



SPERMALIE

INFOBROCHURE
SCHOOLJAAR 2025-2026



Inhoud

3	VOORWOORD
4	ONZE SCHOOLVISIE
6	ONS STUDIEAANBOD
8	1A / 2A
10	1B / 2B
	TWEEDE EN DERDE GRAAD
	FINALITEIT (DOORSTROOM OF ARBEIDSMARKT)
12	HORECA
16	TAAL EN COMMUNICATE
20	TOERISME
	FINALITEIT (ARBEIDSMARKT)
24	RESTAURANT EN KEUKEN
28	ONTHAAL EN RECREATIE
32	SPECIALISATIEJAREN
36	WAAROM KIEZEN VOOR SPERMALIE
39	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

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 1e leerjaar A van het secundair onderwijs.

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

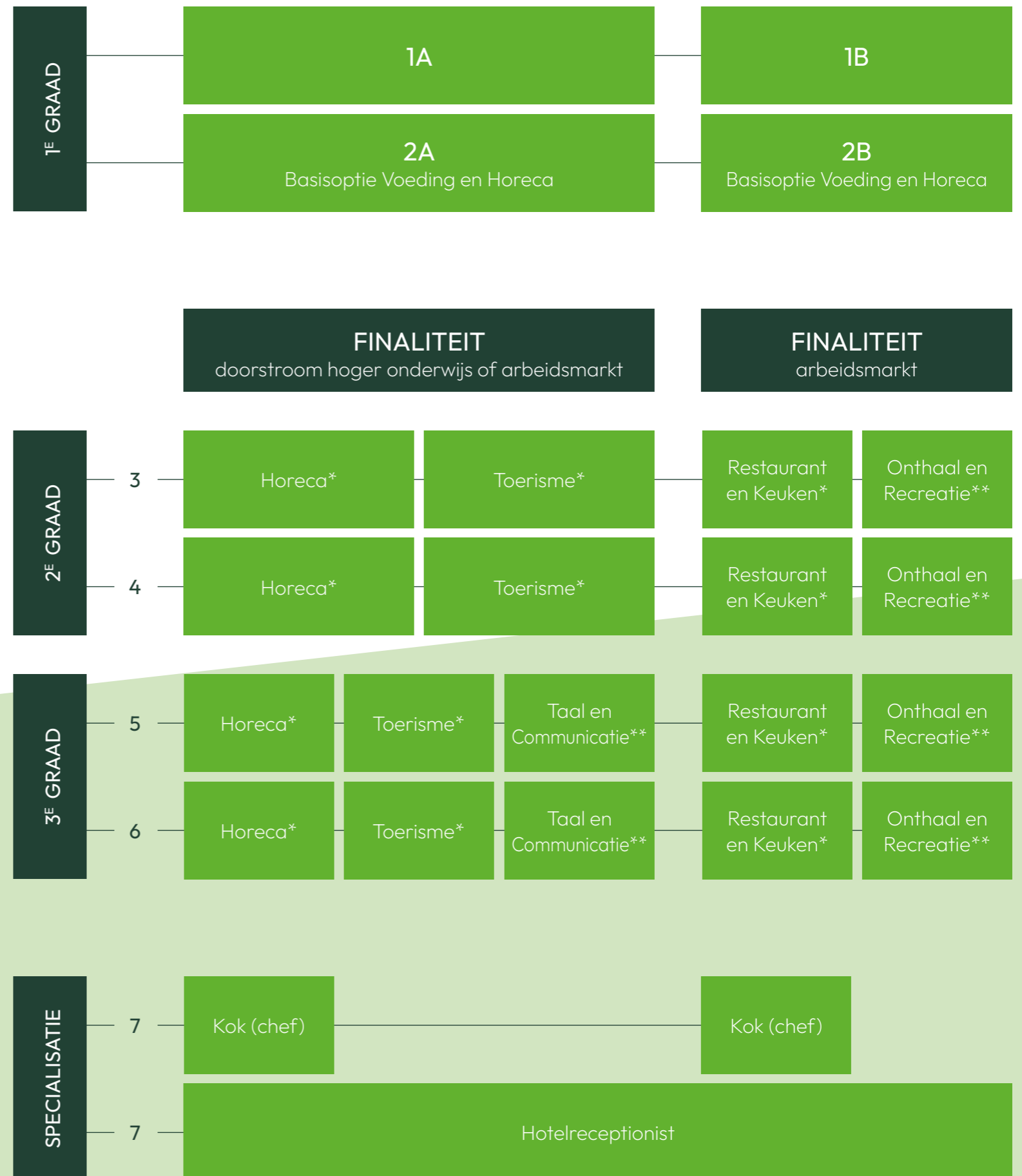
Een leerling met een getuigschrift basisonderwijs kan toch naar het 1e leerjaar B als er een gunstige beslissing van de klassenraad is. De klassenraad vraagt bij voorkeur het advies van het CLB van de lagere school.

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

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

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

Je kan je na de 3e graad nog specialiseren. We bieden de specialisatiejaren Kok (chef) en Hotelreceptionist aan. Je verwerft hierdoor de desbetreffende beroepskwalificatie.



* structuuronderdeel (studierichting) in het studiedomein Voeding en Horeca
 ** structuuronderdeel (studierichting) in het studiedomein Taal en Cultuur



IS CHEF WORDEN JE DROOM?

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

CULINAIRE VERKENNING

Je gedreven en gepassioneerde praktijkleraren nemen je mee op culinaire ontdekkingsstocht niet enkel in eigen land maar ook ver daarbuiten.

WARM

We werken volgens de pedagogische aanpak van Warme Scholen.

GROEI

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

LESSENTABEL	1A	2A
Basisvorming		
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	-
Schooleigen vorming		
Praktijk Voeding en Horeca	5	7
Totaal	32	32

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 doemomenten. Je leert snijden met de scherpste chefmessen. 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. We werken aan jouw mediawijsheid.

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





1B / 2B



SPERMALIE

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 doeactiviteiten. 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.

LESSENTABEL	1B	2B
Basisvorming		
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
Schooleigen vorming		
Praktijk Voeding en Horeca	5	11
Totaal	32	32



HORECA

2^e en 3^e graad

Finaliteit: Doorstroom hoger onderwijs of 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.



2e graad Horeca (D/A)

LESSENTABEL	3HO	4HO
Specifieke vorming		
Horeca	10	10
Frans	3	3
Engels	2	3
Digitale en mediawijsheid	2	2
Algemene vorming		
Nederlands	4	4
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	3	3
Totaal	32	32

3e graad Horeca (D/A)

LESSENTABEL	5HO	6HO
Specifieke vorming		
Horeca	12	12
Frans	3	3
Engels	3	3
Bedrijfseconomie	1	1
Algemene vorming		
Nederlands	3	3
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	1	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Financieel-economische vorming	1	1
Totaal	32	32

*Stage binnen het opleidingsprogramma

GEKEND

Onze school is in binnen- en buitenland gekend. 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 gastronomie- en horecawereld. Je weet welke zaken er op de markt zijn en wat jouw toekomstmogelijkheden zijn.

PROFESSIONEEL

Je wordt door een professioneel team opgeleid. 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 specialisatiejaar? 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 2e 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

3^e graad

Finaliteit:
Doorstroom hoger onderwijs of 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 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- en presentatietechnieken. Het uitwerken van auditieve, visuele en audiovisuele communicatieproducten staat eveneens op het programma. We werken met schoolinterne en externe projecten.

3e graad Taal en Communicatie (D/A)

LESSENTABEL	5TC	6TC
Specifieke vorming		
Public relations	7	7
Nederlands	4	4
Frans	4	4
Engels	3	3
Duits	2	2
Spaans	2	2
Algemene vorming		
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	1	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Financieel-economische vorming	1	1
Totaal	32	32

*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 werkplekleren vormt 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 vindt plaats 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?

Je leert regelmatig 'on the spot'. Je gaat op bedrijfsbezoek en werkplekieren 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^e en 3^e graad

Finaliteit: Doorstroom hoger onderwijs of 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 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 oefen je al je kennis en vaardigheden meteen in de praktijk.

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



2e graad Toerisme (D/A)

LESSENTABEL	3TO	4TO
Specifieke vorming		
Toerisme	6	7
Kunst en Cultuur	1	1
Nederlands	4	4
Frans	4	4
Engels	4	4
Digitale en mediawijsheid	2	2
Algemene vorming		
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	1	1
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	3	3
Totaal	32	32

3e graad Toerisme (D/A)

LESSENTABEL	5TO	6TO
Specifieke vorming		
Toerisme	8	8
Kunst en cultuur	1	1
Toeristische geografie	3	3
Nederlands	3	3
Frans	4	4
Engels	3	3
Duits/Spaans	1	1
Algemene vorming		
Godsdienst	2	2
Geschiedenis	1	1
Natuurwetenschappen	1	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Financieel-economische vorming	1	1
Totaal	32	32

*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^e en 3^e graad

Finaliteit: Arbeidsmarkt

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

Dan ben jij de gedroomde gastheer of -vrouw! In zes jaar tijd groei je uit tot hulpkok of kelner na een veelzijdige opleiding in keuken en zaal. De culinaire kneepjes leer je van professionele leraren met tonnen ervaring in de keuken en/of het restaurant. 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.



2e graad Restaurant en Keuken (A)

LESSENTABEL	3RK	4RK
Specifieke vorming		
Restaurant en keuken	15	15
Digitale en mediawijsheid	1	1
Algemene vorming		
Nederlands	3	3
Frans	2	2
Engels	2	2
Godsdienst	2	2
MAVO	3	3
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Totaal	32	32

3e graad Restaurant en Keuken (A)

LESSENTABEL	5RK	6RK
Specifieke vorming		
Restaurant en keuken	17	17
Digitale en mediawijsheid	1	1
Algemene vorming		
Nederlands	2	2
Frans	2	2
Engels	2	2
Godsdienst	2	2
MAVO	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Totaal	32	32

*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 diploma Restaurant en Keuken.

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 Kok (chef) of je kiest voor Hotelreceptionist. Zo behaal je een extra beroepskwalificatie. 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 specialisatiejaar te volgen. Als je een goede studie- en werkhouding hebt, kan je hierna een graduaatsopleiding volgen.



ONTHAAL EN RECREATIE

2^e en 3^e graad

Finaliteit: Arbeidsmarkt

Vrijtijdsbeleving staat in onze samenleving hoog aangeschreven. Qualitytime 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.



2e graad Onthaal en Recreatie (A)

LESSENTABEL	3OR	4OR
Specifieke vorming		
Onthaal en recreatie	10	10
Frans	4	4
Engels	4	4
Digitale en mediawijsheid	1	1
Algemene vorming		
Nederlands	4	4
Godsdienst	2	2
MAVO	3	3
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Totaal	32	32

3e graad Onthaal en Recreatie (A)

LESSENTABEL	5OR	6OR
Specifieke vorming		
Onthaal en recreatie	12	12
Frans	3	3
Engels	3	3
Duits	2	2
Digitale en mediawijsheid	1	1
Algemene vorming		
Nederlands	3	3
Godsdienst	2	2
MAVO	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Wiskunde	2	2
Totaal	32	32

*Stage binnen het opleidingsprogramma

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 basisinfo 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' te 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 werkplekleren. Op deze manier leer je je sterke skills kennen en je werkpunten ontdekken. Met deze praktische aanpak verleg je 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.

TOEKOMST CONTACT MET HET BEDRIJFSLEVEN

Na het zesde jaar behaal je het diploma arbeidsmarkt Onthaal en Recreatie.

Onthaal en Recreatie is een studierichting met een arbeidsmarktfinaliteit. Dat houdt in dat je voorbereid wordt op succesvolle doorstroom naar een job op de arbeidsmarkt, een specialisatiejaar of een graduaatsopleiding.

Het hangt van meerdere factoren af of doorstroom naar een specifieke vervolgopleiding succesvol is: concrete inhoudelijke invulling van de opleiding, motivatie, inzet, slaagcijfers ...

Voor de richting Onthaal en Recreatie is het specialisatiejaar een echte aanrader. Je werkt voor de extra beroepskwalificatie Hotelreceptionist en je kan zo aan de slag in de boeiende hospitalitywereld.

VEELGESTELDE VRAGEN

Moet ik 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 ik 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.



SPECIALISATIEJAREN

Kok (chef) / Hotelreceptionist

Na een 6e jaar in Spermalie kan je alle kanten op.

Leerlingen Horeca, Toerisme, Taal en Communicatie zijn welkom op de arbeidsmarkt, maar hebben ook de nodige kennis en vaardigheden om hogere studies aan te vatten. Een graduaats- of bacheloropleiding is voor de meeste afgestudeerden een haalbare kaart. Kies je voor een logische vervolgopleiding, zoals graduaat Logies-, Restaurant en Cateringmanagement of een bachelor Hotel-, Toerisme-, Event- of Communicatiemanagement dan verhoog je je kansen. Volg je liever een specialisatiejaar, dan kan dat natuurlijk ook.

Leerlingen Restaurant en Keuken kunnen aan de slag als hulpkok of kelner. Reiken je ambities hoger, volg dan een specialisatiejaar en behaal de extra beroepskwalificatie Kok of Hotelreceptionist.

Leerlingen Onthaal en Recreatie zijn opgeleid als onthaal- en recreatiemedewerker en kunnen een job aanvatten in de hospitalitysector. Ambieer je een extra beroepskwalificatie? Hotelreceptionist is een mooie aanvulling. Zowel grote als kleine keten- en familiehotels in binnen- en buitenland zijn steeds op zoek naar goed opgeleide, talige en multifunctionele medewerkers aan de front- en backoffice.

Leerlingen met een andere, maar talige vooropleiding, zijn welkom in het specialisatiejaar Hotelreceptionist.

VEELGESTELDE VRAGEN

Moet ik een uniform dragen?

We verwachten je in stadskledij of praktijkuniform. Stadskledij betekent een klassieke pantalon met hemd/das of bloes, blazer en klassieke stadsschoenen. Zo leer je de attitude om je passend te kleden.

Krijg ik meer vrijheid in het 7e jaar?

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

WAAROM EEN SPECIALISATIEJAAR VOLGEN IN SPERMALIE?

Praktisch opleiden is de core business van Spermalie, we investeren niet alleen in praktijk, maar ook de beroepskennis is van belang. Het bereiken van een hoger niveau op vlak van competenties is ons belangrijkste doel. Vaardigheden en attitudes vormen de kern van onze opleidingen. Dit is de drive en way of life van zodra een leerling de poort binnenstapt. Zij houden zich aan een dresscode en op elk moment van de dag wordt aandacht besteed aan verzorgde taal, beleefdheid, voorkomen, etiquette.

Zit er een topchef in jou?

Word leidinggevende in een gastronomische keuken.

PRAKTIJK OP MAAT

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

Je verwerft extra competenties bij het uitvoeren van projecten (bijv. restaurant tijdens Horeca Expo) voor professionelen.

UITDAGENDE, TALIGE 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.

WERKPLEKLEREN

Tijdens het schooljaar heb je enkele dagen werkplekieren in een Brugs gastronomisch restaurant.

Op het einde van het schooljaar heb je blokstage.

In het specialisatiejaar 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.

WERKZEKERHEID

Gastronomische restaurants hebben talentvolle, creatieve chefs nodig. Fantastisch lekker kunnen koken en gerechten creëren zijn van groot belang. Daarnaast moet men ook de keuken kunnen organiseren, recepten schrijven, bestellen en de medewerkers aansturen om het beoogde resultaat te verkrijgen. Na enkele jaren ervaring ben je klaar om je team aan te sturen en je eigen zaak te starten.

ONDERNEMERSCHAP

Ondernemerschap is de rode draad doorheen de opleiding. De financiële haalbaarheid bij projecten is van belang en daar horen ook duurzaam, oplossingsgericht en kwaliteitsvol handelen bij. Daarnaast handel je met aandacht voor welzijn, veiligheid en milieu, met het oog op een aangename werkomgeving voor iedereen.

Kok (chef)

LESSENTABEL	
Specifieke vorming Kok	20
Frans	2
Engels	2
Ondernemerschap	2
Maatschappelijke oriëntatie	2
Totaal	28

Wil je internationale gasten professioneel onthalen?

Jouw belangrijkste taken? Internationale gasten onthalen, informeren, in- en uitchecken.

PRAKTIJK OP MAAT

Er wordt heel praktisch en projectmatig les gegeven. Het lerarenteam kent de sector door en door en gaat actief met je aan de slag. Zo verwerf je de nodige competenties om je mannetje te staan in de veeleisende maar boeiende wereld van hotellerie.

UITDAGENDE, TALIGE OPLEIDING

Je werkt projecten uit en je doet dit ook in verschillende talen.

WERKPLEKLEREN

Tijdens het schooljaar ga je 1 dag aan de slag in een hotel. Enkele weken doe je dit in aan de receptiebalie van een kleiner familiaal hotel, daarna verken je de front- en backoffice van een groter (keten-) hotel.

De blokstage van 8 weken doe je in het hotel van je keuze.

Hotelreceptionist

LESSENTABEL	
Specifieke vorming Hotelreceptionist	19
Frans	2
Engels	2
Duits/Spaans	1
Ondernemerschap	2
Maatschappelijke oriëntatie	2
Totaal	28

WERKZEKERHEID

De hotelsector kijkt uit naar breed opgeleide medewerkers die willen investeren in klantvriendelijkheid voor het onthalen, informeren en begeleiden van gasten/klanten, service-minded en met de glimlach. Uit onze contacten met de industrie merken we dat zij inderdaad op zoek zijn naar onmiddellijk inzetbare en multifunctionele medewerkers. Op de arbeidsmarkt is er een structureel tekort aan dit soort expertise.

ONDERNEMERSCHAP

Ondernemerschap is de rode draad doorheen de opleiding. De financiële haalbaarheid bij projecten is van belang en daar horen ook duurzaam, oplossingsgericht en kwaliteitsvol handelen bij. Daarnaast handel je met aandacht voor welzijn, veiligheid en milieu, met het oog op een aangename werkomgeving voor iedereen.



VEELGESTELDE VRAGEN

Moet ik een uniform dragen?

We verwachten je in stadskledij of praktijkuniform. Stadskledij betekent een klassieke pantalon met hemd/das of bloes, blazer en klassieke stadsschoenen. Zo leer je de attitude om je passend te kleden.

Krijg ik meer vrijheid in het 7e jaar?

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

WAAROM KIEZEN VOOR SPERMALIE

- We werken volgens de pedagogische aanpak van Warme Scholen: persoonlijke groei in zelfsturende werkmomenten, sterke verbondenheid, uitdagend en praktisch gericht, aandacht voor welzijn, inspirerende leraren.
Persoonlijke groei: we ondersteunen elk talent en werken samen aan jouw toekomst.
Sterke verbondenheid: je voelt je thuis in een warm schoolgemeenschap waar respect en samenwerking centraal staan.
Uitdagend en praktisch gericht: van uitdagende projecten tot boeiende praktijkervaringen, we bereiden je voor op het leven.
Aandacht voor welzijn: we zorgen niet alleen voor je kennis en vaardigheden, maar ook voor je mentale en sociale ontwikkeling.
Inspirerende leraren: gedreven leraren motiveren je om het beste uit jezelf te halen.
- Voorkomen en uniform: duidelijk omschreven in een stijlguide, opgemaakt door leerlingen, ouders en leraren.
- Centrum Brugge: een fantastische, rustige en veilige 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.
- Werkpleklers (stages).

PRAKTISCH

- Lessen tussen 8.45 en 17 uur.
- 1^e en 2^e graad op woensdag klaar om 15.05 uur.
- 1^e en 2^e graad op vrijdag ten laatste klaar om 14 uur.
- 3^e 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 2^e 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.





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 2^e 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



S P E R M A L I E



Spermalie

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

www.spermalie.be