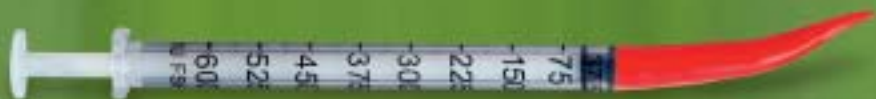


# Voeding of wetenschappen?

Altijd heet van de naald.



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



vanaf  
12 jaar

TSO  
BSO

  
internaat

7<sup>de</sup>  
specialisatie  
jaren

# De opleiding

vanaf  
14 jaar

Bekijk alle lestabellen op [www.tergroenepoorte.be](http://www.tergroenepoorte.be)



*Kwaliteitscontroles uitvoeren*

**Smaak of wetenschap? Procescoördinator, kwaliteitscontroleur of labo-werk? De richting Voedingstechnieken (technische opleiding vanaf 14 jaar) focust zich op het productieproces van voedingswaren. Je leert alle processen die bij de bereiding van een product gepaard gaan en voert kwaliteitscontroles uit. Bij deze opleiding staat het werkplekleren centraal. Ervaring doe je dan ook op binnen de muren van een toonaangevend voedingsbedrijf.**

## Inzicht verwerven

Voedingstechnieken is een technische opleiding op secundair niveau die beantwoordt aan de noden van hedendaagse voedingsbedrijven. Het is een opleiding waar, naast de kennis van het product, het inzicht in de productieprocessen en het kwaliteitsgebeuren een heel belangrijke plaats inneemt.

## Over de vakken...

Vanaf de derde graad (5de en 6de jaar) lopen onze studenten stagen bij verschillende toonaangevende voedingsbedrijven. Elke week gaan ze één dag op stage. Op het einde van het schooljaar voorzien we nog een blokstage van vier weken. Op die manier leren de studenten het best de verworven kennis om te zetten in de praktijk. Bovendien leren ze echt de werkplek kennen en worden ze voorbereid en begeleid om de voedingsprocessen beter te kunnen begrijpen.



*Je verwerft inzicht in productieprocessen*

Later instappen in de opleiding kan het best vanuit de opleidingen:

- TSO:**
- Biotechnische wetenschappen
  - Industriële wetenschappen
  - Sociale en technische wetenschappen
- ASO:**
- Moderne talen – Wetenschappen
  - Wetenschappen – Wiskunde

## 2° en 3° graad voedingstechnieken

Ben je meer geboeid door het productieproces dat achter de bereiding van voedingsproducten schuilt? Dan is Voedingstechnieken misschien wel iets voor jou. Deze technische opleiding kan je volgen vanaf de tweede graad.

### Stages

De stages vormen een belangrijk onderdeel van de opleiding.

**Vanaf de 3e graad gaan de leerlingen op stage.**

5de jaar: (alternerend) 1 dag werkplekleren + 4 weken blokstage

6de jaar: 1 dag werkplekleren + 4 weken blokstage

7de jaar: 2 dagen werkplekleren + 4 weken blokstage



*Stage op de werkplek*





Controles uitvoeren

# De toekomst- mogelijkheden



Het volgen van een productielijn



Wie de richting Voedingstechnieken volgt aan 'Ter Groene Poorte' moet zich geen zorgen maken over tewerkstelling want de voedingsindustrie vraagt continu om goed geschoolde werknemers. Afgestudeerden kunnen aan de slag als kwaliteitsmedewerker, productontwerper, productieassistent, lijnverantwoordelijke, laboratoriummedewerker of zelfs in een techno-commerciële functie kan je er aan de slag.

Leerlingen met 'smaak', een brede interesse voor wetenschappen, een toepassingsgerichte houding en die een baan binnen de voedingssector voor ogen hebben, starten aan de opleiding op veertienjarige leeftijd, na de eerste graad. Na vier jaar zijn ze klaar voor het werkveld of kunnen ze op de school nog een 7de specialisatiejaar Assistent Voeding volgen.

Door de stages worden de leerlingen erg vertrouwd met de werkplek. Al doende leert men best de knepen van het vak. Dit gecombineert met een theoretische achtergrond zorgt er voor dat de studenten op hun 18de klaar zijn voor de arbeidsmarkt. Met een opleiding voedingstechnieken, kunnen de studenten tevens alle kanten uit. Ze kunnen meteen aan de slag in één van de vele voedingsbedrijven die ons land rijk is of ze kunnen kiezen om verder te studeren al dan niet op Ter Groene Poorte.

Sedert twee jaar kan men kiezen om nog een extra jaar aan Ter Groene Poorte te studeren. Het nieuwe specialisatiejaar Assistent Voeding kan een antwoord bieden.

## Leerling aan het woord



### Bram Van Boxelaer

"De eerste zes maanden zijn pijlsnel voorbij gevlogen. Ik leerde ongelofelijk veel bij Vamix: ik verwierf een algemene kijk op een industrieel bedrijf dat voedingsmiddelen verwerkt; ik leerde nieuwe procestechnieken kennen om producten te produceren en te verpakken, maar ook labo-onderzoek, kwaliteitscontroles en management ontbraken niet."

Momenteel loop ik stage bij een bedrijf van Vandemoortele, Vamix genaamd. De stage loopt heel vlot en er is veel afwisseling.

Ik had ook de kans om een HACCP-audit mee te volgen. Dat was zeer interessant, omdat alle theoretische kennis uit de lessen nu in praktijk werd gezet."

*"De theorie in praktijk gezet"*

## Oud-student aan het woord

Meer op [www.tergroenepoorte.be](http://www.tergroenepoorte.be)



### Sarah Vandensteene

Sarah Vandensteene studeerde in 2009 af in de richting Assistent Voeding.

"Ik koos voor de richting omdat kwaliteit me enorm aanspreekt. Ik volgde stage in Labo Phytophar. Dit is een bedrijf dat voedings-supplementen produceert. Evenzeer zeer leerrijk voor mij, gezien mijn vooropleiding als farmaceutisch assistent. Ik kreeg veel uitleg over de verschillende machines en hun werking. Als je op de werkvloer staat is het belangrijk dat je niet alleen weet wat de machine produceert, maar ook weet hoe ze precies werkt en welke kwaliteitscontroles er gedurende het proces moeten gebeuren. Ik voerde de

visuele reinigingscontroles, temperatuurmetingen, staalafnames en fysico-chemische metingen uit. Ook hebben we al enkele beurzen en bedrijven bezocht, waar we ook zeer veel uit hebben geleerd. Mijn stageplek beviel me zo dat ik er nu nog steeds werkzaam ben."

*"Veelzijdigheid troef op mijn stageplaats"*

# 7de specialisatiejaar voedingstechnieken

7<sup>de</sup>  
specialisatie  
jaren

Bekijk alle lestabellen op [www.tergroenepoorte.be](http://www.tergroenepoorte.be)



TSO

## Se-n-se\* opleiding

### Assistent Voeding (Technicus in de voeding)

Assistent Voeding is een specialisatie waarin werkpleklers centraal staat. Als student ga je twee dagen per week aan de slag in een toonaangevend voedingsbedrijf. Deze technische opleiding valt onder de vlag Se-n-Se opleiding (secundair na secundair). Sedert twee jaar biedt Ter Groene Poorte deze unieke studierichting aan. Een éénjarige opleiding die een perfecte aanvulling vormt op de bestaande technische opleiding van bakker, slager of voedingstechnicus. Assistent Voeding is een toepassingsgerichte opleiding met aandacht voor een doorgedreven product- en proceskennis, ethisch en duurzaam ondernemen en waarbij creatieve en organisatorische vaardigheden worden aangescherpt.



*Aandacht voor doorgedreven proceskennis*



\*secundair-na-secundair

Het zelfstandig en in team leren werken is een na streven en waardevolle competentie.

De keuze van het type voedingsbedrijf voor werkpleklers wordt in overleg met de student en de docent vastgelegd. In regel sluit deze zo goed mogelijk aan bij de persoonlijke interesse van de student en zijn eerder gevolgde opleiding. Dit is in principe niet echt een noodzaak.

Docenten technische vakken fungeren als coach en begeleiden samen met de bedrijfsmentor de student tijdens zijn opleidingstraject. Afgestudeerden kunnen later aan de slag als productieverantwoordelijke, productontwikkelaar, kwaliteitscoördinator, technisch-commercieel medewerker en zelfs als voedingslabo- rant. Kortom, een extra jaar Assistent Voeding schept kansen en biedt mogelijkheden om een veelzijdige en boeiende toekomst binnen de voedingssector tegemoet te gaan. Studenten die nog niet meteen een toekomst op de arbeidsmarkt ambiëren, maar liever verder studeren aan de hogeschool of universiteit zijn degelijk voorbereid en vergroten hiermee hun kans op succes.



*2 dagen werkpleklers per week*



*Analyse van stalen*





*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?

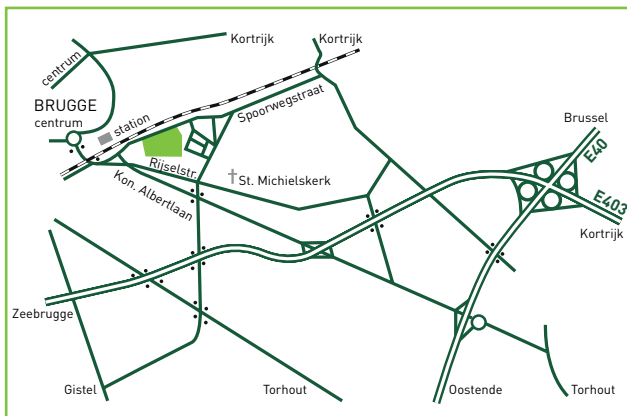
### MET DE AUTO

- **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<sup>o</sup> 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



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