEUKEN (1B)
2 ^e leerjaar A - keuze HORECA (2A)	2 ^e leerjaar B - keuze RESTAURANT EN KEUKEN (2B)

- ♦ algemene vorming: je houdt je keuzemogelijkheden voor de toekomst open
- ♦ een ontdekking van de culinaire wereld: je leert eenvoudige, smaakvolle gerechten bereiden
- ♦ er wordt gewerkt in thema's (appel, Halloween, Italië, verschillende soorten deeg, sinterklaas, vis uit de Noordzee, chocolade, streetfood, winterkost ...)
- ♦ je leert de basistechnieken en -bereidingen
- ♦ aandacht voor HACCP, veiligheid, correct gebruik keukenmateriaal ...
- ♦ om de 5 weken restaurantpraktijk

TOELATINGSVOORWAARDEN

1^e leerjaar A: getuigschrift basisonderwijs

1^e leerjaar B: geen getuigschrift basisonderwijs
of op uiterlijk 31/12/2022 de leeftijd van 12 jaar bereiken

2^e leerjaar A: geslaagd in 1^e leerjaar A
geslaagd in 2^e leerjaar B

2^e leerjaar B: geslaagd voor het 1^e jaar A of B
of op uiterlijk 31/12/2022 de leeftijd van 14 jaar bereiken

Lessentabel 1^e leerjaar

1 e G R A A D

1 ^e leerjaar A (keuze HORECA)	Lesuren
Keuzegedeelte	
Praktijk Horeca	5
Algemene vorming	
Godsdienst	2
Lichamelijke opvoeding	2
Mens & samenleving	1
Moderne Vreemde Talen	
- Engels	1
- Frans	4
Nederlands	4
Wiskunde	4
Artistieke vorming	2
Techniek	2
Natuurwetenschappen	2
Aardrijkskunde	2
Geschiedenis	1
Totaal	32

1 ^e leerjaar B (keuze RESTAURANT EN KEUKEN)	Lesuren
Keuzegedeelte	
Praktijk Horeca	5
Algemene vorming	
Godsdienst	2
Lichamelijke opvoeding	2
Maatschappelijke vorming	3
Moderne Vreemde Talen	
- Engels	1
- Frans	2
Nederlands	4
Wiskunde	4
Artistieke vorming	2
Techniek	4
Natuur en ruimte	3
Totaal	32



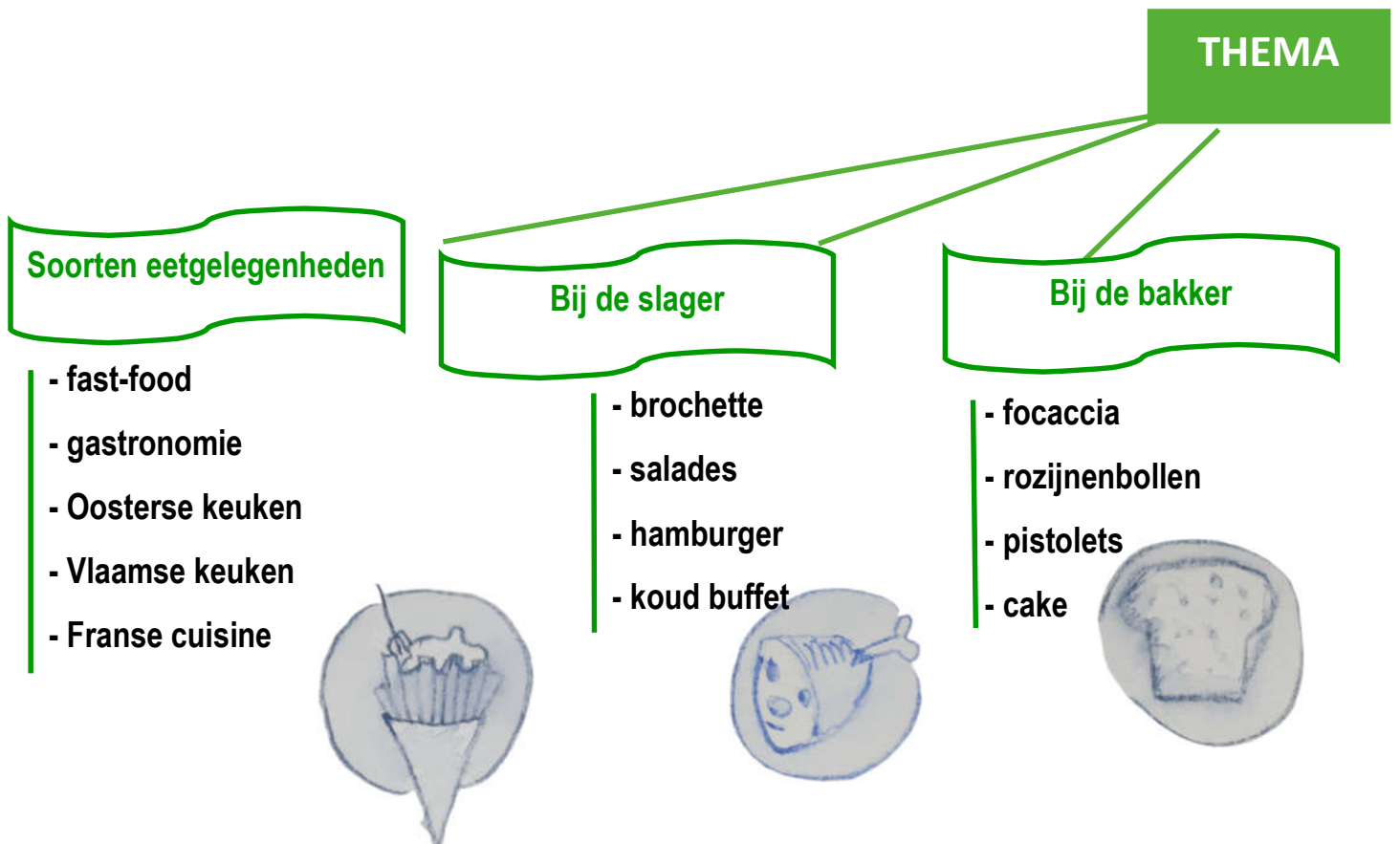
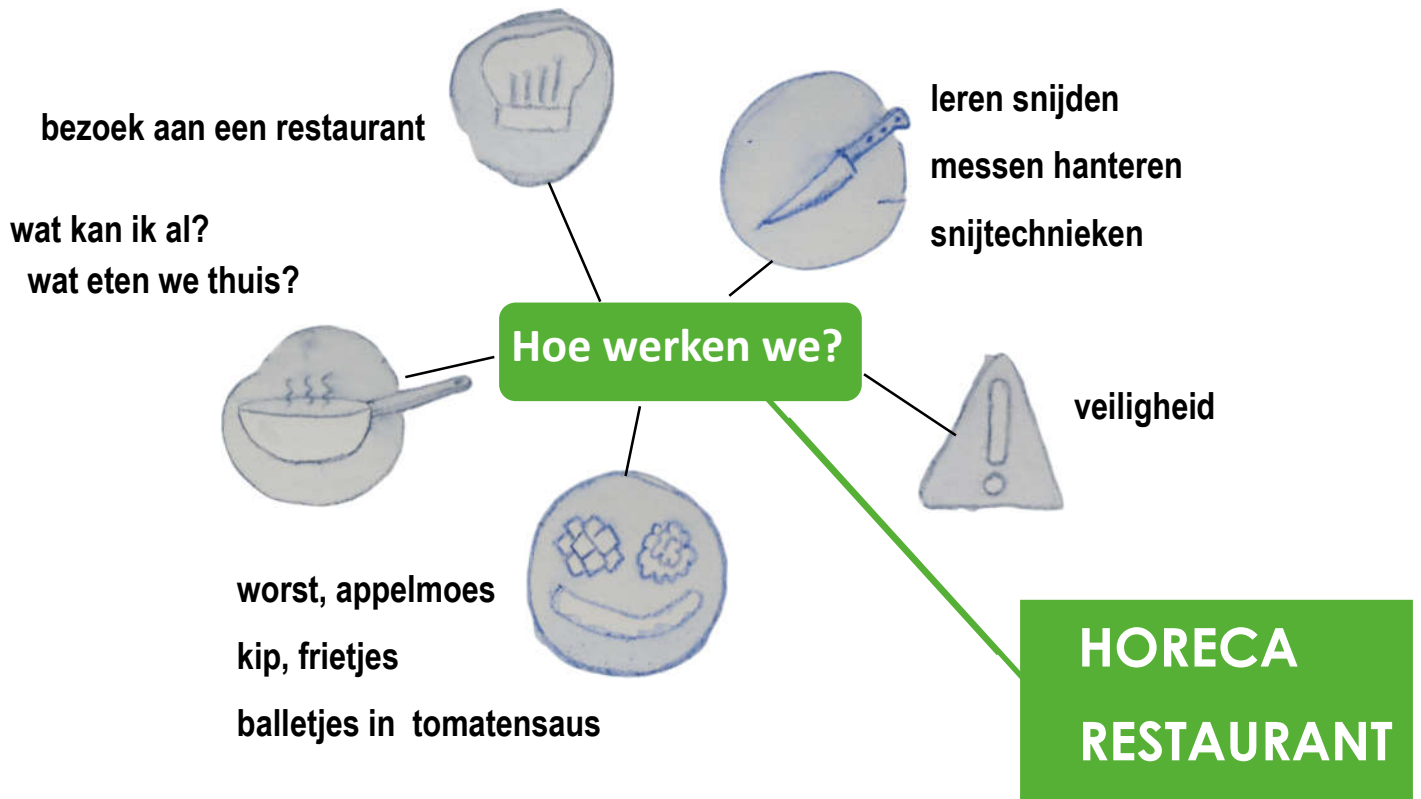
Lessentabel 2^e leerjaar

2 ^e leerjaar A (keuze HORECA)	Lesuren
Keuzegedeelte	
- Praktijk Voeding & Horeca	5
- Workshops horeca	2
Algemene vorming	
Godsdienst	2
Lichamelijke opvoeding	2
Moderne vreemde talen	
- Engels	2
- Frans	3
Nederlands	4
Wiskunde	4
Artistieke vorming	2
Techniek	2
Natuurwetenschappen	1
Aardrijkskunde	1
Geschiedenis	2
Totaal	32

2 ^e leerjaar B (keuze RESTAURANT EN KEUKEN)	Lesuren
Keuzegedeelte	
- Praktijk Voeding & Horeca	10
- Workshops horeca	1
Algemene vorming	
Godsdienst	2
Lichamelijke opvoeding	2
Maatschappelijke vorming	2
Moderne vreemde talen	
- Engels	2
- Frans*	2
Nederlands	3
Wiskunde	3
Artistieke vorming	2
Techniek	2
Natuur en ruimte	1
Totaal	32
*1 uur keuzegedeelte	



Wat beleef je in de 1e graad



Horeca / Restaurant en Keuken?

Check de mindmap van chef Naert!



Afkomst grondstoffen?

- bezoek Horeca Totaal
- boerderij: runderen
- biogroenten

Hoe ontvangen we gasten?

restaurant eigen klas

kerstfeest

paasdiner

ouderbanket

receptie - hapjes



EN KEUKEN

Seizoenen

salades

bbq

ovenshotels



WERKING

Desserts

- flensjes
- appelflappen
- moelleux
- ijs
- pudding



Culturen ontdekken Wat eten we op reis?

- paëlla
- pizza
- lasagna
- loempia
- kokossoepje
- wrap
- ...



Tweede graad

- heel wat leerlingen starten de hotelopleiding in het 3^e of 4^e jaar
- juiste motivatie helpt om de basistechnieken aan te leren
- sterke algemene vorming met de nadruk op talen
- Vakgerelateerde technische vorming

3^e jaar Horeca / Restaurant en Keuken

Dubbele finaliteit: doorstroom / arbeidsmarkt = D/A	Finaliteit: arbeidsmarkt = A
3 ^e jaar HORECA (3HO)	3 ^e jaar RESTAURANT & KEUKEN (3RK)

- **Overkoepelende** vaardigheden
- **Vaktechnisch** handelen, plannen en organiseren in keuken en restaurant
- **Voedselveilig** en **arbeidsveilig** handelen
- **Economisch** en **duurzaam** handelen
- Activiteiten in een **logiesverstrekkend bedrijf** verkennen (enkel in Horeca)
- **Boekhoudkundig** en **financieel** handelen (enkel in Horeca)
- Algemene vakken wegen zwaarder door in Horeca
- Algemene Vakken in Restaurant & Keuken zijn praktisch gericht

4^e jaar Hotel (TSO) / Restaurant en Keuken (BSO)

TSO	BSO
4 ^e jaar HOTEL TSO (4HO)	4 ^e jaar RESTAURANT & KEUKEN BSO (4RK)

- in Hotel (TSO) is ca. een vierde van de lestijd praktijk
- in Restaurant & Keuken (BSO) is ca. de helft van de lestijd praktijk
- algemene vakken wegen zwaarder door in Hotel (TSO)
- algemene vakken in Restaurant & Keuken (BSO) zijn meer gericht op het praktisch bruikbare

TOELATINGSVOORWAARDEN

3 HORECA (D/A):

geslaagd in het 2^e leerjaar A

3 RESTAURANT EN KEUKEN (A):

geslaagd in het 2^e leerjaar A of B of op uiterlijk 31/12/2022 de leeftijd van 15 jaar bereiken

4 HOTEL TSO:

geslaagd in het 3^e jaar van een ASO, TSO of KSO richting

4 RESTAURANT EN KEUKEN BSO:

geslaagd in het 3^e jaar van een ASO, TSO, KSO of BSO richting

Lessentabellen 3^e en 4^e jaar

Horeca (D/A)	3de jaar	4de jaar
Algemene en specifieke vorming		
Praktijk horeca en vakgere- lateerde technische vor- ming	12	14
Moderne vreemde talen: Frans en Engels	4 (2-2)	4 (2-2)
Godsdienst	2	2
LO	2	2
Nederlands	4	4
Wiskunde	3	3
Natuurwetenschappen	2	1
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Meav	1	
TOTAAL	32	32

Restaurant & Keuken (A)	3de jaar	4de jaar
Algemene en specifieke vorming		
Praktijk horeca en vakgere- lateerde technische vor- ming	17	17
Moderne vreemde talen: Frans en Engels	3 (2-1)	3 (1-2)
Godsdienst	2	2
LO	2	2
Mavo	3	3
Nederlands	3	3
Wiskunde	1	1
Natuurwetenschappen	1	1
TOTAAL	32	32



Derde graad:

5^e en 6^e jaar Horeca / Restaurant en Keuken

Technisch onderwijs	Beroepsonderwijs
5 ^e jaar HOTEL TSO (5HO)	5 ^e jaar RESTAURANT EN KEUKEN BSO (5RK)
6 ^e jaar HOTEL TSO (6HO)	6 ^e jaar RESTAURANT EN KEUKEN BSO (6RK)

- ◆ instroom uit een andere niet-hotel richting is nog mogelijk, maar voldoende motivatie is noodzakelijk
- ◆ praktijkachterstand wordt bijgewerkt door inhaallessen in het begin van het schooljaar
- ◆ de school organiseert eveneens inhaallessen voor Duits (enkel TSO)
- ◆ in het technisch onderwijs is ca. een vierde van de lestijd praktijk
- ◆ in het beroepsonderwijs is ca. de helft van de lestijd praktijk
- ◆ praktijk: heel wat nieuwe technieken worden aangeleerd
- ◆ het 5^e jaar ontvangt externe gasten in hun lunchrestaurant Stuvvenberghe
- ◆ het 6^e jaar werkt in het à la carte restaurant Hoeve Cortvriendt voor externe gasten
- ◆ Het 6^e jaar gaat op wijnreis, deze activiteit maakt deel uit van het lessenpakket. Richtprijs tussen € 485,00 en € 505,00 (inbegrepen: vervoer - logies - maaltijden - excursies ter plaatse)
- ◆ stage als belangrijk onderdeel van de opleiding:
 - leerlingen van het 5^e jaar: 6 weken stage in juni en juli
 - leerlingen van het 6^e jaar: 5 weken stage in mei en juni
- ◆ stage in een binnen- of buitenlands restaurant, deze stageplaatsen worden zorgvuldig geselecteerd en jaarlijks geëvalueerd
- ◆ Leerlingen die slagen voor alle vakken behalen:
 - TSO: diploma secundair onderwijs
 - BSO: studiegetuigschrift van het 6^e jaar secundair onderwijs

TOELATINGSVOORWAARDEN

- 5 HOTEL TSO:** geslaagd in het 4^e jaar van een ASO, TSO of KSO richting
- 5 RESTAURANT EN KEUKEN BSO:** geslaagd in het 4^e jaar van een ASO, TSO, KSO of BSO richting
- 6 HOTEL TSO:** geslaagd in het 5^e jaar hotel
- 6 RESTAURANT EN KEUKEN BSO:** geslaagd in het 5^e jaar restaurant en keuken of hotel (in het laatste geval, mits gunstige beslissing van de toelatingsklassenraad)

Lessentabellen 5^e en 6^e jaar

HOTEL TSO	5 ^e jaar	6 ^e jaar
Algemene vakken		
Godsdienst	2	2
Nederlands	3	3
Frans	3	3
Engels	3	3
Duits	1	1
Wiskunde	2	2
Geschiedenis	1	1
Aardrijkskunde	1	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Economie	3	3
Technische vakken		
Restaurant- en keukenhotel-technologie en drankenkennis	4	4
Praktische vakken		
Praktijk hotel	10*	10**
Totaal	35	35

RESTAURANT & KEUKEN BSO	5 ^e jaar	6 ^e jaar
Algemene vakken		
Godsdienst	2	2
Nederlands	2	2
Frans	2	2
Engels	2	2
Duits	1	1
Informatica	1	1
Maatschappelijke vorming	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Economie	3	3
Technische vakken		
Restaurant- en keukenhotel-technologie en drankenkennis	2	2
Praktische vakken		
Praktijk restaurant & keuken	16*	16**
Totaal	35	35

* stage: 6 weken in juni - juli

** stage: 5 weken in mei - juni



Algemene info

Lesprogramma

- ◆ 's Morgens is de school open vanaf 8.00 u. (maandagmorgen vanaf 7.45 u.). De lessen theorie en praktijk lopen van 8.45 u. tot 17.00 u.
- ◆ Uitzondering voor de leerlingen van het 1^e jaar: voor hen starten de lessen op maandag om 9.35 u. en eindigen de lessen twee dagen om 16.10 u. Zij kunnen dan kiezen voor een extra uurtje avondsport/animatie.
- ◆ Woensdagnamiddag is voor alle andere leerlingen een normale lesnamiddag tot 17.00 u.
- ◆ Op vrijdagmiddag eindigen de lessen tussen 11.30 u. en 15.00 u, afhankelijk van het uurrooster.
- ◆ In de derde graad (5^e en 6^e jaren) kunnen in het kader van de opleiding extra activiteiten georganiseerd worden, die soms buiten het uurrooster vallen. Ouders worden vooraf met een bericht via Smartschool verwittigd.

Leerlingenbegeleiding - leerbegeleiding

- ◆ Spermalie is een leerlinggerichte school: de leerling staat centraal en het welbevinden van de leerling is steeds het uitgangspunt bij de vorming en de begeleiding van de jongere op weg naar de volwassenheid.
- ◆ Op school is er een cel 'studiebegeleiding', waar de studiebegeleider hulp probeert te bieden bij leermoeilijkheden.
- ◆ Wanneer er iets moeilijk loopt, kan je terecht bij de leerkrachten, klastitularis, pedagogisch directeur, opvoeders, leerlingenbegeleiders en zorgcoördinator.
- ◆ Via de cel 'leerlingenbegeleiding' zorgen we voor een permanente opvolging van eventuele leer- en socio-emotionele problemen. Deze informatie bewaren we in een zorgdossier. Tot die informatie hebben enkel de leden van het zorgteam toegang. Soms is het echter noodzakelijk dat ook de leerkrachten info krijgen over een bepaalde problematiek. Als we dat noodzakelijk vinden, zullen we dit op een discrete manier informeren.

Smartschool - Skore - Schoolagenda

- ◆ Smartschool is een digitaal werkplatform voor leerlingen en leraars.
- ◆ Het schoolreglement en alle correspondentie voor ouders kan hier geraadpleegd worden.
- ◆ Leerlingen en hun ouders kunnen de resultaten voor dagelijks werk volgen via het online puntenboek van Smartschool – Skore.
- ◆ De planning van taken en toetsen kunnen ouders raadplegen in de digitale schoolagenda.
- ◆ De leer- en leefattitude kan via Smartschool gevolgd worden.

Algemene info

Haartooi:

- ◆ Een verzorgde haartooi staat netjes.
- ◆ Extravagante snit en/of kleuren van het haar zijn niet toegelaten.
- ◆ Voor de jongens vragen we een kort geknipte, verzorgde coupe.

Sieraden:

- ◆ Opvallende en/of gekleurde sieraden, nagellak, gelnagels en andere opsmuk worden niet toegelaten.
- ◆ Voor de meisjes zijn enkel één fijne halsketting, één armband en één eenvoudige ring toegelaten
- ◆ Meisjes mogen één paar kleine oorringen dragen, jongens dragen geen oorringen.
- ◆ Piercings en tatoeages horen niet thuis in een hotel-, toerisme- en hospitality-opleiding.
- ◆ **Tijdens de praktijk Horeca- Restaurant & Keuken worden geen juwelen gedragen.**

Kledij:

- ◆ Alle leerlingen (extern en intern) dragen steeds het schooluniform op weg van en naar de school, behalve op vrijdagmiddag.
- ◆ Wij vragen met aandrang alle kledij te **naamtekenen**.
- ◆ Pasdagen voor schooluniform en keukenkledij: 1e week juli of 2e helft augustus.

Bereikbaarheid:

- ◆ Leerlingen die met de trein naar Brugge komen, nemen aan de hoofdingang van het station best een stadsbus tot aan de school (halte Snaggaardstraat).
- ◆ Lijn 4 (station - St. Jozef-Koolkerke) en lijn 14 (station - St. Jozef), rijden elke 10 minuten.
- ◆ Voor de dienstregelingen van de treinen en de voordeligste reisformule kan u zich best wenden tot het station, dienst inlichtingen of www.nmbs.be.

Tip: om tijdig op school te zijn, dient de trein ten laatste om 8.15 u. aan te komen in het station van Brugge.

Schoolverzekering:

Verzekering voor lichamelijke letsels opgelopen op school, in het hotel, op stage en ook op de weg van en naar school (fietser, voetganger en zwakke weggebruiker).

Bestuurders van voertuigen worden geacht zichzelf te verzekeren.

Materiële schade (kledij, bril, gsm, laptop...) wordt niet terugbetaald.

Algemene info

Tarifiering

Internen ontvangen telkens twee rekeningen: één voor het internaat en één voor de overige schoolkosten.

Wij berekenen telkens vooraf de totale prijs voor het internaat en externaat op jaarbasis. Voor het gemak van de betaling delen wij dit bedrag door vijf, zodat u vijfmaal een gelijke rekening krijgt opgestuurd, gespreid over het schooljaar (vóór elke schoolvakantie).

De tarieven worden aan de index gekoppeld en vermelden de prijzen per periode.

Externen uit het 6^e jaar hebben avondpraktijk. Dit avondmaal is in de prijs inbegrepen.

HORECA HOTEL TSO		intern	extern	RESTAURANT&KEUKEN BSO		intern	extern
1A*, 1B*, 2A*, 2B*	j/m	€ 605,00	€ 262,00	3RK*	j/m	€ 605,00	€ 262,00
3HO*	j/m	€ 605,00	€ 262,00	4RK**	j/m	€ 605,00	€ 262,00
4HO**	j/m	€ 574,00	€ 232,00	5RK*	j	€ 589,00	€ 259,00
5HO**	j	€ 562,00	€ 232,00		m	€ 607,00	€ 259,00
	m	€ 580,00	€ 232,00	6RK**	j	€ 571,00	€ 273,00
6HO**	j	€ 561,00	€ 255,00		m	€ 589,00	€ 273,00
	m	€ 579,00	€ 255,00				

* Deze leerlingen blijven op vrijdagmiddag op school eten. Het middagmaal is inbegrepen.

** Deze leerlingen *mogen* op vrijdagmiddag op school eten. Daarvoor betalen zij € 31 extra per periode.

Internen verkrijgen een korting per periode vanaf:

- ◇ 3 kinderen ten laste: € 6,00
- ◇ 4 kinderen ten laste: € 11,50
- ◇ 5 kinderen ten laste: € 17,00
- ◇ 6 kinderen ten laste: € 23,00

Voor meer details over het internaat hebben we een aparte internaaitsbrochure per locatie.

Excursies: in functie van de opleiding worden bedrijfsbezoeken, en/of dagexcursies georganiseerd. De kostprijs varieert volgens de aangeboden excursies.

Voor het 6^e jaar is er een meerdaagse wijnreis. Deze activiteit maakt deel uit van het lessenpakket. Richtprijs € 500,00 (inbegrepen: vervoer - logies - maaltijden - excursies ter plaatse).

JONGENS		VIA SCHOOL AAN TE KOPEN		MEISJES	
Grijze pantalon		€ 52,00	Blauwe pantalon		€ 62,00
Spermalie das		€ 22,00	Blauwe rok		€ 56,00
Wit/blauw gestreept hemd (lange mouwen)		€ 25,00	Lichtblauwe blouse gestreept (lange mouw)		€ 25,00
Donkerblauwe polo (mag gedragen worden in september en na de paasvakantie)		€ 27,50	Lichtblauwe polo (mag gedragen worden in september en na de paasvakantie)		€ 27,50
Donkerblauwe pull (V-hals)		€ 55,00	Donkerblauwe pull (V-hals)		€ 55,00
Schoenen (niet verplicht)		€ 84,00	Damesschoen (niet verplicht)		€ 79,00
Wit turn-T-shirt met logo Spermalie		€ 108,00	Wit turn-T-shirt met logo Spermalie		€ 112,00
		€ 8,00			€ 8,00
ZELF AAN TE KOPEN					
schoenen: platte donkerblauwe, donkerbruine of zwarte schoenen. Ook de veters en zoolrand zijn in deze kleuren. De schoenen zijn in nubuck of leder, komen maximum op enkelhoogte, hebben geen plateauzolen en zijn niet versierd met strepen, afbeeldingen of letters. De schoenen hebben een vaste, stevige zool. Voor meisjes geen stoffen of lichte ballerina's.					
jas: effen donkerblauwe, zwarte of donkergrijze regenjas, mantel of anorak					
fleece en andere sportieve truien (vb. type Carhart, Superdry, Abercrombie) zijn niet toegelaten ter vervanging van de jas					
sjaal, muts of handschoenen: effen donkerblauw, grijs of zwart zonder opvallende versieringen					
donkerblauwe, zwarte of grijze sokken of kousen (of effen nylon panty voor de meisjes)					
bij koud weer mogen de leerlingen een effen donkerblauwe sousespull onder de bloes/hemd dragen					
sportoutfit: sportschoenen (gymzaal), stevige sportschoenen (enkel voor sportveld), zwarte of donkerblauwe sportbroek, sporttas					
UNIFORM					

KEUKENKLEDIJ 1 ^e t.e.m. 3 ^e GRAAD		KEUKENMATERIAAL 2 ^e & 3 ^e GRAAD (aankoop via www.solinger.nl/spermalie)		
P R A K T I J K	Keukenvest	€ 32,00	Dunschiller	€ 2,10
	Voorbindschort middellang of voorbindschort extra lang	€ 9,50	Officemes (10 cm)	€ 15,01
	Keukenbroek (pied-de-poule)	€ 12	Fileermes (15 cm)	€ 25,00
	Keukentoque	€ 27,50	Palet (25 cm)	€ 12,61
	Halsdoekje	€ 16,00	Demi chef (koksmes 25 cm)	€ 45,63
	Veiligheidsschoenen zwart	€ 6,50	Messenbeugel (foudraal 4 vaks)	€ 23,11
	Riem (gordel)	€ 40,00	Aanzetstaal (25 cm)	€ 9,46
	Wit T-shirt onder keukenkledij	ZELF	Vleesvork	€ 9,99
	6 keukenhanddoeken	AAN	Kruimelveger	€ 2,10
		TE KOPEN	Aardappelmes	€ 7,95
			Vleespincet	€ 4,10
			Kurkentrekker (kelnersmes)	€ 5,73
			Zaalmes (20 cm)	€ 33,37
		Etui voor zaalmes (lederen schede)	€ 17,87	
		Parisienelepel	€ 7,00	
UNIFORM				

Boeken worden via www.iddink.be besteld. Concrete info ontvangt u na inschrijving.

Internaten

	Jongens	Meisjes	Studie - Vervoer
1^e graad	Residentie De Polders Polderstraat 76F 8310 Sint-Kruis Brugge	Internaat De Stek Snaggaardstraat 15 8000 Brugge	Studie in de studiezaal Vervoer per bus inbegrepen
2^e graad BSO	Residentie De Polders Polderstraat 76F 8310 Sint-Kruis Brugge	Internaat De Plek Snaggaardstraat 15 8000 Brugge	Studie in de studiezaal Vervoer per bus De Polders inbegrepen
2^e graad TSO	OF Residentie De Veste Komvest 34 8000 Brugge	Internaat De Plek Snaggaardstraat 15 8000 Brugge	Studie in de studiezaal Leerlingen gaan te voet onder begeleiding naar De Veste
3^e graad	Residentie De Veste Komvest 34 8000 Brugge	Residentie Stuveberghe Snaggaardstraat 15 8000 Brugge	Studie op internaatkamer Leerlingen gaan te voet naar De Veste

Voor meer details over het internaat hebben we een aparte internaatbrochure per locatie.

De internaatverdeling is onder voorbehoud van wijzigingen.



We verwelkomen jou graag in Hotel- en Toerismeschool **Spermalie** !

ONZE VISIE:

Spermalie is een warme en familiale school met internaat
in het hart van Brugge.

Onze school biedt een kwaliteitsvolle
en professionele opleiding aan jongeren.

We geloven in de eigen groei, talenten, competenties en passies
van leerlingen en ons team.

Iedereen krijgt voluit kansen in een kader van wederzijds respect
en open dialoog.

Samen zetten we **Spermalie** innovatief en creatief in de markt.

