



# SPERMALIE

INFOBROCHURE  
SCHOOLJAAR 2024-2025



## Inhoud

3	VOORWOORD
4	ONZE SCHOOLVISIE
6	ONS STUDIEAANBOD
8	EERSTE GRAAD A-STROOM
10	EERSTE GRAAD B-STROOM
	TWEEDE EN DERDE GRAAD
	DUBBELE FINALITEIT (DOORSTROOM EN ARBEIDSMARKT)
12	HORECA
16	TAAL EN COMMUNICATE
20	TOERISME
	A-FINALITEIT (ARBEIDSMARKT)
24	RESTAURANT EN KEUKEN
28	ONTHAAL EN RECREATIE
32	7DE GASTRONOMIE (BANKETAANNEMER-TRAITEUR)
34	WAAROM KIEZEN VOOR SPERMALIE
35	INTERESSE?

# Welkom op Spermalie

Binnen het Vlaamse onderwijslandschap is Spermalie al meer dan 70 jaar een klinkende naam en gevestigde waarde als het gaat over professionele opleidingen waarbij gastvrije en klantgerichte dienstverlening centraal staat. Onze school biedt een mooie waaier aan specifieke praktijkopleidingen binnen de horeca-, hospitality-, reis-, recreatie-, communicatie- en mediasector.

Op Spermalie maken we het samen. Het schoolteam, gevormd door leraren, opvoeders, zorgcoaches, ondersteunend personeel en directie, begeleidt jou bij het leerproces en je persoonlijke ontwikkeling. We streven naar een uitdagende leeromgeving binnen een activerende, open, creatieve, warme en zorgzame leefomgeving.

We willen dat elke leerling zich op school en het internaat thuis en veilig voelt en alle kansen krijgt om te groeien in een sfeer van respect en verbinding.

Ontdek ons studieaanbod en maak een positieve keuze op basis van je interesse en talenten!

We begeleiden je graag terwijl jij je toekomst vormgeeft!

Ole Vercauteren  
Directeur

Sabrina Caekaert  
Technisch adviseur coördinator



[www.spermalie.be](http://www.spermalie.be)

# Onze schoolvisie

Spermalie engageert zich voor kwaliteitsvol secundair onderwijs met professionele en uitdagende opleidingen.

We gaan voor een warme en hechte school- en internaatomgeving waarin openheid, wederzijds vertrouwen en respect centraal staan.

Spermalie gelooft in de passie, talenten en groeimogelijkheden van elke leerling en spant zich in om een kansrijke leer- en leefgemeenschap te zijn.

Samen geven we Spermalie een innovatieve, inspirerende en creatieve plek in de samenleving.



# Geef vorm aan je toekomst



# Ons studieaanbod

Leerlingen die op het einde van het lager onderwijs het getuigschrift basisonderwijs hebben behaald, starten in het 1ste leerjaar A van het secundair onderwijs.

Leerlingen die het getuigschrift niet hebben behaald, volgen het 1ste leerjaar B.

Een leerling met een getuigschrift basisonderwijs kan toch naar het 1ste leerjaar B als er een gunstige beslissing van de klassenraad is. De klassenraad vraagt bij voorkeur het advies van het CLB van de lagere school.

Vanaf de 2de graad kan je kiezen voor een studierichting die het beste aansluit bij jouw interesses, mogelijkheden en talenten.

Studierichtingen met een dubbele finaliteit (doorstroom en arbeidsmarktgericht) zijn theoretisch en praktijkgericht en bereiden je voor op professionele bacheloropleidingen of graduaatsopleidingen en op de arbeidsmarkt.

Studierichtingen met een arbeidsmarktfinaliteit zijn praktijkgericht en bereiden je voor op graduaatsopleidingen en op de arbeidsmarkt.

Het is ook mogelijk om in de 3de graad nog een 3de jaar te volgen, het 7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt bso. Dit is het 7de Gastronomie.

De 7de specialisatiejaren worden vernieuwd, meer info volgt later.

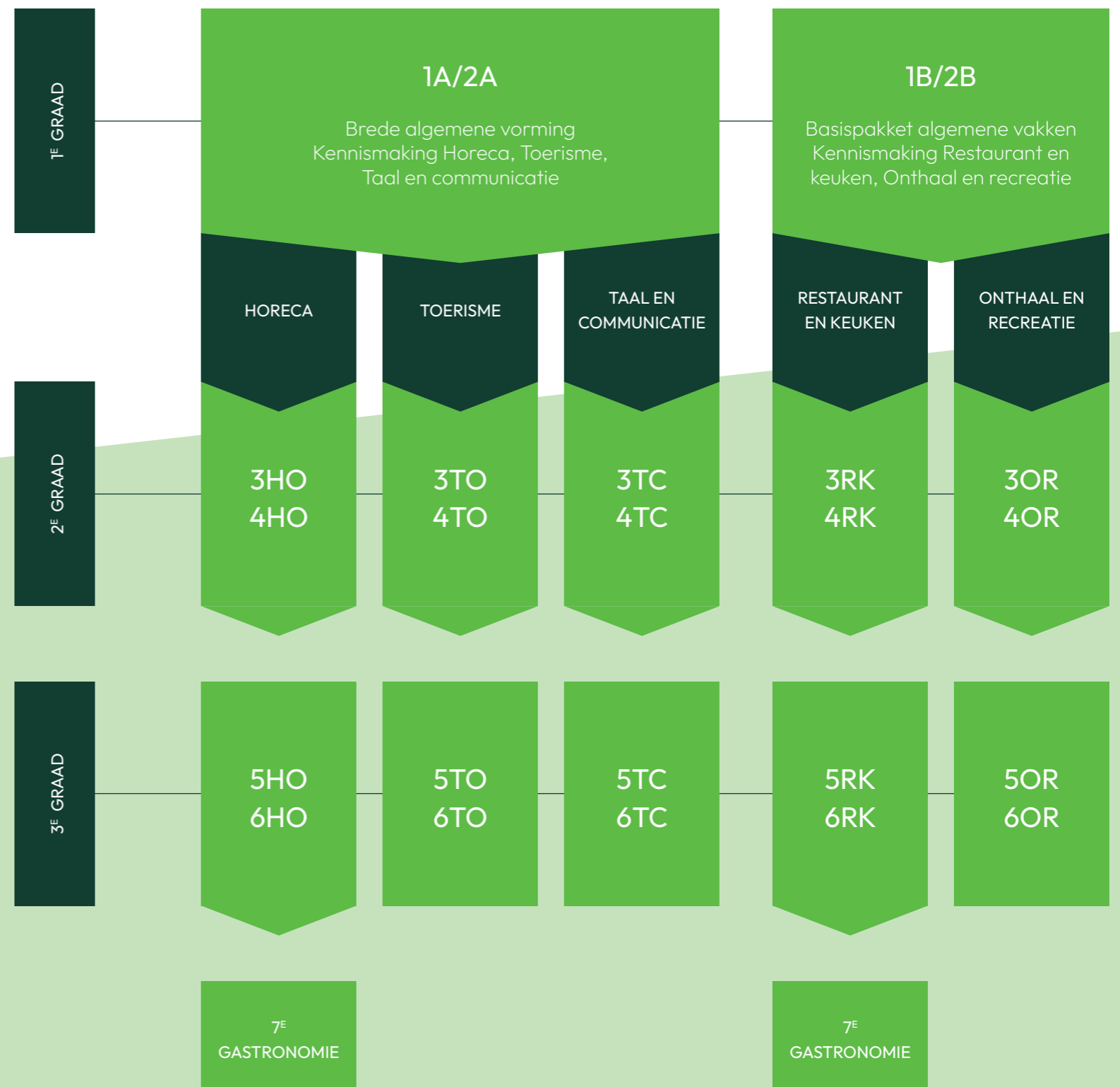


## A-stroom

D/A-FINALITEIT  
DOORSTROOM EN ARBEIDSMARKT

## B-stroom

A-FINALITEIT  
ARBEIDSMARKT





SPERMALIE

### DE BREDE WERELD VAN GASTVRIJHEID

Horeca, toerisme of talen? Alles komt aan bod, zodat je kan ontdekken wat bij je past.

### IS CHEF WORDEN JE DROOM?

Je werkt in een professionele omgeving. Je leert een chef-mes hanteren om professioneel te snijden en je verwent je medeleerlingen met lekkere gerechten.

### VERRUIM JE WERELD

Toerist in eigen land of proeven van tapas zoals in Spanje? Je verkent de wereld tijdens de projecten.

### WARM

We werken volgens de pedagogische aanpak van warme scholen.

### PROFESSIONEEL

Je krijgt op een praktische manier les van gedreven en professionele leraren.

### GROEI

Je krijgt de kans om je talenten en passies te ontdekken en te ontwikkelen. Je krijgt ruimte om te groeien.

# EERSTE GRAAD A-STROOM

## KENNISMAKING HORECA, TOERISME EN TAAL EN COMMUNICATIE (BASISOPTIE VOEDING EN HORECA)

Observerende en oriënterende eerste graad

LESSENTABEL	1 <sup>e</sup> jaar A	2 <sup>e</sup> jaar A
<b>Basisvorming</b>		
Nederlands	4	4
Frans	4	3
Engels	1	2
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	2	1
Geschiedenis	1	2
Natuurwetenschappen	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	4	4
Artistieke vorming	2	2
Techniek	2	2
Mens & samenleving	1	-
<b>Keuzegedeelte</b>		
Praktijk en workshops Horeca, Toerisme en Taal en Communicatie	5	7
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



Droom je van een toekomst binnen de gastvrijheids-industrie? Wil je gasten verwennen in jouw restaurant, hotel, vakantiepark of op reis? Wil je jouw grenzen verleggen en je verbeelding laten spreken bij toeristische bestemmingen? Bij ons word je op je wenken bediend.

Je gaat aan de slag tijdens doe-momenten. Je leert snijden met de scherpste chef-messen. Je maakt eenvoudige gerechten klaar. Je zorgt voor een mooie, sfeervolle opgedekte tafel. Je ontdekt waar ingrediënten vandaan komen en welke toeristische activiteiten je kan combineren.

Je proeft van verschillende gerechten en toeristische bestemmingen tijdens deze opleiding. De wereld ligt aan jouw voeten. Je leert taal als krachtig communicatiemiddel gebruiken. Je onthaalt en begeleidt gasten als een echte gastheer of -vrouw. Er wordt aan jouw mediawijsheid gewerkt.

Daarnaast krijg je een heel brede algemene basisvorming, waarmee je nog alle kanten uit kan.





# EERSTE GRAAD B-STROOM

**KENNISMAKING  
RESTAURANT EN KEUKEN  
EN ONTHAAL EN RECREATIE  
(BASISOPTIE VOEDING  
EN HORECA)**

## WARM

We werken volgens de pedagogische aanpak van warme scholen.

## VAARDIGHEIDS- TRAINING

Niet enkel in de praktijk maar ook in de andere vakken, oefen je vaardigheden.

## TALENTONTWIKKELING

Je leraar leert je talenten ontdekken en tonen aan de anderen. Daarnaast leer jij van de talenten van klasgenoten.

## TEAMWORK

Je wordt omringd door een sterk team, je leraren en je klasgenoten zijn deel van het grote team, waarin je dagelijks aan de slag gaat.

## CREATIVITEIT

Je wordt uitgedaagd om creatief te zijn. Je denkt daarbij aan aantrekkelijke borden en tafels, maar dit kan ook een creatief project zijn in de andere vakken.

## INSPIRATIE

Je wordt geïnspireerd door klasgenoten, leraren, externen om verder te denken en je grenzen te verleggen.

**Droom je van een toekomst binnen de horeca? Wil je je grenzen verleggen en wil je je verbeelding laten spreken? Hou je van organiseren? Ben je een doener?**

Dan kunnen we jou op je wenken bedienen! Onze leerlingen in de eerste graad krijgen het basispakket algemene vakken die we met afwisselende werkvormen invullen. De praktische vorming zit vol echte doe-activiteiten. We zetten leerlingen aan om eenvoudige gerechten klaar te maken. We brengen sfeer aan tafel. Streekgerechten krijgen extra informatie en er zijn vast en zeker tal van toeristische en recreatieve activiteiten die we in de kijker kunnen zetten.

We laten onze leerlingen in de eerste graad proeven van een ruim assortiment gerechten en toeristisch-recreatieve mogelijkheden. We combineren onze grote troef: Brugge en het Brugse Ommeland als toeristische trekpleister. We trekken er graag op uit om te kijken hoe het er echt aan toegaat.

Onthalen, begeleiden en informeren zit in ons DNA.

Observerende en oriënterende eerste graad

LESSENTABEL	1 <sup>e</sup> jaar B	2 <sup>e</sup> jaar B
<b>Basisvorming</b>		
Nederlands	4	3
Frans	2	2
Engels	1	2
Godsdienst	2	2
Natuur en ruimte	3	1
Maatschappelijke vorming	3	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	4	3
Artistieke vorming	2	2
Techniek	4	2
<b>Keuzegedeelte</b>		
Praktijk en workshops Restaurant en Keuken en Onthaal en Recreatie	5	11
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



# HORECA

## 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> graad

### Dubbele finaliteit Doorstroom en Arbeidsmarkt

**Droom je van een eigen onderneming in de horecasector of een job als verantwoordelijke in een toonaangevende zaak of hotel?**

In de opleiding Horeca groei je uit tot chef-kok of maître d'hôtel na een veelzijdige opleiding in keuken en zaal. De culinaire kneepjes leer je van de chef, de vlotheid van de maître d'hôtel. Eerst dienen je medeleerlingen als proefkonijn. In het vijfde jaar ontvang je externe gasten in het lunchrestaurant. Maar in het zesde jaar ben jij de chef of maître van restaurant 'Hoeve Cortvriendt', het gastronomisch restaurant van de school.

Daarnaast krijg je een stevig pakket theorie op je bord: moderne talen, digitale en mediawijsheid, bedrijfseconomie en financiële en economische vorming. Je leert alles over verantwoordelijkheid, taakverdeling en samenwerking in de keuken en het restaurant. Wat zijn de hygiënenormen? Hoe gebruik je al die Franse termen? Welke wijn serveer je het best bij hertenkalf? Je verkent de wereld van hotellerie en zakelijke evenementen.



Horeca (D/A)

LESSENTABEL	3 <sup>e</sup> jaar	4 <sup>e</sup> jaar
<b>Specifieke vorming</b>		
Horeca	10	10
Frans	3	3
Engels	2	3
Digitale en mediawijsheid	2	2
<b>Algemene vorming</b>		
Nederlands	4	4
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	3	3
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Horeca (D/A)

LESSENTABEL	5 <sup>e</sup> jaar*	6 <sup>e</sup> jaar*
<b>Specifieke vorming</b>		
Horeca	12	12
Frans	3	3
Engels	3	3
Bedrijfseconomie	1	1
<b>Algemene vorming</b>		
Nederlands	3	3
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	1	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Financiële en economische vorming	1	1
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Stage binnen het opleidingsprogramma

## GEKEND

Onze school is gekend in binnen- en buitenland. Staat Spermalie op jouw cv dan ben je welkom in alle (internationale) bedrijven en kan je verder studeren in binnen- of buitenland.

## TALIG

Na deze opleiding kom je ver, want je kan ook je mannetje staan in het Frans of Engels. Werken in een internationale brigade vormt geen probleem. Voor een bacheloropleiding heb je de juiste vooropleiding.

## HORECAWERELD

Na je opleiding ken je jouw weg in de gastronomische en horecawereld. Je weet welke zaken er op de markt zijn en wat jouw toekomstmogelijkheden zijn.

## PROFESSIONEEL

Je wordt opgeleid door een professioneel team. Onze leraren kennen de horeca door en door. Ze geven samen met jou vorm aan je toekomst.

## TALENTEN

We geloven in je talenten en groei mogelijkheden en wakkeren je passie aan.

## STAGE

Echt meedraaien op een stageplaats die we volgens jouw competenties, talenten en interesses voor jou zoeken. Dit is een sterkte van Spermalie.

## TOEKOMST CONTACT MET HET BEDRIJFSLEVEN

Na de tweede graad Horeca heb je al een flinke basis om verder de weg in te slaan van het gastronomisch koken en het stijlvol serveren van gasten. Jouw persoonlijke groei is het belangrijkste. Je krijgt de kans om je verder te ontwikkelen en jouw kennis en vaardigheden te verdiepen.

Na de tweede graad kan je kiezen om de derde graad te volgen in de richtingen Horeca, Toerisme of Taal en communicatie. Je kan ook kiezen voor de A-finaliteit, met meer doe-momenten. Op Spermalie bieden we de richtingen Restaurant en keuken en Onthaal en recreatie aan.

Na de opleiding kan je alle kanten van de horecasector uit. Ga je voor een 7de jaar Gastronomie? Of toch maar voluit voor die extra ster als bachelor in het hoger onderwijs? Na de opleiding Horeca kan je alle culinaire kanten uit.

In de derde graad voegen we de daad bij het woord. Je gaat op culinaire studiereis. Je bezoekt een wijnbouwbedrijf, distillerie, chocolaterie, enz. Je ontdekt heel wat culinaire en vrijetijdstroeven. Tijdens bezoeken krijg je extra uitleg van lokale ondernemers die met passie spreken over hun onderneming.

Je ontmoet horeca- en andere professionals. Hun verhalen kunnen je inspireren voor jouw verdere carrière.

Je leert daarnaast nieuwe trends kennen door het volgen van verschillende workshops.

### VEELGESTELDE VRAGEN

**Mag ik kiezen of ik stage loop in de keuken of het restaurant?**

Ja, je mag zelf aangeven in welke afdeling en in welk soort zaak je stage loopt. De school kiest dan voor jou een stageplaats die het best aansluit bij je wensen en je capaciteiten.

**Mag ik vaak werken voor externe gasten?**

In de 2de graad werk je voor andere leerlingen die bij jou in het restaurant komen tafelen. Af en toe ontvang je een groep en leraren komen ook eens langs. Vanaf het 5de jaar ga je echt op regelmatige basis aan de slag voor externen. Ook voor speciale evenementen (bijv. een opdracht voor het Koningshuis) doen wij beroep op onze leerlingen van de 3de graad.





# TAAL EN COMMUNICATIE

## 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> graad

### Dubbele finaliteit Doorstroom en Arbeidsmarkt

Taal en communicatie is een theoretisch-praktische studierichting.

Je hebt een sterk taalgevoel en wil je vlot kunnen uitdrukken in het Nederlands, Frans, Engels, Duits en Spaans. Je bent sociaal en vlot in de omgang en hebt interesse in communicatie, media, public relations en andere culturen.

De focus ligt op communicatie in het Nederlands en in vreemde talen. Je ontdekt er verschillende soorten vormen van communicatie en media. Je reflecteert over communicatie- en persoonlijkheidsstijlen en leert communicatieprojecten en -acties ondersteunen. Ook de basiskennis en -vaardigheden van ICT komen sterk aan bod: onder andere het deskundig leren omgaan met media, presentatietechnieken, ... Het uitwerken van auditieve, visuele en audiovisuele communicatieproducten staat eveneens op het programma. Er wordt gewerkt met schoolinterne en externe projecten.



#### Taal en communicatie (D/A)

LESSENTABEL	3 <sup>e</sup> jaar	4 <sup>e</sup> jaar
<b>Specifieke vorming</b>		
Public relations	5	6
Nederlands	5	5
Frans	4	4
Engels	3	3
Duits	2	2
Digitale en mediawijsheid	2	2
<b>Algemene vorming</b>		
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	3	3
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#### Taal en communicatie (D/A)

LESSENTABEL	5 <sup>e</sup> jaar*	6 <sup>e</sup> jaar*
<b>Specifieke vorming</b>		
Public relations	7	8
Nederlands	4	4
Frans	4	3
Engels	3	3
Duits	2	2
Spaans	2	2
<b>Algemene vorming</b>		
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	1	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Financiële en economische vorming	1	1
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Stage binnen het opleidingsprogramma

### TALIG

Ben je talig? Praat je graag met gasten en bezoekers? Dan is Taal en communicatie je ding.

### COMMUNICATIE

Je denkt na over hoe je kan communiceren met gasten. Je werkt een communicatie-product of -project van A tot Z uit.

### CONTACTEN

Je werkt graag met gasten van over de hele wereld. Je bent een hospitality-medewerker in hart en nieren.

### CREATIVITEIT

Je gaat creatief om met taal en beeld. Je weet je doelgroepen te bespelen en je einddoel te bereiken.

### BEDRIJFSWERELD

De contacten met de bedrijfswereld zijn legio. Je bezoekt bedrijven, krijgt gastcolleges van professionals, neemt deel aan schoolexterne projecten. Naast werkpleklernen is een stage in het 6de jaar een deel van je opleiding.

### STAGE

Je loopt stage als communicatie-assistent in het 6de jaar. Je hebt inspraak bij de stagekeuze. Je stageplaats wordt in functie van je keuze en van je bereikte competenties, talenten en interesses bepaald door je leraren en de technisch adviseur. De stage gaat door in een communicatiebureau, een communicatie- of marketing-afdeling van een bedrijf, een mediabedrijf of reclamebureau.

## TOEKOMST CONTACT MET HET BEDRIJFSLEVEN

De leerlingen met het diploma Taal en communicatie op zak zijn talige leerlingen en weten hoe te organiseren, onthalen en mensen te begeleiden.

Je staat open om mensen met diverse achtergronden te ontmoeten. Een talige bacheloropleiding waarin aandacht wordt besteed aan creatief organiseren, is voor jou weggelegd.

Studiereizen, gastcolleges, workshops en bedrijfsbezoeken laten je kennis maken met de sector.

### VEELGESTELDE VRAGEN

**Ga ik op bezoek naar mediabedrijven?**

In de derde graad leer je regelmatig 'on the spot'. Je gaat op bedrijfsbezoek en werkpleklers is een deel van je opleiding.

**Ga ik op excursie of studiereis?**

Je loopt school in BRUGGE. Deze mooie stad én het Brugse Ommeland verken je door uitstappen in functie van je opleiding. De studiereis die je beleeft is een mix van talen, bedrijfsbezoeken, gastcolleges, teambuilding. Daarnaast mag je samen met je klasgenoten genieten!



# TOERISME

## 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> graad

### Dubbele finaliteit Doorstroom en Arbeidsmarkt

Vrije tijd en vakantie zijn alles in onze drukke wereld. Een daguitstap naar Brussel, een pretpark of de kust, een citytrip naar Londen, een exotische strandvakantie of een avontuurlijke staptocht in Vietnam maken het verschil in het dagelijks leven. Jij kan de vrijetijdsdromen van mensen waarmaken en van toerisme jouw beroep maken!

In de eerste graad geniet je een brede algemene vorming: je houdt je keuzemogelijkheden voor de toekomst open.

Vanaf de tweede graad mag je zelf je grenzen komen verleggen. We dompelen je onder in toerisme, communicatie, vreemde talen, aardrijkskunde, geschiedenis en cultuur. Je krijgt een stevige basisopleiding. Ook gasten ontvangen en begeleiden, klanten informeren en uitstappen organiseren zitten in het pakket. Je talen worden versterkt en verder uitgediept met modules Duits en Spaans. In onze toerismeklas en Travel Store test je al je kennis meteen in de praktijk.

In het zesde jaar loop je stage in de toeristische sector. Wedden dat de reismicrobe dan echt toeslaat?



#### Toerisme (D/A)

LESSENTABEL	3 <sup>e</sup> jaar	4 <sup>e</sup> jaar
<b>Specifieke vorming</b>		
Toerisme	6	7
Kunstgeschiedenis	1	1
Nederlands	4	4
Frans	4	4
Engels	4	4
Digitale en mediawijsheid	2	2
<b>Algemene vorming</b>		
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	3	3
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#### Toerisme (D/A)

LESSENTABEL	5 <sup>e</sup> jaar*	6 <sup>e</sup> jaar*
<b>Specifieke vorming</b>		
Toerisme	8	10
Kunstgeschiedenis	1	1
Toeristische geografie	3	2
Nederlands	3	3
Frans	4	3
Engels	3	3
Duits/Spaans	1	1
<b>Algemene vorming</b>		
Godsdienst	2	2
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	1	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Financiële en economische vorming	1	1
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Stage binnen het opleidingsprogramma

## HAPPY PEOPLE

Je werkt in de hospitality- of toerismesector en je ontmoet happy people.

## DROMEN ZIJN GEEN BEDROG

Je werkt op de bestemming in binnen- of buitenland. Je bent deel van de vakantiesfeer.

Je realiseert dromen voor je gasten.

## DE WERELD IS JE WERKTERREIN

Je ontvangt gasten van over de hele wereld in eigen land of op de toeristische bestemming.

## MET TALEN AAN DE SLAG

Je switcht vlot van de ene naar de andere taal. Naast Nederlands praat je met je gasten in het Frans en Engels. Je kan bezoekers ook helpen in het Duits en Spaans.

## TOEKOMSTGERICHT

Met een toerismediploma op zak ben je niet alleen een wereldburger, maar ben je ook deel van de grootste economische sector ter wereld. Je toekomst is verzekerd.

## STAGE

Leerlingen van Toerisme pakken hun koffers richting vakantiepark, luchthaven, rederij, museum of toeristische dienst in binnen- en buitenland. Je krijgt ook inspraak in de keuze van je stageplaats. We houden rekening met je competenties, talenten en interesses. Zo kan je veel gericht je eerste stappen zetten op de werkvloer van je dromen.

## TOEKOMST CONTACT MET HET BEDRIJFSLEVEN

Na enkele jaren Toerisme heb je een ticket naar een zonnige toekomst op zak: hoger onderwijs of een job in de reis- of hospitalitysector.

Welke bestemming kies je?

### VEELGESTELDE VRAGEN

**Mag ik een project uitvoeren voor echte gasten?**

Je werkt mee aan projecten waarvoor de school wordt gevraagd. Zo bereik je een aantal leerplandoelen op realistische werkwijze voor gasten.

**Waar ga ik op studiereis?**

Je werkt samen met de leraren specifieke vorming aan de studiereis, die wordt gekozen in functie van de te bereiken leerplandoelen. Je plant, organiseert en voert activiteiten uit tijdens de studiereis. Zo wordt het een leuke afwisseling tussen leermomenten en vrije tijd. Je geniet daarenboven van teambuilding met je klasgenoten.



# RESTAURANT EN KEUKEN

## 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> graad

### A-finaliteit Arbeidsmarkt

**Droom je van een eigen restaurant of een eigen onderneming in de horecasector? Ben je een pietje-precies dat niets aan het toeval overlaat?**

Dan ben jij de gedroomde gastheer of -vrouw! In zes jaar tijd groei je uit tot chef of maître d'hôtel na een veelzijdige opleiding in keuken en zaal. De culinaire kneepjes leer je van de kok, de vlotheid van de maître d'hôtel. Eerst dienen je medeleerlingen als proefkonijn. In het vijfde jaar ontvang je externe gasten in het lunchrestaurant. Maar in het zesde jaar ben jij de chef of de maître van restaurant 'Hoeve Cortvriendt'. Naast het vaktechnisch handelen in de keuken en het restaurant, leer je economisch en duurzaam handelen. Daarnaast krijg je kennis van de hygiënenormen en handel je voedsel- en arbeidsveilig.

Je toetst de theorie aan de praktijk tijdens verschillende stages.



#### Restaurant en keuken (A)

LESSENTABEL	3 <sup>e</sup> jaar	4 <sup>e</sup> jaar
<b>Specifieke vorming</b>		
Restaurant en keuken	15	15
Digitale en mediawijsheid	1	1
<b>Algemene vorming</b>		
Nederlands	3	3
Frans	2	2
Engels	2	2
Godsdienst	2	2
MAVO	3	3
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#### Restaurant en keuken (A)

LESSENTABEL	5 <sup>e</sup> jaar*	6 <sup>e</sup> jaar*
<b>Specifieke vorming</b>		
Restaurant en keuken	17	17
Digitale en mediawijsheid	1	1
<b>Algemene vorming</b>		
Nederlands	2	2
Frans	2	2
Engels	2	2
Godsdienst	2	2
MAVO	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Stage binnen het opleidingsprogramma

### CHEF OF MAÎTRE?

Je wordt opgeleid zodat je zowel in de keuken als in het restaurant aan de slag kan. Je hoeft dus nog niet te kiezen. Je kan beide combineren.

### TOPCHEFS

Je krijgt les van een professioneel team en je kan je bekwamen in de beste restaurants. Er zijn ook gastcolleges, waarbij je geïnspireerd wordt door de beste chefs.

### UITDAGEND

Onze Hoeve Cortvriendt wordt de zaak van jou en je klasgenoten. Als team zorg je ervoor dat de gast van begin tot einde wordt verwend.

### PASSIE

Je krijgt tijd en ruimte om jouw passie te ontdekken en te verruimen. Ons lerarenteam geeft je ruimte om te groeien.

### COMMUNICATIE

Je leert vlot communiceren met gasten, collega's en leidinggevenden. Je kan de klant goed informeren en bedienen, dit zowel in het Nederlands als Frans en Engels.

### STAGE

Je kiest het type zaak en streek of land waar je stage wil lopen. Daarenboven beslis je zelf of je in de keuken of het restaurant je vaardigheden wil oefenen en verfijnen. Ons team zorgt voor de juiste match tussen stagegever en leerling.

## TOEKOMST CONTACT MET HET BEDRIJFSLEVEN

Na het zesde jaar behaal je het getuigschrift secundair onderwijs.

Je kan verder specialiseren in een zevende jaar. Je kan je verder toespitsen om de fijne kneepjes van het vak in de keuken aan te leren in de richting Gastronomie (Banketaannemer-Traiteur). Ook op de arbeidsmarkt ben je meer dan welkom.

### VEELGESTELDE VRAGEN

Moet ik een laptop meebrengen naar school?

Je werkt met je eigen laptop die je via een leverancier van de school koopt of huurt. Huren of kopen is een beslissing van je ouders.

Kan ik na Restaurant en keuken nog verder studeren?

Ja, je kan je verder specialiseren door een 7de jaar te volgen, bijv. Gastronomie. Als je een goede studie- en werkhouding hebt, kan je hierna een graadaatsopleiding aanvatten.



# ONTHAAL EN RECREATIE

## 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> graad

### A-finaliteit Arbeidsmarkt

Vrijtijdsbeleving staat in onze samenleving hoog aangeschreven. Quality time maakt deel uit van het dagelijks leven.

Je leert je gasten actief vrije tijd consumeren en kwaliteitsvol beleven. Je zorgt voor onthaal, begeleiding en informatie op maat.

Je wordt binnen de toeristisch-recreatieve sector opgeleid tot een zelfstandige medewerker die wil investeren in klantgerichtheid en -vriendelijkheid. Je beschikt over een flinke dosis creativiteit en sportiviteit bij het voorbereiden en uitvoeren van activiteiten. Je bent gemotiveerd om je te bekwaamen in een waaier van activiteiten: outdooractiviteiten, spelactiviteiten, muzische bezigheden, recreatief sporten en culturele activiteiten. De talenten die je al hebt ontwikkeld, kan je delen met klasgenoten. Zo kan ieder zijn talenten verder laten groeien. Je wordt meer bedreven in het vlot communiceren met gasten, ook in vreemde talen. Problemen opvangen, gepast reageren op stressvolle situaties, in team werken, zorg dragen voor gasten, omgaan met moderne communicatiemiddelen horen tot je dagelijkse taken.



#### Onthaal en recreatie (A)

LESSENTABEL	3 <sup>e</sup> jaar	4 <sup>e</sup> jaar
<b>Specifieke vorming</b>		
Onthaal en recreatie	10	10
Frans	4	4
Engels	4	4
Digitale en mediawijsheid	1	1
<b>Algemene vorming</b>		
Nederlands	4	4
Godsdienst	2	2
MAVO	3	3
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## GASTEN ONTHALEN

Je bent een krak in mensen onthalen, je spreekt gasten spontaan aan, luistert aandachtig en staat ten dienste van hen. Je begeleidt gasten en geeft kort en vlot informatie.

## COMMUNICATIEF ACTIEF

Je leert correct Nederlands gebruiken en je praat een aardig mondje Frans en Engels. Je durft gasten in deze drie talen vlot aan te spreken en basis info geven.

## HANDS-ON

Je bent een doener. Vaak leer je vanuit een beleving en ervaring hoe het moet. Je staat open om op deze manier te leren. Je leert uit je fouten, oefent in en herhaalt, tot je een prof bent als onthaal- en of recreatiemedewerker.

## CREATIEF

Je bent een creatieve geest. Zowel bij onthalen als recreatie moet je steeds jezelf heruitvinden en met andere zaken voor de dag komen. Je durft 'out of the box' denken.

## BEDRIJFSWERELD

Tijdens de contactmomenten met de bedrijfswereld leer je de sector van onthalen en recreatie kennen. Je steekt veel praktische zaken op tijdens het werkplekklaren. Op deze manier leer je je sterke skills kennen en je werkpunten ontdekken. Met deze praktische aanpak verleg je grenzen.

## STAGE

Je loopt stage in het zesde jaar naast de vele werkplekmomenten in het 5de en 6de jaar. Zo leer je snel beide kanten van de opleiding kennen. Ben je eerder iemand voor het onthaal of entertain je liever gasten? Up to you! Stages kunnen binnen beide domeinen gekozen worden, rekening houdend met je interesses, talenten en bereikte competenties. Een combinatie van beide kan natuurlijk ook. Droom je alvast van een job op een vakantiepark. Daar komen beide aan bod.

#### Onthaal en recreatie (A)

LESSENTABEL	5 <sup>e</sup> jaar*	6 <sup>e</sup> jaar*
<b>Specifieke vorming</b>		
Onthaal en recreatie	12	12
Frans	3	3
Engels	3	3
Duits	2	2
Digitale en mediawijsheid	1	1
<b>Algemene vorming</b>		
Nederlands	3	3
Godsdienst	2	2
MAVO	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Stage binnen het opleidingsprogramma

## TOEKOMST CONTACT MET HET BEDRIJFSLEVEN

Na het zesde jaar behaal je het getuigschrift secundair onderwijs.

Je kan kiezen om je nog verder te specialiseren in een zevende jaar. Na een zevende jaar behaal je het diploma secundair onderwijs. Ben je klaar met school en kies je om het professionele leven in te stappen, dan kunnen we je met een gerust hart laten weten; je hebt stages doorlopen, we hebben je klaargestoomd.

### VEELGESTELDE VRAGEN

**Moet je sportief zijn om Onthaal en recreatie te volgen?**

Je moet geen topsporter zijn, maar het is wel handig als je graag sport en actief bezig bent. Je zal bijv. sportieve activiteiten voor groepen voorbereiden en uitvoeren.

**Mag je creatief aan de slag gaan?**

Ja, creativiteit is belangrijk in Onthaal en recreatie. Ons professioneel team zal ook je creativiteit aanwakkeren en zal je leren om vernieuwend te denken.





# 7E GASTRONOMIE

(BSO - 7de specialisatiejaar)  
banketaannemer-traiteur

Zit er een topchef in jou? We zullen het snel ontdekken in het 7de Gastronomie! Zet die koksmuts maar recht en slijp die messen!

De nieuwste kooktechnieken en de geheimen van de hedendaagse gastronomie komen op je af. Je tovert met wereldsmaken en absorbeert nieuwe tendensen. Je leert creatief koken met nieuwe ingrediënten, gerechten, dranken en bereidingswijzen uit de Spaanse, Italiaanse, Scandinavische, oosterse, ... gastronomie. Daarnaast leer je alles over kostprijsberekening, veiligheid, leverancierskeuze, hygiëne en efficiëntie. Cateringopdrachten tijdens binnen- en buitenlandse projecten bereiden je voor op het echte werk.

## VEELGESTELDE VRAGEN

Moet ik een uniform dragen?

Onze 7des dragen stadskledij. Dat betekent een klassieke pantalon met hemd/das of bloes en blazer en klassieke stadsschoenen. Zo leer je de attitude om je passend te kleden. Voor de keukenpraktijk draag je natuurlijk een net keukenuniform.

Krijg ik meer vrijheid in het 7de jaar?

Ja, in het 7de jaar mag je na de lunch de school verlaten. Jouw band met de leraren is ook anders, zij zijn de coaches van het gastronomieteam.



## 7<sup>E</sup> GASTRONOMIE

LESSENTABEL		7 <sup>e</sup> jaar
<b>Algemene vakken</b>		
Godsdienst		2
Nederlands		2
Frans		2
Engels		2
Maatschappelijke vorming		2
Lichamelijke opvoeding		2
Informatica		1
<b>Technische vakken</b>		
Banketorganisatie - Organisatie van banketten - Keukenorganisatie en gastronomie - Drinkselectie en advies		6
<b>Praktische vakken</b>		
Praktijk/banketorganisatie op school + blokstage (8w)		16
<b>Totaal</b>		<b>35</b>

## TOEKOMST CONTACT MET HET BEDRIJFSLEVEN

Na het zevende jaar ken je de kneepjes van het vak, heb je het neusje van de zalm ontdekt. We stomen je klaar om er volop tegenaan te gaan. Een extra troef: na het zevende jaar behaal je het diploma secundair onderwijs.

Mooi meegenomen, toch?

## PRAKTIJK OP MAAT

De chef-leraar past zijn programma aan volgens de competenties en wensen van de klasgroep. Heb je er altijd al van gedroomd om deel te nemen aan een wildpluk of de vegan keuken te ontdekken? De chef zorgt voor input, een gastchef of bedrijfsbezoek op maat.

## JIJ BENT DE CHEF!

De chef-leraar inspireert je om zelf aan de slag te gaan. Hoe kom je tot een eigen gerecht? Hoe zorg je ervoor dat de verschillende ingrediënten een mooi geheel worden? Je krijgt ruimte om te experimenteren.

## REALISTISCHE KIJK

In de theorievakken legt men het accent op het werkveld en de kennis die je nodig hebt om in de gastronomische wereld te groeien. Je krijgt ook de skills mee om zelfstandig je boontjes te doppen in onze complexe maatschappij.

## UITDAGENDE OPLEIDING

Je wordt uitgedaagd voor je eindproject: daar toon je wat je kan aan externe gasten. Een gastronomisch (meeneem) menu of een culinair event? Jij en je klasgenoten beslissen mee wat het wordt.

## PROJECTEN

Je werkt mee aan uitdagende projecten in binnen- en buitenland. Je werkt voor een hoogstaand en veeleisend publiek.

## STAGE

In het 7de jaar mag je zelf kiezen waar je stage loopt. Wil je hoge toppen scheren en leg je de lat hoog voor jezelf in een restaurant dat hoog staat aangeschreven in de culinaire gidsen? Dat kan. Droom je om later een gastronomische bistro uit te baten en wil je in zo'n zaak je vaardigheden oefenen? Geen probleem, ook dat is mogelijk. Je kiest zelf je stageplaats.

## WAAROM KIEZEN VOOR SPERMALIE

- Warme Scholen: zelfsturing, zelfontplooiing, zelfredzaamheid en zelfreflectie zijn de sleutelwoorden
- Persoonlijke aanpak voor elke leerling
- Voorkomen en uniform: duidelijk omschreven in een stijlguide opgemaakt door leerlingen, ouders en leraren
- Orde, netheid en structuur is belangrijk, een vestiairekast en locker helpen hier bij
- Verstandig omgaan met smartphone
- Centrum Brugge – een fantastische leeromgeving
- Iedereen eet op school (picknick of warme maaltijd)
- Internaat Spermalie kan, maar niet verplicht
- Groene school: tuin voor ontspanning, projecten en LO
- Goede bereikbaarheid met trein en bus, fiets
- Excursies en studiereizen afgestemd op de doelstellingen per richting en de praktijk
- Stages en werkplekieren

## PRAKTISCH

- Lessen tussen 8.45 en 17 uur
- 1ste en 2de graad op woensdag klaar om 15.05 uur
- 1ste en 2de graad op vrijdag ten laatste klaar om 14 uur
- 3de graad Horeca of Restaurant en keuken is op vrijdag ten laatste klaar om 15 uur
- 6 Horeca of Restaurant en keuken 1 avond praktijk in didactisch restaurant tot 21.30 uur
- Webshop:
  - boeken
  - messen (vanaf 2de graad voor Horeca en Restaurant en keuken)
  - uniform
  - laptop (voor elke leerling, keuze tussen huren of kopen)
- Smartschool is het communicatiesysteem
- Resultaten raadplegen via Skore in Smartschool
- Schoolreglement en bijdrageregeling: raadpleeg [www.spermalie.be](http://www.spermalie.be)



SPERMALIE



## INTERESSE?

### Steeds welkom na afspraak

Er is een intakegesprek met leerling en ouder. We peilen naar je motivatie en interesse en leiden je rond in de school.

## INSCHRIJVEN?

Registreer je in onze school, dan houden we een plaatsje vrij en informeren we je over de inschrijvingsprocedure.

### Voor 1A en 1B:

via het centraal aanmeldingssysteem Brugse scholen

### Vanaf 2de jaar:

registreer vanaf januari, inschrijven kan na de paasvakantie

Om in te schrijven hebben we je identiteitskaart en het akkoord van de ouders nodig.

### Maak een afspraak:

bel 050 33 52 19 of mail naar [info@spermalie.be](mailto:info@spermalie.be)



## **Spermalie**

Snaggaardstraat 15, 8000 Brugge  
tel.: +32 (0)50 33 52 19  
info@spermalie.be

[www.spermalie.be](http://www.spermalie.be)