

Bakker of banketbakker?

Dat speelt geen rol.



www.tergroenepoorte.be



vanaf
12 jaar

TSO
BSO


internaat

7^{de}
specialisatie
jaren



De opleiding

vanaf
12 jaar

Bekijk alle lestabellen op www.tergroenepoorte.be



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 aanbod 7de specialisatiejaren.

Veelzijdigheid troef

De bakkerijsector is in volle ontwikkeling. Veelzijdigheid, dynamiek, vakkennis en een brede algemene opleiding zijn dan ook de absolute troeven in deze sector. En dat is precies de bagage die we je meegeven in deze opleiding.



Creatieve patisserieën

Over de vakken...

Een goede basisopleiding bestaat uit een pakket algemene, technische/ technologische vakken, beroepspraktijk en stage.

Naast een vakgerichte talenopleiding krijg je tijdens de lessen algemene vakken ook een socio-economische vorming met oog voor het creatieve. De beroepspraktijk en stage zijn het hart van de opleiding.

1° graad bakkerij (vanaf 12 jaar)

De eerste twee jaar proef je bij ons van alle richtingen. Je krijgt een trimester bakkerij, een trimester slagerij en een trimester hotel. Op die manier ben je op 14-jarige leeftijd ervaren genoeg om een definitieve keuze te maken. Binnen de A-stroom krijgen de leerlingen ook enkele lessen voedingstechnieken.

2° en 3° graad bakkerij

Eens je een definitieve keuze hebt gemaakt, ga je je verdiepen in een bepaald beroep. Binnen de Bakkerijschool Ter Groene Poorte kan er gekozen worden voor een opleiding op technisch en op beroepsniveau. Kiezen voor een zevende jaar is kiezen voor professionalisering in het vakmanschap of specialiseren in de bakkerijtechnieken.

Stages

De stages vormen een belangrijk onderdeel van de opleiding.

Vanaf de 3e graad gaan de leerlingen op stage.

5de jaar: 4 weken stage

6de jaar: 4 weken stage

7de jaar: 6 weken stage



Ervaring met winkelverkoop op school



Pralines maken





Precisie is een must

De toekomst- mogelijkheden



Voor iedereen die bij ons een bakkerijopleiding volgt zijn talrijke kansen weggelegd binnen de sector. De mogelijkheden zijn legio. Onze oud-studenten vinden dan ook moeiteloos de weg naar tewerkstelling binnen de bakkerijsector.

Onze praktijkleerkrachten deden hun ervaring op in het werkveld en geven graag hun kennis door aan de volgende generatie. Specialiseren is een manier geworden om je te profileren. Wie na de bakkerijopleiding zijn talenten verder wil ontplooiën, heeft bij ons de keuze uit een ruim aanbod aan 7de specialisatiejaren. Zo kan de leerling zich gaan verdiepen in de boeiende wereld van (dieet)bakkerij, chocoladebewerking, banket- en bakkerijtechnieken.



Onze oud-leerlingen zijn de beste publiciteit voor onze school. Dominique Persoone (The Chocolate Line) studeerde af aan Ter Groene Poorte en baande zich een weg naar de top. Dominique is de laatste jaren uitgegroeid tot de chocolade-goeroe van het land. De school ligt hem nog steeds nauw aan het hart, getuige daarvan is het feit dat hij geregeld fungeert als gastdocent.

Kortom binnen de bakkerijwereld liggen heel wat kansen en de graad van tewerkstelling is hoog. Wie bij ons de school verlaat, heeft een mooie toekomst in het verschiet.



Creativiteit is heel belangrijk



Streven naar perfectie

Meer op www.tergroenepoorte.be



Leerling aan het woord



Raf Van de Velde, toekomstig chocolatier

"Ik wou al bakker worden van toen ik zes was. Die gedachte is er nooit uitgegaan, een roeping zoals ze zeggen. In het derde middelbaar heb ik mijn ouders kunnen overtuigen om deze opleiding te volgen. Internaat was een must aangezien ik in Antwerpen woon.

"Ik heb nooit last gehad van heimwee. Het is leuk om hier met leeftijdsgenoten samen te wonen. Nu ik in het zevende jaar zit, woon ik op een peda. De vrijheid die we nu krijgen vind ik zeker voldoende."

"Dankzij Ter Groene Poorte kan ik van mijn passie mijn beroep maken..."



Bekend oud-student



Dominique Persoone, 'De Goeroe van de Chocolate'

Dominique Persoone heeft zich de voorbije jaren opgewerkt als het gezicht van de Brugse chocolatiers. Deze opmerkelijke oud-student experimenteert met smaken en runt het succesvolle The Chocolate Line in hartje Brugge.

"Een oud-leerling om trots op te zijn..."

"Kijk, ik was de eerste die durfde experimenteren met chocolade", vertelt Persoone. "Nu jaren later zie je dat heel wat chocolatiers experimenteren met smaken. Chili en chocolade bijvoorbeeld gaan heel goed samen. Van andere chocolatiers kreeg ik soms te horen dat ze niet wisten dat je zoveel kan aanvangen met chocolade. Het is een kwestie van durven en proberen, maar je ziet wel dat het werkt."



7de specialisatie-jaren bakkerij

7^{de}
specialisatie-
jaren

Bekijk alle lestabellen op www.tergroenepoorte.be



TSO

Se-n-se* opleiding

Bakkerijtechnieken

De gespecialiseerde opleiding 'Bakkerijtechnieken' leidt jongeren op die een middenkaderfunctie wensen te bekleden binnen een bakkerijomgeving. Via een grondige warenkennis en bedrijfsuitrusting bouwen de leerlingen een diepgaande bakkerijkennis op met concrete toepassingen in de praktijk. Tijdens de wekelijkse stage worden de bakkerijvaardigheden en -technieken verder uitgediept en dit met aandacht voor het hygiëne- en kwaliteitsgebeuren. Een praktijkleerkracht begeleidt de leerling op zijn stageplaats en bewaakt naast de opleiding de goede samenwerking met de school en het bedrijf. Gespecialiseerde bakkerijen hebben een steeds groeiende nood aan mensen die op vaktechnisch gebied sterk staan.



*secundair-na-secundair

TSO

Assistent voeding (Technicus in de voeding)

Assistent Voeding is een nagelnieuw 7de specialisatiejaar waarin werkplekleren centraal staat. Deze technische opleiding valt onder de vlag Se-n-se opleiding (secundair na secundair). Als student ga je twee dagen per week aan de slag in een toonaangevend voedingsbedrijf. Assistent Voeding is een toepassingsgerichte opleiding met aandacht voor doorgedreven product- en proceskennis, ethisch en duurzaam ondernemen en het ontwikkelen van communicatieve vaardigheden. Na het volgen van deze éénjarige opleiding kan je aan de slag als productieverantwoordelijke of productontwikkelaar, laboratoriumassistent of kwaliteitscontroleur. Instromen kan vanuit het 6de of na een 7de jaar technische bakkerij.

BSO

(Dieet)Bakkerij

Professionaliseren binnen de bakkerij kan via de opleiding (Dieet)Bakkerij. Meer en meer vinden consumenten gezonde voeding een must. Ook de bakkerij ervaart deze evolutie/tendens en past zijn product en assortiment op creatieve wijze aan. Algemene en specifieke productkennis en procesinzichten wapenen de bakker voor de toekomst. Via het 7de jaar (Dieet)Bakkerij professionaliseert men zich verder in het vakmanschap van de (brood)bakker en houdt men rekening met de nieuwe voedingstrends: vezelrijk, vetarm, suikervrij, glutenvrij, zoutgereduceerd, vitamierijk...

Banketbakkerij- Chocoladebewerking

Wie voor 'Banketbakker - Chocoladebewerker' kiest, opteert voor een verdere vervolmaking, waarbij creativiteit en zin voor schoonheid een belangrijke rol spelen. Gebak, koekjes, marsepein, ijs, suiker en chocolade worden in jouw handen meesterstukjes.



Passie voor smaak

Restaurantpatisserie: Banketbakkerij-Chocoladebewerking

Na het beëindigen van de Hotelschool kunnen jongeren in de opleiding 'restaurantpatisserie' zich verder specialiseren in banket en chocolade. Ideaal voor de kok-hotelier die zich verder wil vervolmaken in het bereiden van de meest smakelijke desserts. Tijdens de opleiding worden niet alleen de basistechnieken van banket en chocolade aangeleerd, maar worden ook gespecialiseerde banket- en chocoladeproducten gerealiseerd.



Een toffe thuis

Thuis op internaat



In Ter Groene Poorte zitten leerlingen uit gans Vlaanderen en Nederland. Dat heeft te maken met de nabije ligging aan het station, maar uiteraard ook door de ruime internaatfaciliteiten.



Een mix van inspanning en ontspanning

Met meer dan 450 verblijven ze allen in eigentijds ingerichte kamers. Tijdens de week zorgen de opvoeders voor een uitstekende mix van studie, discipline en vrije tijd. Inspanning en ontspanning worden op harmonieuze wijze met elkaar gecombineerd. Zowel privacy, ontspanning, studiebegeleiding als de gehele werking van het internaat wordt aangepast aan de leeftijd van de meisjes en de jongens.

“Het is fun om met mijn leeftijdsgenoten samen te wonen...”

Hoe de school bereiken?

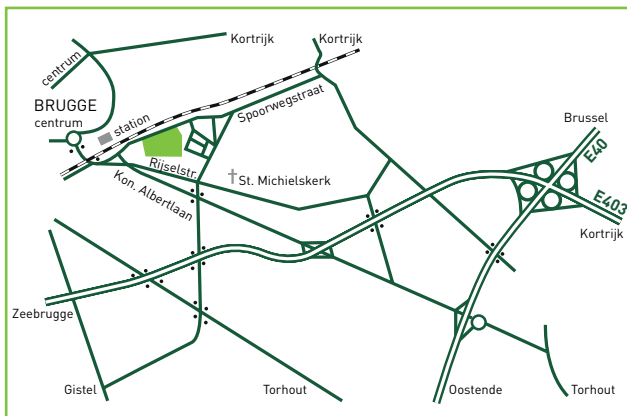
MET DE AUTO

- **E-40 Brussel-Oostende:** Afrit Brugge
Voor de tweede verkeerslichten rechts en richting Brugge/Sint-Michiels volgen. Na de tweede rotonde rechtdoor en vlak voor het station naar rechts. Ongeveer 250 meter aan uw rechterkant ligt Ter Groene Poorte

- **E-40 Oostende-Brussel** 2^o optie: afrit Loppem richting Brugge volgen tot aan het station, aan het station rechts. Ongeveer 200 m voorbij de verkeerslichten komt u aan de ingang van het domein.

MET DE TREIN

- **Station Brugge:** Uitgang Sint-Michiels
Bij het verlaten van het station naar links. Ongeveer 200 m verder komt u aan de ingang van het domein.



Elk talent zijn succesrecept



vanaf
12 jaar

TSO
BSO



7^{de}
specialisatie
jaren

Spoorwegstraat 14 • 8200 Sint-Michiels
T 050 40 30 20 • F 050 40 30 25
info@tergroenepoorte.be • www.tergroenepoorte.be

inlichtingen & inschrijvingen: elke dag ook tijdens de vakantie behalve tijdens de administratieve sluiting

BAKKERIJ • SLAGERIJ • HOTEL • GROOTKEUKEN • VOEDINGSTECHNIEKEN