

Flash

8 de jaargang - nr. 2 / mei 2013



CVO Elishout COOVI Zomerhappening

Zaterdag 15 juni
vanaf 14:00 uur

VLAAMSE
GEMEENS
CHAPSCO
MMISSIE



IN DE WEER
VOOR BRUSSEL



Zomerhappening

Colofon

Nieuwsbrief voor alle cursisten, personeelsleden en sympathisanten van het CVO Elishout COOVI
E. Gryzonlaan 1
1070 Anderlecht
Tel: 02/526 51 00
E-mail: cvo@elishout.be
www.elishout.be

Redactieleden

*Katrien Dedobbeleer
Machteld De Schrijver
Marleen De Waele
Stijn De Geest
Herman Geysens
Frederik De Bremaecker*

Eindredactie

Luc Pauwels

Verantwoordelijke uitgever

Eddy Lefaible

👉 We starten opnieuw op 16 september!

Centruminformatie

Alle informatie van het centrum kan je vinden op de website, www.cvoelishout.be. Ook de laatste gebeurtenissen, evenementen, foto's en dergelijke worden hierop geplaatst.
Mailen doe je naar cvo@elishout.be.
Telefoneren kan via het nummer 02/526.51.00.

Kledijverkoop

De cursisten die zich in het CVO aangepaste kledij willen aanschaffen, kunnen deze op volgende dagen bestellen en passen:
Maandag 16, dinsdag 17, woensdag 18 en donderdag 19 september van 16.00 tot 18.00 uur.
Zaterdag 21 september van 10.00 tot 12.00 uur.
Deze pasdagen worden georganiseerd in gebouw 5, tweede verdieping, lokaal 17. Betalen gebeurt ter plaatse via bancontact.

Verplicht medisch attest

In opvolging van de regelgeving van het Federaal Agentschap voor voedselveiligheid (FAVV) dient elke cursist die een opleiding in het **studiegebied Voeding** volgt een **medisch geschiktheidsattest** af te leveren.
Concreet dient bij aanvang van de opleiding door elke cursist in het studiegebied Voeding (Slagerij, Bakkerij, Hotel/keuken, Hotel/zaal, Wijnkenner) voor om het even welke module een medisch geschiktheidsattest afgeleverd te worden. Van zodra dit document in het cursistendossier aanwezig is en de opleiding niet onderbroken wordt, blijft dit geldig (er moet dus niet telkens een nieuw document ingediend te worden).
Dit medisch geschiktheidsattest kan ingevuld worden door de huisarts. Om er zeker van te zijn dat het juiste attest wordt afgeleverd en om overbodig werk te vermijden, vind je dit op de website van de school, www.elishout.be. Het attest moet je afgeven bij inschrijving, anders kan er geen inschrij-

Wanneer kan je je Inschrijven?

Vanaf maandag 3 juni starten de inschrijvingen vanaf 9.00 uur en dit gedurende de gewone openingsuren van het secretariaat. De school is open tot zaterdag 6 juli en opnieuw vanaf maandag 26 augustus. Tijdens deze periode kan je inschrijven tussen 13u en 19u30 tijdens de week en op zaterdag tussen 8u30 en 12u.
Raadpleeg voor alle zekerheid onze website www.cvoelishout.be.

Betalingen

Alle betalingen in ons centrum (restaurant, inschrijvingen en dergelijke) kunnen **enkel** nog met bancontact gebeuren. Gelieve hier rekening mee te houden

Opleidingscheques

Iedere werknemer of ambtenaar die in Vlaanderen of Brussel woont, kan bij de inschrijving in het CVO Elishout COOVI gebruik maken van opleidingscheques die door de Vlaamse Overheid worden uitgegeven. Hierdoor betaal je slechts de helft van de kosten van je opleiding. Bestellen doe je op de site of in één van de werkinkwinkels van de

De kmo-portefeuille

Ook als zelfstandige kan je een deel van het inschrijvingsgeld recupereren. Voor kmo's, vrije beroepen en ondernemingen uit de privésector met een aanvaardbare hoofdactiviteit, gevestigd in het Vlaamse Gewest, kan je 50% van het inschrijvingsgeld terugkrijgen. De steunmaatregel is gericht op het verbeteren van de huidige of toekomstige bedrijfsvoering bij kmo's.
Info: www.kmo-portefeuille.be

Infovoormiddag met ontbijt op zaterdag 7 september 2013 in de free flow

Twijfel je nog welke opleiding je wil volgen? Of wil je gewoon nog wat informatie?

Kom dan zeker naar onze infodag op zaterdag 7 september van 09.00 tot en met 12.00 uur in de free flow (gebouw 5) op de campus.

Het volledige lerarenkorps is die dag aanwezig om al je vragen te beantwoorden en je wegwijs te maken in de modulaire structuur van de verschillende opleidingen die wij in het CVO verstrekken.

Je kan je op deze dag ook dadelijk inschrijven. Hiervoor staan de mensen van het secretariaat de hele voormiddag paraat. Hoe sneller je erbij bent, hoe meer mogelijkheden je hebt om te kiezen uit een ruim aanbod van opleidingen en specialisaties.

Een ontmoeting met onze nieuwe "baas" Jacky Goris van het GO!

Op 1 september 2013 gaat onze instelling van inrichtende macht veranderen. De Vlaamse Gemeenschapscommissie (VGC) hevelt Elishout School voor Voeding naast de instelling CVO Elishout COOVI over naar het gemeenschapsonderwijs (GO!).

Vermoedelijk zitten heel wat cursisten hierdoor met vragen en daarom trok de redactie erop uit om de toekomstige nieuwe baas de heer Jacky Goris te interviewen.

De heer Jacky Goris heeft zijn kantoor in de lokalen van de Victor Horta school in Evere. De redactie werd vriendelijk binnengeleid in een sober, maar smaakvol ingericht bureau ("soms heb ik de indruk dat ik hier woon", vertelt hij een beetje al grappend) waar tegen één muur een foto van Hugo Claus prijkt. Recht daartegenover hangt een collage van waar Louis



Paul Boon ietwat ironisch neerkijkt op de vergaderingen die ongetwijfeld elke dag in deze ruimte plaatsvinden. Aan de derde muur zie je foto's van een aantal jazzgrootheden. Op zijn bureau ligt een boek over Spinoza. Naar de persoonlijke interessesferen van Goris is het dan ook niet lang zoeken: literatuur, muziek en filosofie. ("je kunt toch niet altijd met onderwijs bezig zijn").

Na een korte kennismaking vuurde de redactie meteen de vragen af.

Wie is Jacky Goris?

Jacky Goris studeerde aan de VUB en is van opleiding Master in de Taal en Letterkunde, na jarenlang lessen Nederlands te hebben gegeven, werd hij in 1988 directeur van het Koninklijk Atheneum Emanuel Hiel in Schaarbeek waarvoor hij de naam bedacht. Hij werkte van 1995 tot 1999 als adviseur van de ministers van Onderwijs Luc Van Den Bossche en Eddy Baldewijns en is één van de architecten van het bijzonder decreet betreffende het Gemeenschapsonderwijs (1999).

In 2000 werd hij aangesteld als algemeen directeur van de scholengroep Brussel. Momenteel is hij tevens voorzitter van de Coördinatieraad van de algemeen directeurs van de 28 verschillende scholengroepen van het Gemeenschapsonderwijs in Vlaanderen.

Scholengroep Brussel, wat houdt dit in?

Scholengroep Brussel groepeerde 31 basisscholen, 14 secundaire scholen, 2 instellingen voor buitengewoon onderwijs, een centrum voor volwassenenonderwijs, een centrum voor deeltijds beroepsonderwijs, 5 instellingen voor deeltijds kunstonderwijs, een autonoom internaat en een centrum voor leerlingenbegeleiding. Daarnaast beheert de scholengroep 34 kinderdagverblijven en een centrale keuken.

In september 2013 wordt deze grote familie nog verder uitgebreid met het CVO, de secundaire school Elishout School voor Voeding en het autonome internaat.

Hoeveel scholengroepen heeft het GO!

In totaal zijn er 28 scholengroepen. De scholengroep Brussel is de grootste scholengroep van het GO! qua leerlingen- en cursistenaantal en valt volledig binnen de grenzen van het Brussels Hoofdstedelijk gewest. Zonder de scholen, die in september bij het GO! komen, mee in rekening te brengen, heeft het GO in Brussel een marktaandeel van ca. 31 %. Het basisonderwijs telt 7400 leerlingen, in het secundair onderwijs zitten ongeveer 4500 leerlingen en 7000 cursisten volgen les in het CVO Brussel. Elk jaar komen er leerlingen en cursisten bij.

Wat houdt de functie van een algemeen directeur in?

De algemeen directeur is de voorzitter van het college van directeurs. Hij is de manager, de CEO, van de scholengroep.

In het college van directeurs zetelen alle directeurs van de scholen en centra voor volwassenenonderwijs en leerlingenbegeleiding die deel uitmaken van de scholengroep. Het college van directeurs doet het beleidsvoorbereidend en beleidsuitvoerend werk en is bevoegd voor het beheer van de administratieve loopbaan van het personeel dat tot de scholengroep behoort. Vooral adviseert het college de raad van bestuur die de inrichtende macht is van de scholengroep.

Aangezien het geen evidentie is om met 57 directeurs samen te werken en tot overeenkomsten te komen, verkiest het college telkens voor een periode van vier jaar uit haar leden een dagelijks bestuur dat namens het college de nodige beslissingen neemt. Alle onderwijsniveaus zijn in dit dagelijks bestuur vertegenwoordigd, ook het volwassenenonderwijs.

De raad van bestuur wordt gekozen voor een periode van vier jaar en telt 9 vertegenwoordigers. De voorzitter is de heer Julien Meganck, de gedelegeerd bestuurder van de GOMB (De Gewestelijke Ontwikkelingsmaatschappij voor Brussel). Heel wat taken, zoals het opstellen van een budgettaire meerjarenplan en begroting, de aanstelling van de directeurs, de onderwijsvisie, de kwaliteitsbewaking, de taakverdeling van het ondersteunend personeel, etc. worden er besproken en beslist.

De meer uitvoerende taken zoals het beheer van de gebouwen en het budget en de begeleiding en evaluatie van de directeurs maken deel uit van het takenpakket van de algemeen directeur.

De scholengroep is een ondersteunend organisme dat ervoor zorgt dat er heel wat administratieve en logistieke taken worden onttrokken aan de dagelijkse beslomeringen van de schooldirecties.

Deze directies krijgen hierdoor meer tijd om zich in eerste instantie bezig te houden met het pedagogisch en personeelsbeleid van een school. De directeur moet erover waken dat de eindtermen en leerdoelen worden behaald en blijft de teamleader die de leerkrachten begeleidt en motiveert. In dit kader fungeren de doorlichtingsverslagen als belangrijke toetssteen. Beslissen over het voortbestaan of de oprichting van bepaalde modules, afdelingen of studierichtingen behoort tot de bevoegdheid van de algemeen directeur, op advies van de schooldirecteur. Waar de raad van bestuur directeurs aanstelt en de algemeen directeur hen evalueert, is het de verantwoordelijkheid van de directeurs zelf om de leerkrachten aan te werven en te beoordelen.

Wat zijn de grootste uitdagingen voor de scholengroep Brussel?

Het volledige Brusselse onderwijs, onafhankelijk tot welk net de school behoort, heeft met dezelfde problematiek te kampen. Daarom worden er in de scholen en instellingen van de scholengroep Brussel duidelijke accenten gelegd naar diversiteit, taalondersteuning en kansarmoede toe. Het zijn dezelfde aandachtspunten die het VGC hoog in het vaandel draagt. Leerlingen en cursisten helpen en inspireren opdat ze hun diploma's zouden behalen, is de belangrijkste taak van het Brussels onderwijs. Alleen zo kan iets worden gedaan aan de rampzalige werkgelegenheidssituatie van het gewest.

Wat gaat er voor de cursisten van het CVO Elishout COOVI veranderen?

De cursisten zullen van deze overgang op zich weinig merken. De instelling blijft autonoom bestaan, met dezelfde directie en leerkrachten. De wijzigingen zullen zich eerder op het beleidsvlak situeren waardoor de cursisten geen nadelen zullen ondervinden. Het beleid van het GO! is gericht op een brede humanistische visie die ernaar tracht om het beste te halen uit de leerlingen en cursisten.

Door het feit dat de Scholengroep Brussel één groot pedagogisch en organisatorisch geheel vormt, maakt de instelling deel uit van een grote, lerende gemeenschap waarin gelijkgericht gewerkt wordt.

Samenwerking tussen de 2 CVO's die bij de scholengroep Brussel behoren is iets wat momenteel reeds gebeurt op voet van gelijkheid. Deze samenwerking zal in de toekomst alleen maar verder ontwikkeld worden.



Diner in ons gastronomisch restaurant

Heb je iets te vieren? Wil je die zakenrelatie een diner aanbieden? Of wil je gewoon de creaties van onze cursisten in de hotelopleiding proeven? Reserveer dan een lunch in het gastronomisch restaurant op de dertiende verdieping van onze keukentoren. Een prachtig panorama krijg je er bovenop.

Aanvang van de dienst 19.00 uur, einde van de dienst 21.00 uur. Reserveren kan via onze website www.cvoelishout.be, snelmenu Restaurantreservaties.

De afdeling land en tuinbouw organiseert een totaal vernieuwde opleiding!

Hovenier onderhoud parken en tuinen.



Naast koken lijkt tuinieren weer een hype te worden. Programma's als "groenland" en "de moestuin volgens Wim" helpen ertoe om hobbymensen terug in de tuin te krijgen. Maar wat als je honger niet gestild raakt.

Gezien de werkgelegenheid binnen de groensector meer en meer blijft toenemen hebben wij als centrum volwassenonderwijs besloten om hierop in te spelen. Wij starten dus vanaf september met een vernieuwd programma onderhoud parken en tuinen. De bedoeling van deze opleiding bestaat erin om mensen zonder enige tuinervaring een opleiding te geven waarmee zij zonder probleem bij een tuinier, tuincentrum, groendienst,... tewerkgesteld kunnen worden.

De opleiding zal vanaf 23 september van start gaan en zal 13 weken duren. Het betreft een volledige dagopleiding van maandag tot vrijdag van 8u tot 17u en zullen op diverse vestigingen georganiseerd worden. Zowel op de campus Elishout COOVI te

Anderlecht, op de campus Neerpede Anderlecht als in het PPK Roosdaal (Pamel) zullen deze lessen plaats vinden. Er zal eveneens aan werkplekleren gedaan worden, zodanig dat de cursist kennismaakt met het echte beroep.

Verschillende aspecten van de tuinbouw zullen aan bod komen. Plantenkennis, snoeien, grasvelden, waterpartijen,... kortom alles om een goede tuinier te worden. U hoeft uiteraard niet het volledige traject te volgen, u kan ook kiezen voor één specifieke module. Het tijdstip en locatie van de module zal u dan ook medegedeeld worden.

Aarzel niet om contact op te nemen met het secretariaat indien u hierover meer informatie wenst. Opgeliet: de plaatsen zijn beperkt.

Technicus in de fermentatieprocessen

Bier brouwen, jenever maken, wijnen vergisten, azijn bereiden... zijn de specialiteiten van de opleiding Biochemie. Vanaf september 2013 start ook deze afdeling met een nieuw structuurschema. Flash ging praten met de drijvende kracht Luc Pauwels.



Wat gaat er bij jullie veranderen?

De afdeling Biochemie bestond uit de opleidingen Brouwerij, Destillaten en likeuren, Wijn en Zuivel. Deze zijn nu gewijzigd in Technicus in de fermentatieprocessen – Bieren, Wijnen, Destillaten en likeuren en Zuivel.

Enkel de naam dan?

Voor de opleiding Bieren verandert er buiten de naamsverandering niet zo veel. De structuur en de inhoud dienden zelfs als voorbeeld voor de andere.

We starten nu in alle specialisaties met een module van 160 lestijden, nl. Basiskennis grondstoffen en fermentatietechnieken, maar wel aangepast naargelang Bieren, Destillaten en likeuren of Wijn gevolgd wordt.

Laat ons dan beginnen met Bieren.

In de module Basiskennis grondstoffen en fermentatietechnieken wordt het brouwproces volledig doorgenomen, van de grondstoffen tot het bottelen. Hier wordt vooral de nadruk gelegd op de invloed van de verschillende grondstoffen en brouwstappen op de eigenschappen en de smaak van het bier. Zo kan elke cursist zonder probleem op het einde van de module een recept schrijven van een bier met de gewenste eigenschappen en smaken. Tegelijkertijd wordt ongeveer 1 maal per maand op vrijdag of zaterdag de meest voorkomende bierstijlen gebrouwen en worden deze wekelijks opgevolgd. Zo brouwen we blonde tripel, tarwetripel, tripel amber, donkere tripel, amber, gouden, stoutbieren en fruitbieren.

Na deze twee modules kan dan nog de module labo brouwen – speciaalbieren gevolgd worden waar verschillende gisten, bitterhoppen, aromahoppen en dergelijke worden uitgetest zodat de invloed ervan in een bier kan geproefd worden. In deze module werken de cursisten ook hun “droombier” uit dat we dan de laatste les brouwen. Ook gaan we in deze module in een professionele microbrouwerij het Elishoutbier brouwen.

Aansluitend kunnen de modules veiligheid, milieuwetgeving, accijnzen en debiet gevolgd worden.

Wordt er in de afdeling Hotel ook niets over bier ingericht?

Ja, maar de module bierkenner is vooral gericht op het hotelwezen, d.w.z. proeven, foodpairing en dergelijke. Bij ons is het een technische benadering, we gaan eerst bepalen hoe we een bier gaan brouwen, dan bereiden we het zelf en na het proeven gaan we het productieproces eventueel aanpassen. Ook het ontwerpen van bieren is hier zeer belangrijk.

Is dat hetzelfde voor de opleiding destilleren en likeuren?

Ook hier starten we met een module Basiskennis grondstoffen en fermentatietechnieken waar we de basiskennis van het vergisten en het destilleren behandelen. Alle suikers, graansoorten, moutsoorten en vruchten worden vergist en op verschillende manieren gedestilleerd. Zo kunnen de verschillende alcoholen naast elkaar geproefd worden. De volgende stap is dan bepalen welke eenvoudige dranken je er mee kan maken.

Er zijn ook twee praktische modules, nl. Labo destilleren en Labo Likeuren. Hier worden de meest denkbare dranken bereid en er wordt ook aandacht besteed aan het ontwerpen van destillaten en likeuren.

Afsluiten doe je ook hier met de modules veiligheid, milieuwetgeving en accijnzen.

Aan welke dranken denk je dan?

We hebben in de eerste plaats de jenevers, maar ook eau-de-vie, gin, wodka en de verschillende eau-de-vie de macerée zijn vaste destillaten. Daarnaast mogen we de verschillende vruchtenjenevers niet vergeten. We starten met appel en bessen, maar ook de citrusjenevers en roomjenevers zijn commercieel zeer belangrijk. Voor het creatieve luik denk ik aan eau-de-vie van chocolade, appeltaartjenever, sloe-gin en dergelijke. Aan de hand van verschillende enkelvoudige destillaten worden deze dranken door de cursist individueel opgebouwd.

In het deel likeuren bereiden we de meest bekende, nl. advocaat, cherry brandy, grand marnier, zoete kruidenlikeuren (b.v. elixir), bitter kruidenlikeuren, notenlikeur, anijslikeuren (b.v. Pastis), koffielikeuren (b.v. Baileys) enz... Ook nieuwe likeuren worden ontworpen.

Wordt er hier dan niet veel gedronken?

Neen, zeker niet. Natuurlijk wordt alles geproefd om eventueel iets bij te sturen, maar indien het proeven te veel wordt, zijn je smaakpapillen kapot en kan je gewoon niet meer proeven.

Wie volgt deze opleiding?

Onze cursisten zijn zeer verscheiden. Er zijn er die tijdens of na de opleiding zelf een brouwerij of een destillerie starten. Ook bestaande brouwers volgen hier de lessen. Er zijn momenteel toch een 15-tal (oud)-cursisten die officieel bier brouwen of laten brouwen en er zijn er nog een paar in aantocht. Ook is er vanuit ons centrum een nieuwe tendens in het destilleren gekomen. De laatste jaren zijn er 4 nieuwe stokerijen gestart met een destilleerketel om op kleinere schaal artisanale dranken te vervaardigen. Dit is bijna een verdubbeling van het aantal warme stokerijen in Vlaanderen.

Verder hebben we nog de cursisten die reeds in de sector werken maar ook diegenen die het uit interesse volgen of deze die in het achterhoofd plannen hebben om er iets mee te doen.

Veel volk dus?

De laatste jaren is er echt expansie. Deels de media-aandacht maar ook het feit dat ons centrum naambekendheid krijgt, zorgt ervoor dat onze cursisten uit alle hoeken van het land de weg naar Anderlecht vinden.

Over wijn en zuivel hebben we het nog niet gehad.

Neen, maar dat is de volgende uitdaging. Deze opleiding is totaal veranderd en de volgende stap is het uitbouwen ervan. De structuur gelijkt op deze van Bieren en Destilleren en likeuren. Technische kennis, praktisch wijn maken en het productieproces bijsturen zullen hier ook de belangrijkste peilers zijn.

Ook de afdeling zuivel kan in de toekomst nog uitgewerkt worden. Yoghurt, platte kaas, geperste kazen en dergelijke behoort ook tot het gebied fermenteren.



Op de eerste editie van de Brussels Beer Challenge (november 2012) zijn in Brussel verschillende (oud)cursisten in de prijzen gevallen. De Brussels Beer Challenger is een professionele bierwedstrijd waar 500 bieren uit 16 landen geproefd werden door een internationale jury.

In de categorie Dark ale: Abbey/Trappist heeft **Brouwerij Nieuwhuys** de Gouden medaille weggekaapt met het bier **alpaïde**.

In de categorie Pale&Amber-ale: Strong Blonde/Golden ale won **Hobbybrouwerij de Hopjutters** de zilveren medaille met **Hopjutter Triple Hop**.

In de categorie Pale en amber ale: Blonde/golden won **Belgoo** met **Belgoo Luppo** de bronzen medaille.

Nen dikke proficiat. Dit is een mooi geschenk voor een echte vakman.



Op het Brugse Bierfestival hebben ongeveer 13000 bierkenners uit 40 landen de **Triest IPA** van brouwerij Den Triest de Bier Award toegekend. Het geroemde Westvleteren werd tweede.

Brouwerij Den Triest uit Kapelle-op-den-Bos is opgericht door Marc Struyf, een oud-cursist van cvo Elishout COOVI. Marc experimenteert veel met Amerikaanse hoppen en bracht de hopsoort "Mozaïk" uit Amerika naar België om hier het winnende bier mee te brouwen.

Proficiat Marc voor deze prachtige onderscheiding.

👉 Elishout amber en Elishout tripel

Eindelijk is het zover. Vanaf nu kan je op alle evenementen en in het winkeltje de nieuwe Elishout amber en de Elishout tripel verkrijgen. De cursisten van de opleiding Technicus in de fermentatieprocessen – Bieren brouwen jaarlijks in de professionele micro-brouwerij PIRLOT in Zandhoven het Elishoutbier om de nodige ervaring op te doen. Vanaf 6:00 uur 's morgens zijn ze in de weer om lekker bier uit de brouwketel te toveren.

De nieuwe Elishout amber van 6 vol% alcohol is gebrouwen volgens hetzelfde recept als deze die in de "proef"brouwerij gebrouwen werd, met toch een paar kleine verbeteringen.

De Elishout tripel heb je misschien al geproefd op de zomerhappening van vorig schooljaar. Tien bakken bier waren op een mum van tijd uitgeput. Door dit succes hebben we dit jaar ook van dit bier een grote hoeveelheid gebrouwen.



De bier is gebrouwen uit een aantal proefbrouwen die gebrouwen werden door de cursisten van de opleiding Technicus in de fermentatieprocessen – Bieren in het CVO Elishout COOPV te Zandhoven. Gebrouwen 3 jaar voor kwaliteitscertificering door de module Labor Fermentatie – specialiteiten in Brouwerij PIRLOT. Heintje 3, Zandhoven

6 vol% alc.

Amberkleurig bier van hoge gisting met Suur (dry hopping) hopgeur. Ingerolfsen, leidingwater, mout, hop en gist. Serveertip: Schenk het bier fris en laat 1 cm residu in de fles.

CVO Elishout COOPV www.elishout.be Tel: 02 526 51 00

Tien minuten houdbaar na

Elishout Amber

Bier van hoge gisting met smaakevolutie door hergisting in de fles. Alcoholmisbruik schaadt uw gezondheid

e 33 cl

De Elishout amber is een amberkleurig bier met een lange, zachtbittere afdrank. Deze amber heeft 6 vol% alcohol en is een volgranenbier. Er wordt enkel water, mout, hop, gist en een beetje suiker voor de hergisting op de fles gebruikt. Ook wordt tijdens de rijping van het bier nog een supplementaire hopgift (dry-hopping) toegevoegd wat het bier een uitzonderlijk hoparoma geeft.

De Elishout tripel is een blond bier van 8 vol% alcohol met een zeer zuivere en zachte afdrank. De keuze van de hoppen Magnum, Styrian goldings en Tettnanger zorgt voor een bitter, maar toch toegankelijk en fruitig bier.

De bier is gebrouwen uit een aantal proefbrouwen die gebrouwen werden door de cursisten van de opleiding Technicus in de fermentatieprocessen – Bieren in het CVO Elishout COOPV te Zandhoven. Gebrouwen 3 jaar voor kwaliteitscertificering door de module Labor Fermentatie – specialiteiten in Brouwerij PIRLOT. Heintje 3, Zandhoven

8 vol% alc.

Blonde tripel met zachte smaak door het gebruik van Magnum, Styrian goldings en Tettnanger. Ingerolfsen, leidingwater, mout, hop en gist. Serveertip: Schenk het bier fris en laat 1 cm residu in de fles.

CVO Elishout COOPV www.elishout.be Tel: 02 526 51 00

Tien minuten houdbaar na

Elishout Tripel

Bier van hoge gisting met smaakevolutie door hergisting in de fles. Alcoholmisbruik schaadt uw gezondheid

e 33 cl

Deze bieren zijn in het winkeltje te verkrijgen per 4 stuks of verpakt per doos van 24 flesjes. Er worden vanwege hygiënevoorschriften geen lege flesjes meer teruggenomen. Bij de bierhandelaar of in het warenhuis kan je ze inruilen.

👉 Wijk van de smaak



Op zaterdag 24 november 2012 maakte Anderlecht zich op voor de vijfde editie van de Wijk van de smaak. Dit evenement is een kookwedstrijd tussen enkele wijkcomités van de gemeente Anderlecht en wordt mogelijk gemaakt door de partners: Gemeenschapscentrum De Rinck, de Vlaamse Gemeenschapscommissie, Den Abbatoir en Elishout. Deze editie stond in het teken van het thema: Kermistoëfel, waar de ingrediënten pastinaak én ossentong moesten gebruikt worden, bij de realisatie van het gerecht.

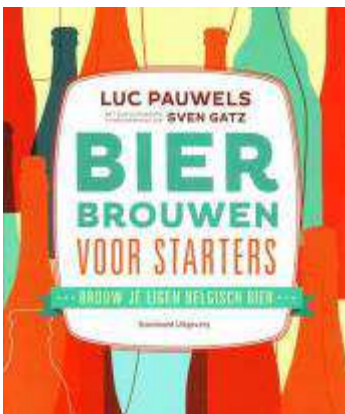
Er waren voor het eerst drie prijzen in de wacht te slepen. De prijs van de Wijk van de Smaak is een hoofdprijs, waarbij het beste gerecht wint (culinair). De Zinnekeprijs was een prijs die vooral bestond uit het achterliggend verhaal én de team-

geest. Als laatste maar niet als minste prijs, was er ook nog De Lekkerbekkenprijs. Deze werd gejureerd door twee gepensioneerde leraars van CVO Elishout COOVI in het gezelschap van hun kleinkinderen. Originaliteit, kleur en lekker eten stond hier centraal.

De Vijvers ging aan de haal met deze prijs, omwille van de lekkere pannenkoeken en mooie kleuren op het bord. De Zinnekeprijs ging naar Nei Pei (Neerpede) én de hoofdprijs ging naar 't Rad. Op vrijdag 1 februari 2013 konden de wijken hun prijs omzetten in een spetterend feest, waar Elishout school voor voeding voor het culinaire hoogtepunt zorgde.



👍 Bier brouwen voor starters



Luc Pauwels, leraar in de opleiding Technicus in de fermentatieprocessen –Bieren en – Destillaten en likeuren heeft samen met Sven Gatz een boek uitgebracht. Bier brouwen voor starters/Brouw je eigen bier behandelt stap voor stap hoe je begint met het

brouwen van je eigen bier. Het beslaan, brouwen, filtreren en uitwassen van de draf, koken en hopen, koelen, gisten en bottelen worden eenvoudig en schematisch voorgesteld. Ook vind je er 19 brouwschema's (recepten) met de beschrijving van de bierstijlen en een handleiding hoe je bier moet proeven. Een mooi en overzichtelijk werk dat je bijna in 1 maal doorneemt. Tweeduizend exemplaren zijn er ondertussen reeds verdeeld.

Bierbrouwen voor starters 2012 Standaard Uitgeverij/WPG Uitgevers België n.v.

👍 Floristen in de prijzen



Onze cursisten hebben het eind november 2012 op de winterhappening in Brugge voortreffelijk gedaan. Van de 10 geselecteerde vegetatieve handtassen waren er 8 van onze cursisten van cvo Elishout.

Katrien Vandendriesche sleepte de eerste prijs in de wacht en Marijke Devadder behaalde de derde prijs.

Een uithangbord voor onze opleiding! Proficiat aan heel de groep en aan Riet en Davy.



Zomerhappening

🖐️ Zomerhappening 2013 🖐️

Vorig centrumwerkjaar werd onze traditionele opendeurday in een nieuwe formule gegoten: een zomerhappening. Omwille van het succes doen we de zomerhappening dit jaar op 15 juli terug, maar nog iets groter.

Vanaf 14:00 uur zet elke afdeling haar beste beentje voor: demo's en een tentoonstelling van bloemstukken, een fototentoonstelling, workshops van onder andere bakkerij, slagerij, hotel, farmaceutisch technisch assistent en cosmetische wetenschappen. Infostanden zijn er natuurlijk dit jaar ook.

En we doen er nog wat bij. We tonen een atelier 'dry aged beef', we bieden een menu aan 15 euro aan en er is een demonstratie hoteldesserten.

Ook rond bier wordt dit jaar heel wat gedaan. Er is een masterclass bierdegustatie, een lezing over de bierecultuur in Nederland en natuurlijk een bierfestival. Ook onze twee nieuwe Elishoutbieren kan je op deze dag proeven.

Ken je onze campus nog niet goed? De gids –en reisleiders maken je wegwijs.

Om 20:15 uur is er de prijsuitreiking voor de floristen (per module), de fotowedstrijd en de bierwedstrijd. Aansluitend is er een afsluitend slotfeest met muziek en natuurlijk veel sfeer. Niet te missen dus.

Programma zomerhappening 2013

Gebouw 12 (Hoeve)

14 u 00 ➡ 17 u 00
14 u 00 ➡ 17 u 00
14 u 00 ➡ 17 u 00

Tentoonstelling bloemstukken
Zomerterras met cocktails
Verrassende fotostand en demonstratie

Gebouw 14

14 u 00 ➡ 17 u 00

Workshop bakkerij (*Brood, kramiek, mastellen, pistolets...*)
Workshop ijsbereidingen (*Verrassingscoupe en frisco's*)
Workshop Chocolade bewerken (*Studentenhaver en Valetta*)
Workshop Banketbakkerij (*Chocolademousse en soezen*)
Demonstratie slagerij
Atelier 'dry aged beef' (*gerijpt vlees*) **NIEUW!**
(Infomoment en degustatie)
Inschrijvingen via cvo@elishout.be

14 u 00 ➡ 17 u 00
14 u 00 ➡ 17 u 00

Gebouw 17 (keukentoren)

14 u 00 ⇒ 17 u 00

Rondleiding door de gidsen en reisleiders **DOORLOPEND!**
 Panoramisch zicht over Brussel
 De keukentoren van CVO Elishout, een architecturale blik.

Gebouw 5 - 1^{ste} verdieping

14 u 00 ⇒ 19 u 30

Secretariaat

info en mogelijkheid tot inschrijven

Lokaal 1.37 ⇒ Infolokaal!

- 👉 Cosmetische wetenschappen
- 👉 Farmaceutische technisch assistent
- 👉 Bedrijfsbeheer
- 👉 Openbare besturen
- 👉 Hotel-en cateringmanagement
- 👉 Specifieke lerarenopleiding
- 👉 Gids en reisleader.

Lokaal 1.39

👉 Demonstratie 'Smartboard' (specifieke lerarenopleiding)

Gebouw 5 - gelijkvloers

14 u 00 ⇒ 17 u 00

Zomerrestaurant CVO Elishout

Brusselse wafels, koffie en dranken beschikbaar

17 u 00 ⇒ 20 u 00

Zomerrestaurant CVO Elishout

Menu aan € 15,00 klaargemaakt door de afdeling hotel

NIEUW!

14 u 00 ⇒ 17 u 00

Demonstraties en gesprekken in de Kleine Mess**NAAST HET ZOMERRESTAURANT!**

Farmaceutisch technisch assistent ⇒ vervaardigen van medicatie

14 u 00 ⇒ 14 u 30

Demonstratie bloemschikken

14 u 00 ⇒ 15 u 00

Demonstratie hoteldesserten - **NIEUW!**

14 u 00 ⇒ 15 u 00

Bereidingen met Wagyu vlees

15 u 00 ⇒ 16 u 00

Cosmetische wetenschappen: demo vervaardigen shampoo

15 u 30 ⇒ 16 u 00

Masterclass Bierdegustatie

15 u 00 ⇒ 16 u 00

Demonstratie bloemschikken

16 u 00 ⇒ 17 u 00

Demonstratie Italiaanse keuken

16 u 00 ⇒ 17 u 00

Sofadebat met afgestudeerden - **AANRADER!**

17 u 00 ⇒ 19 u 00

Overdekte speelplaats:

14 u 00 ⇒ 16 u 00

'The brewing Dutchmen'

De Nederlandse biercultuur in beweging

Gast spreker: Henri Reuchlin

16 u 00 ⇒ 20 u 00

BIERFESTIVAL met micro-brouwers – **OUD-CURSISTEN**

16 u 00 ⇒ 17 u 00

Jureren bierwedstrijd – UITREIKING OP SLOTFEEST!

15 u 00 ⇒ 20 u 00

Gids groene gordel: een sfeermaker**Turnzaal:**

14 u 00 → 19 u 30

Tentoonstelling fotografie: eindwerk cursisten**PUBLIEKSWEDSTRIJD!**

20 u 15 → 20 u 45

PRIJSUITREIKING

👉 Florist per afdeling

👉 Fotografie

👉 Bierwedstrijd

20 u 45 → 01 u 00

PERSONEEL IN DE BLOEMETJES**SLOTFEEST** met muziek!



Werkplekieren

In ons centrum wordt in vele afdelingen werkplekieren toegepast. Ook in de module “Dienst aan de kaart (keuken)” is dit voor het eerst ingebouwd. Flash ging met twee cursisten, nl. Caroline Bayens in restaurant 52 te Strombeek-Bever en Leen De Proft in restaurant De poort van Cyriel opzoeken.

Jullie beëindigden met succes in februari II. De module “Dienst aan de kaart (keuken)”. Om het zo realistisch mogelijk te maken, liepen jullie ook een snuffelstage. Het was de eerste maal in deze module dat ‘werkplekieren’ werd ingebouwd. Jullie mochten zelf een restaurant kiezen. Wat waren de redenen waarom jullie juist dat restaurant kozen?

Caroline: Ik kende het restaurant en de gerechten kwamen wat betreft presentatie en smaak goed overeen met deze tijdens de opleiding. Ik vond het zeker niet nodig om het hoger (sic!) te gaan zoeken omdat ik er van overtuigd ben dat je in een sterrenrestaurant enkel de kleine klusjes mag doen. In de 52 stond ik naast de chef precies zoals in Elishout.

Leen: Ik koos voor De Poort van Cyriel omdat ze daar een heel uitgebreide kaart hebben. Je kunt er zowel een menu eten als à la carte. Het leek me boeiend om in zo’n keuken eens te gaan snuffelen.

Zelf heb ik al een paar keer daar aan tafel gezeten, en altijd lekker gegeten. Er wordt daar gekookt met seizoensgroenten, wat ik heel erg kan appreciëren.

Kunnen jullie even opsommen wat de voordelen van dit werkplekieren waren?

Caroline: Je moet stelen met je ogen, zegt men. En inderdaad: efficiëntie tijdens het werk stond daar op de eerste plaats. Alles netjes geordend, frigo’s vlees-vis-groenten apart en ieder niveau had zijn bepaalde producten. Verder vlug werken vooral tijdens de pass van de hoofdgerechten en het dresseren van de borden. Ook het belang van de mise-en-place en de goede communicatie tussen het personeel onderling waar elkeen weet wat van hem/haar verwacht wordt. Ik kon samen met de chef aan het vuur staan en dan val je werkelijk terug op je verworven kennis.

Leen: Het grootste voordeel is om de echte praktijk mee te maken. Als je echt van plan bent om als zelfstandige te beginnen in de horeca, is dit werkplekieren echt wel nodig.

Wat hebben jullie hier bijgeleerd dat in de school moeilijk kan aangeleerd worden?

Caroline: Je ervaart er een vorm van gezonde stress. Op school kan je altijd terugvallen op je medestudenten, en op je leerkracht. Hier moet je natuurlijk zelf uit je schelp komen en wordt van je verwacht dat je initiatief neemt en dat je je verantwoordelijkheid opneemt. Voor de rest is de situatie vrij identiek aan ‘dienst aan de kaart’ waar je ook voor mensen in het restaurant boven kookt. Het tempo ligt wel hoger, laat ons zeggen dat je een tandje moet bijsteken, maar dat lukt wel.

Leen: Het inzicht in een grootkeuken, hoe het er echt aan toegaat in een restaurant. Er komen vijf bestellingen tegelijk binnen, met voorgerecht, zonder voorgerecht, een voorgerecht als hoofdgerecht en graag wanneer mijn tafelgenoten hun soep op hebben, Oh boy, het is al een kunst op zich om dat allemaal vlot te laten verlopen. Met welk gerecht moet de chef dan beginnen, wat moet het langst pruttelen, het langst opwarmen, het minst lang in den oven. Daar wordt allemaal rekening mee gehouden. Dat kan je echt niet op school leren, waar alles (voor twee menu’s) klaarstaat.

Ik vermoed dat jullie ook heel wat feedback in het restaurant kregen. Hoe gebeurde dit dan?

Caroline: Zeker, voor de shift begon, werd de kaart overlopen, de baktijden en de manier van bereiden. Aangezien de chef steeds in de onmiddellijke omgeving was, wees hij me vaak op baktijden zowel van de oven als van de pannen op het vuur. Hij wees me op het belang van het voorverwarmen van de borden en het warm houden voor de pass.

Leen: Tussen de middag- en de avondservice at het personeel allemaal samen. Dat was het moment waarop de mensen van de zaal en de keuken de service nog eens doornamen. “Mooi bord, klanten waren heel tevreden, dikke fooi gekregen, niet warm genoeg, te veel, te weinig ...” alles werd doorgenomen.

Hebben jullie enig idee of jullie medecursisten het werkplekieren ook positief evalueerden?

Caroline: De meesten vonden het boeiend en zouden direct willen teruggaan maar er waren ook enkelen die klaagden over het feit dat ze alleen maar groenten mochten kuisen en kleine oninteressante klusjes moesten doen, anderen vonden dan weer dat de werkplek helemaal niet aan de hygiënische normen voldeed of dat ze er alleen maar wat bijstonden. Een goede inschatting van je stageplaats is dus wel heel belangrijk wil je er ook wat wijzer van worden.

Leen: Ja, we hebben daar een groepsevaluatie over gehad, en bij de meesten van onze klas is dit als positief ervaren. Sommige waren geschrokken over de hygiëne, anderen over de kostprijs van sommige producten, anderen waren moe van de lange dagen, ... Iedereen heeft het op zijn eigen manier beleefd. Maar ik durf wel zeggen dat bij velen de ogen zijn opengegaan, en we nog maar eens meer zijn gaan beseffen dat het superhard werken is in een goed draaiende zaak. Voor mij een positief deel op van de opleiding.

Bedankt voor de babbel Caroline en Leen. Nog veel succes in jullie verdere carrière.

Flash

Een open brief

In de afdeling Slagerij volgt een cursist met gehoorstoornissen de lessen. Een dove cursist die les volgt? Flash ging informeren en Michel schreef direct een open brief.

Hallo, ik ben Michel Van Droogenbroeck.

Ik ben doof.

In januari 2013 begon ik met de opleiding Slagerij in CVO Elishout.

Ik ben GTB (gespecialiseerde trajectbepaling en – begeleiding) en de VDAB heel dankbaar want ik ben heel gelukkig met de opleiding en met de stage in VLEVICO.

Ook mijn lesgevers Johan Walravens en Hugo Moonens wil ik bedanken. Het zijn echt goede leraars, ik zal nooit vergeten wat ze voor mij gedaan hebben.

In het begin was het voor mij heel moeilijk, maar ik zal deze ervaring zeker doorvertellen aan de doven gemeenschap. Ik zal nu in het gewone economische circuit kunnen stappen.

Mijn voorkeur gaat uit naar vleesbewerking, uitbenen en verkoopklaar maken van het vlees. Ik werk al heel goed met een mes. Voor het ogenblik werk ik op dinsdag, donderdag en vrijdag bij VLEVICO. Dit is een vleesbedrijf. Ik voel me daar thuis. Ik moet er vooral uitbenen en uitsnijden. Ik hoop dat ik na mijn stage daar kan werken, ik doe mijn best. Als dat niet zo is heb ik in ieder geval de ervaring van mijn leven gehad.

Het is wel een beetje jammer dat mijn tolk niet altijd aanwezig was maar ik hoop dat in de toekomst andere dove mensen dezelfde kansen krijgen. Als de mensen heel duidelijk spreken, kan ik goed liplezen.

Graag wil ik nog iedereen bedanken. Samen met job-link gaan we nu op zoek naar werk, liefst van al bij VLEVICO. Afwachten maar....

Nu wil ik verder met mijn leven maar niet zonder iedereen te bedanken.

Ik zal jullie nu laten.....



👆 Een boeiende opleiding start in september!

In september 2013 starten we met de opleiding Gids Groene Gordel. Deze finaliteit kan je volgen als je de 5 basismodules voltooid hebt of de lineaire opleiding gevolgd hebt. Indien je start met de opleiding Gids & Reisleider moet je wel eerst de 5 basismodules volgen.

De Groene Gordel is als een ketting die onze metropool Brussel siert en uit 44 gemeentes en 3 regio's bestaat: de Brabantse Kouters, Pajottenland en Zennevallei en Dijleland. De Groene Gordel is rijk aan prachtige kasteeldomeinen en -tuinen (vb. rozentuin Coloma in Sint-Pieters-Leeuw, de Nationale Plantentuin van Meise, het Warandepark van Tervuren,...). Indrukwekkende abdijen en kerken getuigen van een roemrijk verleden in dit gedeelte van Vlaanderen. Denken we maar even aan de imposante waterburcht uit de 14^{de} eeuw in Beersel of het schitterende, bemeubelde kasteel van Gaasbeek, de abdijkerk van Grimbergen, het lieflijke kerkje van Sint-Anna-Pede en het Dijleland met zijn architecturale pareltjes zoals de Sint-Veronkapel te Leefdaal of de romaanse Sint-Pieterskerk te Bertem. De Hertboommolen in Sint-Katharina-Lombeek (wie herinnert zich niet kapitein Zepos die in het molenhuis verbleef?), het lieflijke kerkje van Sint-Anna-Pede, de Herisemmolen (papiermolen) te Alsemberg... je kunt het niet bedenken, of je vindt het in de Groene Gordel.



De toerist -of het nu een Belg is of een buitenlander- kan hier ook genieten van talrijke streekproducten. En niet te vergeten onze biercultuur! Hoe wordt lambiek nu ook alweer gebrouwd? Wat is faro? En die eeuwenoude traditie van de geuzestekers..... of liever een frisse Palm? De Brusselse Ettekeis al geproefd of een zoet Lenniks perenjenevertje? Heerlijk smullen van de Keerbergse asperges of het Kampenhouts witloof, hopscheuten (Asse, Sint-Martens-Bodegem). Dit zijn maar een handvol bekende streekgerechten. Gastronomie is een niet te onderschatten troef voor de toerist die alle aspecten van een regio wil ontdekken.

Vergeten we ook niet de trots van Brabant: rond 1880 begon men met de toen nog bestaande paardenrassen een krachtig trekpaard te fokken (beeld op markt in Vollezele en Lennik).

Het is mooi, het is lekker, het is interessant maar je wilt er graag meer over weten? En meer nog, je wilt die kennis ook overbrengen als gids naar een geboeid publiek dat meer wil weten over deze prachtige Groene Gordel in al zijn facetten? Aarzel dan niet langer om je in te schrijven voor deze opleiding.

De opleiding wordt aangeboden in gecombineerd onderwijs en een aantal didactische excursies maken ook deel uit van het programma. Voor praktische informatie contacteer het secretariaat of raadpleeg onze website.

FINALITEIT (1 volledig schooljaar 2013-2014)
Specifieke Gidsvaardigheden (40 Lt.) semester 1
Bestemming Gids Groene Gordel (80 Lt.) semester 1
Project Bestemming Groene Gordel (80 Lt.) semester 2



👂 Een gesprek met Wilfried Oscé, Wilfried Crombé en Josse Robberechts

Drie collega's zijn verleden jaar op pensioen gegaan. En niet van de minsten. Daarom ging Flash deze monumenten opzoeken. Een gesprek met Wilfried Oscé, Wilfried Crombé en Josse Robberechts.

Wat doen jullie nu jullie op pensioen zijn? Kunnen jullie je bezig houden en denken jullie nog aan onze school?

Crombé:

Vervelen doen we ons helemaal niet. De dagen vliegen vlug voorbij en vaak denken we op het einde van de week even terug aan de school en aan het les geven. Bij ons thuis valt er wel altijd iets te doen. We zijn nog niet zo lang geleden verhuisd. We wonen nog in hetzelfde dorp, in Opwijk en gingen van een grote woning met een tuin naar een kleinere stek, een appartement. In deze nieuwe woonst zijn er nog allerlei karweitjes en klussen te doen. Verder nemen we nu regelmatig de tijd om er eens op uit te trekken. Vrienden van ons wonen in het buitenland en daar zijn we vaak te gast.

Oscé

Ik heb tijd te kort. Mijn agenda zit vol en zonder een agenda gaat het niet meer. Ik heb verschillende hobby's. Ik speel bas, bij de Alsebergse Brassband, en elke donderdagavond is er repetitie. Verder ben ik ook veel bezig met tuinieren, in o.a. de moestuin. We zijn ook vaak weg, met onze motorhome: tijdens de laatste reis hebben we Noorwegen bezocht en nu gaan we naar Zuid-Italië. Vanaf september ga ik schilderen in Ifterbeek, bij Re-creart, in het cultureel centrum "Keperenberg". In augustus 2013 zal ik trouwens een triptiek over muziek tentoonstellen in Sint-Agatha-Berchem.

Robberechts

Ik heb een huis met een boomgaard en een grote tuin, in Bierk. Ook hier is er wel altijd iets te doen. De school mis ik dus niet. Verder zijn er onze ouders, onze kinderen en kleinkinderen, die op ons rekenen en vaak vragen om in te springen. Zoals collega Crombé gaan we ook af en toe op vakantie. Zo waren we 14 dagen geleden in Turkije.

Hoe kijken jullie terug naar jullie vroegere loopbaan? Wat zijn de positieve en de goede dingen?

Crombé

Met plezier denk ik terug aan mijn vroegere loopbaan. Ik was eerst student op de school en werkte nadien sinds 1986 als docent in de afdeling bakkerij. Mijn lesopdracht werd met de jaren groter zodat ik zelfs fulltime les gaf. Ik heb -samen met toffe collega's- al die jaren aan dankbare cursisten les gegeven. Ik dank de school, die mij de kans gaf om 'n job te doen. Ik heb deze job graag uitgeoefend.

Robberechts

Zoals collega Crombé was ik eerst op Coovi, als student. Ik heb er een D-cursus gevolgd en ben nadien, in 1980, vlug ingeschakeld als jonge leerkracht, op de dagschool in de afdeling 'hotel'. Ik moest er parallel les geven, met vroegere leerkrachten. Ik heb van hen heel veel geleerd en ze hebben me ook in het begin van mijn loopbaan veel geholpen. Ik heb tot 10 jaar geleden zowel in de dag- als in de avondschool les gegeven. Ik gaf les aan leerlingen van het beroepsonderwijs, in het 6^{de} en het 7^{de} jaar, wat na een bepaalde periode niet meer zo aangenaam was. Verder kwam er ook een splitsing tussen de avond- en de dagschool en kregen we 2 verschillende directies. Voor mij was het les geven in het avondonderwijs het meest boeiende. Deze leerlingen waren super gemotiveerd en we konden er ons uitleven.

Oscé

Ik solliciteerde voor het ambt als leraar bij Directeur Gowie. Ik mocht starten op 10 oktober 1988, dus 24 jaar geleden. Ik ben begonnen met lesgeven aan het vijfde technische en ik werd ook verantwoordelijk voor de helft van het restaurant Ter Waesbroeck. Mijn eerste les was op 10 oktober 1988. Op het menu stond erwtensoep met croutons, hazenrug harlekijn, Civet van haas en hazenbout en als dessert tulpje met roomijs. De leerlingen gingen de goederen halen in het economaat. Wat zat er in die bakken? Haas in de pels...ik had nog nooit een haas gevild! Wij hebben enige tijd zowel een hoofdamt, voltijds in de dagschool, als een ambt in de avondschool, in cumul, kunnen uitoefenen. De laatste jaren gaf ik volledig les in de avondschool.

Tijdens al die jaren in dag- en avondschool heb ik kunnen genieten en bijleren van mijn talrijke collega's, waarvan velen tot mijn vrienden behoren. Ik zal ze nooit vergeten...En tenslotte is er ook het fantastische feest geweest, met mijn pensioenviering, tijdens de laatste zomerhappening, in juni 2012.

Bedankt voor het gezellige praatje en tot op het volgende schoolfeest.



Op de vorige wedstrijd kwamen er alweer zeer veel juiste oplossingen binnen. Onderstaande winnaar mag zich verheugen op een etentje.

Ook dit keer biedt het centrum de winnaar een lunch voor twee personen aan, alles inbegrepen.

Los daarom het onderstaande raadsel op en bezorg de oplossing persoonlijk of via e-mail (lutgart.bigare@vgc.be) aan Lutgart Bigaré op het secretariaat voor 31 januari 2014. Succes!

Vorm aan de hand van volgende vragen het sleutelwoord door telkens de juiste letter te nemen:

1. Hoe noemen we de afsluiter van het schooljaar?
Neem hiervan de eerste letter.
2. Welke opleiding is vernieuwd in de afdeling Land- en Tuinbouw?
Neem hiervan de tweede letter.
3. Wat is de voornaam van de micro-brouwer die op het Brugse bierfestival de eerste prijs gewonnen heeft?
Neem hiervan de eerste letter.
4. In welke gemeente heeft Jacky Goris zijn kantoor?
Neem hiervan de eerste letter.
5. Welk Elishoutbier is er naast de amber nieuw?
Neem hiervan de tweede letter.
6. Welke floriste won de winterhappening in Brugge?
Neem de elfde letter van de achternaam.

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Naam:

Adres:

Afdeling:

Module:

E-mailadres:

Vorige oplossing: TEVREDEN.

Josée Van der Mautem uit Dilbeek wint een lunch voor twee personen, alles inbegrepen

*De winnaar kan contact opnemen met het secretariaat, gebouw 5, eerste verdieping.
Proficiat*