



Eine Schule mit Geschmack !



hotelschool koksijde

TER DUINEN

vrij technisch instituut voor hotelbedrijf



Koksijde

besitzt alles für gelungene Ferien



Schauen Sie sich die Welt von der höchsten Düne der flämischen Küste an (de Hoge Blekker 33m) oder besuchen Sie die Zuidabdijsmolen. Gehen Sie gemütlich Einkaufen oder schnuppern Sie Kultur im neuen Kasino und vergessen Sie nicht die Ten Duinen Abtei aus dem 12. Jh zu besuchen.



Auf dem Strand von Oostduinkerke können Sie den einzigartigen Krabbenfischern auf ihren Pferden bei ihrer Arbeit zusehen. Das Nationale Fischereimuseum bringt Ihnen die Geschichte der flämischen Fischerei näher.



In Sint-Idesbald, dem Künstlerlerdorf an der See befindet sich das weltberühmte Paul Delvauxmuseum.

Die Theorie



Die Theorie:

Eine stabile Basis für das Leben
im Hotel – und
Gaststättengewerbe



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

In ter Duinen sind die
Theoriestunden keine
langweilige Angelegenheit. Die
Theorie bildet eine stabile Basis
für die praktische Ausbildung
und verbessert das Verständnis
der Schüler für das Leben im
Hotel – und
Gaststättengewerbe.



Außerdem erhalten sie interaktives Training in effizienter mehrsprachiger Kommunikation. Auch das Verbessern der kommunikativen Fähigkeiten steht im Mittelpunkt. Daneben gibt es eine ständig aktualisierte Informatikausbildung mit Zugang zu allen Informationskanälen.

Das Ziel der theoretischen Ausbildung ist es in einem didaktisch ansprechenden Rahmen die Praxis im Hotel- und Gaststättengewerbe zu analysieren und zu optimieren.



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

Praxis

Praxis

Das echte Leben

Während den Praxisstunden werden die Schüler ins echte Leben geworfen : Arbeiten unter Stress, spielen mit dem Feuer zwischen dampfenden Töpfen und Pfannen, aus Zutaten echte Kunstwerke zaubern, ...

Sie lernen den Druck eines voll besetzten Restaurants zu meistern, wo von jedem Kellner äußerster Einsatz verlangt wird.

In dieser Welt müssen sich die Schüler schließlich zu Hause fühlen.



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be



Wir tun dies Schritt für Schritt und wenden erfolgreich eine Jahrhunderte alte Methode an: Meister und Geselle, Chef und Commis wobei ein Schüler mit Erfahrung einen jüngeren unter seine Fittiche nimmt.



Die Lehrer, alle erprobte Fachmänner und Frauen, demonstrieren wie es geht. Sie korrigieren, dirigieren und springen in die Bresche wo es nötig ist. Um dies alles zu ermöglichen verfügt die Schule über moderne gut ausgerüstete Räumlichkeiten.



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

Das Praktikum

eine Lebensschule

Das Praktikum ist gleichzeitig das Meisterstück und der Ausbildung. Jeder Schüler macht während der Ferien ein zwei- bis dreimonatiges Praktikum. Dieses Praktikum wird fachmännisch begleitet: Die Schule und der Betrieb tragen hierbei die volle Verantwortung. In der Realität seiner zukünftigen Umgebung wird der Praktikant mit seiner eigenen Berufsmotivation konfrontiert.



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be





Das Praktikum ist nicht nur eine ideale Lebensschule, es dient auch zur Förderung der Persönlichkeit und zur Entwicklung von Teamgeist. Jüngeren Schülern wird eine Stelle dicht bei ihrem Wohnort vermittelt. Praktikanten vom dritten Grad können in Europa andere Kulturen entdecken und ihre Sprachkenntnisse weiter entwickeln.

Wir arbeiten gern zusammen mit:



Hotelschool Ter Duinen
Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96
Email: info@hotelschoolkoksijde.be
Web: www.hotelschoolkoksijde.be

De Meesterkoks van België
De Michelingids
Les Disciples d ' Auguste Escoffier
Les étapes du bon goût
Relais et Châteaux
Tradition et Qualité

internat



Das Internat

Freiheit und Verbundenheit

Fast alle Schüler von Ter Duinen sind intern. Neben der theoretischen und der praktischen Ausbildung ist das Internat der dritte große Stützpfeiler der Schule. Im Hotel- und Gaststättengewerbe sind korrekte Haltung, gutes Benehmen, Höflichkeit und Respekt genauso wichtig wie Fachkenntnis.



Hotelschool Ter Duinen

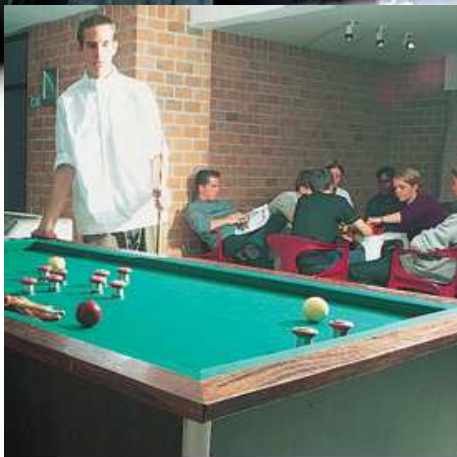
Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be





Auch Zuhören, seine eigene Meinung vertreten, Freud und Leid teilen, ... sind Eigenschaften die hier gelernt werden. Die Zeit vor und nach dem Unterricht wird gleichmäßig verteilt zwischen studieren unter Aufsicht und sinnvoller Freizeitgestaltung (Film, Theater, Tanz, Musik, Sport, ...) Hierbei streben wir nach einer Kombination aus Disziplin und Herzlichkeit.



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

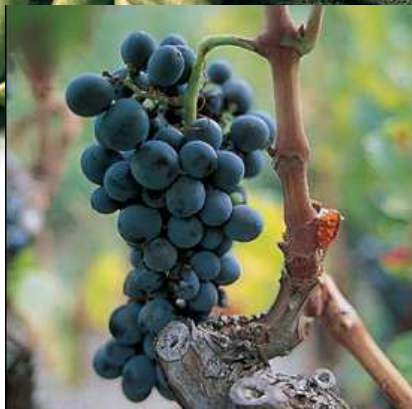
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be



Erwachsenenunterricht



Erwachsenenunterricht

Wenn Kochen ihre Leidenschaft ist

Erwachsene können in Ter Duinen im Tagesunterricht (5 Tage pro Woche) in einem Jahr ein Zertifikat Kochen und Service erhalten.

Aufgrund des Modulsystems:

Tagesmenüs, Weinkenntnis, Serviertechniken, ... kann man es auch bei einem oder mehreren Teilzertifikaten belassen. Neben dem

Tagesunterricht organisiert Ter Duinen auch traditionelle Abendkurse für Hobbyköche. Ungefähr 170 Männer und Frauen können unter Begleitung exquisit kochen oder Wein kosten lernen.



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

Ehemalige Schüle

afgestudeerde
hotelschool koksijde
'TER DUINEN'



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

Durch das Vermitteln von Arbeitsplätzen hilft die Schule tausenden Schulabgängern bei dem Aufbau ihrer Zukunft. Ungefähr ein fünftel hat sich selbstständig gemacht. Die Mehrheit arbeitet in einem Dienstverhältnis, zum Beispiel als Chefkoch oder als Chef in einem angesehenen Betrieb. Andere haben Leitungsfunktionen in der Ernährungsbranche oder reisen um die Welt im Auftrag von internationalen Konzernen.

Es kommt auch vor, dass Schulabgänger an eine Hochschule oder Universität gehen. Auch hier hat Ter Duinen auffallend mehr Erfolg als andere Hotelschulen.

Die 'Ehemaligen' von Koksijde bleiben ihrer Schule treu und halten Kontakt über den Bund der ehemaligen Schüler der der größte Europas ist. Die Monatszeitschrift 'Hospes' sorgt für ein dauerhaftes und emotionales Band mit der Schule.

Spezialisierungen im 7. Jahr



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

7. Jahr Führen eines Restaurants und Getränkekenntnis



7. Jahr Führen eines Restaurants und Getränkekenntnis

Wie Wein einen festlichen Charakter bekommt



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

Mit Weinproben, Betriebsbesuchen und Referaten bietet das 7. Jahr

Getränkekenntnis eine stark praxisorientierte Ausbildung zum Sommelier. Drei Weinreisen und Unterricht in anerkannten französischen Weininstituten optimieren die erworbenen Kenntnisse.

Diese Erfahrung wird oft mit Preisen in nationalen und internationalen Wettbewerben gekrönt. Das Jahr wird beschlossen durch ein Sommelierpraktikum in berühmten Sternerestaurants im In- und Ausland.

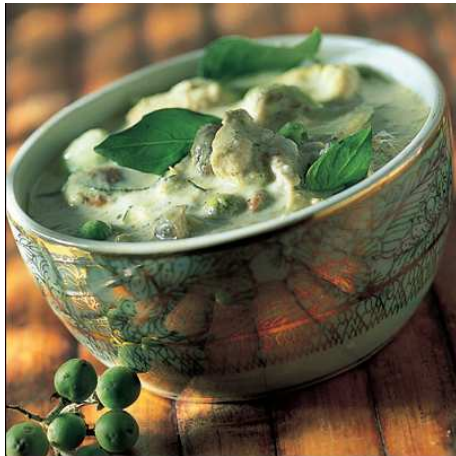
Um die Welt des Weines von der Pieve auf zu verstehen hat das 7. Jahr Getränkekenntnis seinen eigenen.

7. Jahr Weltgastronomie



Weltgastronomie :

Die Welt auf unserem Teller



Das multikulturelle Zusammenleben, die zunehmende Mobilität, Gesundheitsbewusstsein, Umwelt und Natur bekommen eine besondere Aufmerksamkeit im 7. Jahr Weltgastronomie. Hier tragen wir einer neuen Strömung in der Gastronomie Rechnung, in der kulinarische Traditionen von verschiedenen Kontinenten zusammenkommen. Jüngere, die sich für diese Richtung entscheiden, lernen neue Zutaten, Gerichte, Getränke und Zubereitungsarten aus der skandinavischen, italienischen und östlichen (vietnamesischen, chinesischen und japanischen) Gastronomie kennen. Im einem Zeitraum von einem Jahr ist es natürlich unmöglich um aus den Schülern Spezialisten in all diesen Küchen zu machen. Horizonterweiterung und das Stimulieren von Kreativität sind hier unsere Zielsetzungen.

Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be





Spezialitätenrestaurant: Das Beste vom Besten

Für einige Schüler steht es schon lange fest: Die Küche ist der Platz wo sie sich verwirklichen wollen ! Die Erdbeermarmelade von Mama, die sonntägliche Torte von Oma: schon als Kind waren sie davon fasziniert.

Das 7. Jahr Spezialitätenrestaurant lässt die Schüler Produkte von hoher Qualität kennenlernen. Unter der Leitung ihrer Lehrer bereiten sie kulinarische Meisterleistungen.

Diese Bieten sie im Delvauxrestaurant an, das einen Vergleich mit Toprestaurants nicht scheuen muss.



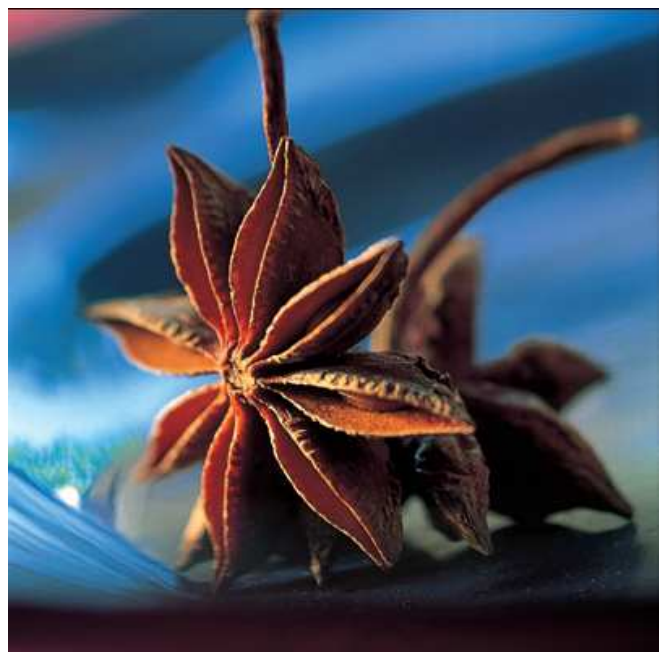
Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be



7. Jahr Hotelempfang



Hotelempfang

Kundenorientierte Gastfreundlichkeit

Im 7. Jahr Hotelempfang bekommen die Schüler eine Allroundausbildung wobei der Nachdruck auf kundenorientierter Gastfreundlichkeit liegt. Dank der Zusammenarbeit mit dem Hotelsektor kann der Praxisteil mit Betriebsbesuchen und Referaten gefüllt werden. Die Schüler arbeiten abwechselnd an der Rezeption der Schule. Zugleich bekommen sie den Auftrag diverse Projekte auszuarbeiten. Während der Sommermonate wird ein Praktikum von acht Wochen organisiert: Die Schüler arbeiten im front office eines Hotels oder nehmen eine andere Empfangsfunktion innerhalb des Hotel- und Gaststättengewerbes wahr.



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be



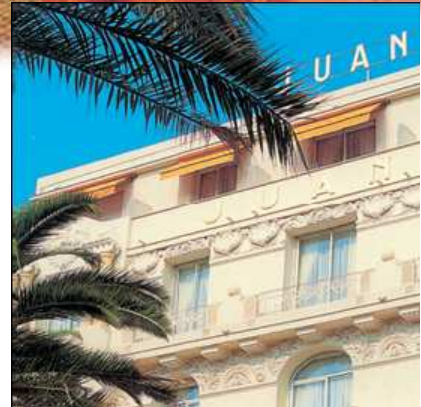


Hotelmanagement: Hotelverwaltung: Effiziente Betriebsführung

Schüler, die einen Job als (Assistent) Manager anstreben oder die sich als selbstständiger Hotelverwalter festigen wollen, sind hier an der richtigen Adresse. Die Ausbildung ist wirklichkeitsgetreu und wertvoll für die Persönlichkeitsentwicklung.

Referate von Menschen die im Beruf stehen mit jahrelanger Erfahrung, Besuche bei sehr unterschiedlichen Betrieben im Hotel- und Gaststättengewerbe und ein auf der Realität basiertes Projekt geben den Schülern das nötige Handgepäck um auf dem Arbeitsmarkt bestehen zu können.

Ein Praktikum als Rezeptionist oder Hotelverwalter vervollkommen die Ausbildung.



Hotelschool Ter Duinen
Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96
Email: info@hotelschoolkoksijde.be
Web: www.hotelschoolkoksijde.be



Abgeschlossene Berufsausbildungen in Hotellerie/Gastronomie



Küche



Service

Weinkultur

Rezeption



Hotelschool Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be