



hotelschool koksijde  
**'TER DUINEN'**

[WWW.HOTELSCHOOLKOKSIJDE.BE](http://WWW.HOTELSCHOOLKOKSIJDE.BE)



**HOOFDLEVERANCIER VAN STERRENCHEFS SINDS 1946**

## 2 studierichtingen

# EEN BREDE KIJK OF PRAKTIJKGERICHT

In Ter Duinen kan je kiezen uit 2 studierichtingen: de hotel-richting op technisch niveau (HT) of de restaurant & keukenrichting op beroepsniveau (RK). In beide richtingen krijg je zowel algemene vakken (zoals wiskunde, talen, geschiedenis...), technische vakken (zoals voedingsleer, keukentechnologie, drankenkennis...) als praktijklessen. In de HT-richting zullen de algemene vakken uitgebreider aan bod komen, terwijl in de RK-richting de focus al sneller op de praktijk ligt.

De praktijklessen bestaan in beide richtingen uit een keuken- en een serviceopleiding, aangevuld met patisserie in de 6de jaren. In de HT-richting zal je bovendien ook kennismaken met de geheimen van de hotelwereld.

Welke keuze je ook maakt, de kwaliteit van de opleiding is gegarandeerd. De theorielessen worden gegeven met een blik naar de realiteit en vormen de stevige bouwstenen voor de praktijkopleiding.

Tijdens de praktijklessen word je onmiddellijk in het echte leven gegooid. In de keuken wordt er vol passie gekookt voor echte gasten. Te midden van dampende potten en pannen worden ingrediënten er omgetoverd tot echte kunstwerkjes. In de servicepraktijk leer je omgaan met de drukte van een restaurant vol gasten, waar van elke kelner een optimale inzet wordt verlangd.

Om dit alles mogelijk te maken, kan je in Ter Duinen rekenen op zeer degelijk uitgeruste keukens en restaurants. En niet in het minst op de leraren, die doorgewinterde vaklui zijn. Zij demonstreren hoe het moet. Ze corrigeren, dirigeren en springen in de bres waar nodig.

## Eerste graad A Hotel-voeding

# EEN VOORSMAAKJE

De laatste jaren stellen we vast dat leerlingen al op heel jonge leeftijd gebeten zijn door de hotelmicrobe.

Om tegemoet te komen aan de wensen van onze allerjongsten, biedt de Hotelschool Ter Duinen vanaf het schooljaar 2017-2018 ook een kwalitatieve eerste graad A met optie Hotel-voeding aan.

Voor de basisvorming doen we een beroep op onze partnerschool, het Sint-Bernarduscollege in Nieuwpoort.

**NIEUW!**

Het Sint-Bernarduscollege is een relatief kleine school die veel aandacht besteedt aan de overgang van het lager naar het middelbaar onderwijs. De school draagt welbevinden en leerbegeleiding hoog in het vaandel. De allerjongsten zullen er zich heel snel thuis voelen.

Op de site van Ter Duinen krijgen de leerlingen al een voorsmaakje (5-8u.) van wat hen in de tweede graad te wachten staat.







Specialisatiejaar Gastronomie

## TER DUINEN, HOOFDLEVERANCIER VAN STERRENCHEFS SINDS 1946



7 Gastronomie bezorgt zijn leerlingen het magische recept om topchef te worden. Na de allround opleiding t.e.m. het 6de jaar volgt in het 7de de focus. 7 Gastronomie biedt verfijnde gastronomie in al haar facetten.

In de Villa, het vernieuwde 'fine dining'-restaurant van de school, ligt de lat op sterrenniveau. Meerdere menu's van 2 en 3-sterrenchefs van de school komen er aan bod in een mooi evenwicht met de vakkennis van de chef/leerkracht.

In Restaurant Auguste leert men 'à la carte' koken via een meerkeuzemenu. Creativiteit gekoppeld aan organisatie is hier de boodschap.

Verder nemen de leerlingen deel aan prestigieuze wedstrijden, stijlvolle banketten, trendy food festivals binnen en buiten de school.

Regelmatig worden er kookdemonstraties gegeven door bekende chefs, wekelijks gaat men op bedrijfsbezoek. Het werkplekleren in de topzaken van Valencia en Barcelona zorgt voor een stevige ervaring.

De unieke stage in een sterrenrestaurant op het einde van de opleiding vormt de kers op de roomtaart.



Specialisatie 7<sup>de</sup> jaar  
Wijn & drankenkennis

## GEEN SPIJS ZONDER DRANK

Met degustaties, bedrijfsbezoeken en referaten biedt 7 DR een sterk praktijkgerichte opleiding tot sommelier.

Wijnreizen optimaliseren de opgedane kennis. Deze ervaring wordt vaak bekroond met prijzen in nationale en internationale wedstrijden.

Tijdens het schooljaar volgen de leerlingen een sommelierstage in beroemde sterrenrestaurants in binnen- en buitenland. Om het proces van druif tot wijn beter te begrijpen, werken de leerlingen in de wijngaard van de school.

Specialisatie 7<sup>de</sup> jaar Duaal  
Hotelreceptionist

## KLANTGERICHTE GASTVRIJHEID

De hotellerie heeft nood aan medewerkers die als basis een sterke klassieke opleiding in service en keuken hebben, aangevuld met een extra opleiding hotelonthaal.

Deze studierichting focust op de wereld van de internationale hotelketens. Naast gastcolleges die vaak door oud-leerlingen worden gedoceerd, ga je daarom regelmatig op hotelbezoek bij één van deze ketens. Via deze "best practice" bezoeken kan je gegarandeerd heel wat inspiratie opdoen voor de toekomst.

Als eindwerk zal je, al dan niet in groep, een 2-daags evenement organiseren. Na deze opleiding zal je carrière vaak starten aan de hotelreceptie. Een job op managementniveau is op middellange termijn zeker mogelijk.

Se-n-Se:  
éénjarige opleiding hotelmanagement

## WHEN SCHOOL MEETS BUSINESS

Het opzet van de Se-n-Se opleiding is je in één schooljaar volledig onder te dompelen in de realiteit van de hotelwereld. Een hele uitdaging, maar met sterke partners als Sheraton, Crown Plaza, Accor, Westtoer en Martin's Hotels, gaan we deze uitdaging graag aan.

Referaten, bedrijfsbezoeken, werkplekleren en een hotelstage worden afgewisseld met de nodige theoretische ondersteuning vanuit het klaslokaal. Een uitdagend hotelproject loopt bovendien als een rode draad doorheen de opleiding.

Naast het hotelaspect focust deze opleiding sterk op talen (Nederlands, Frans, Engels, Duits en Spaans) en economie. Onze afgestudeerden maken carrière in de internationale hotelwereld.



## De stage

# EEN WERELDSCHOOL

De stage is tegelijk het koninginnenstuk en het troetelkind van de opleiding. Leerlingen van het vierde jaar volgen reeds zes weken stage, leerlingen van de derde graad lopen twee maanden stage. Gemotiveerde meerderjarige leerlingen kunnen naar het buitenland. De stage wordt deskundig begeleid. In de realiteit van zijn toekomstig milieu wordt de stagiair met zijn eigen beroepsmotivatie geconfronteerd.

Naast een ideale leerschool is de stage ook bevorderlijk voor de persoonlijkheidsvorming en de ontwikkeling van teamgeest. Stagiairs in het buitenland kunnen andere culturen ontdekken en hun taalvaardigheid verder ontwikkelen.



## Internaat

# VRIJHEID IN GEBONDENHEID

Aangezien leerlingen uit alle hoeken van het land de weg naar Ter Duinen vinden, verblijft 90% van hen op het internaat. Toch is intern zijn geen must. Externen, die in de onmiddellijke omgeving van Koksijde wonen, zijn uiteraard ook welkom.

Onze schoolgemeenschap bouwt aan mensen. In de horeca zijn een correcte houding, hartelijkheid en gastvrijheid geen ijdele begrippen. Onze leefomgeving is op dezelfde principes gestoeld. In de hotelschool Ter Duinen zijn hoffelijkheid, een verzorgd voorkomen

en respect in de dagdagelijkse omgang even belangrijk als het aanleren van de knepen van het vak. Onze leefgemeenschap is geen eiland of wereldvreemde plaats in de samenleving, maar een open plek, een "open school" waar aandacht heerst voor alles wat er in de maatschappij gebeurt.

Via cultuur, sport en ontspanning krijgen onze leerlingen de kans om zichzelf te ontplooien en te groeien naar volwassenheid.







## Oud-leerlingen

## COXYDIENS

Via plaatsbemiddeling helpt de school de afgestudeerden bij het uitbouwen van hun toekomst. Ongeveer een vijfde is als zelfstandige gevestigd. Het merendeel werkt in dienstverband, bijvoorbeeld als chef-kok of als hofmeester in een gereputeerde zaak. Anderen hebben een kaderfunctie in een groot horecabedrijf of reizen de wereld rond in opdracht van een multinational. Een aantal

afgestudeerden gaat naar het hoger onderwijs of naar de universiteit. De "anciens" van Koksijde blijven hun school trouw en houden contact via de oud-leerlingenbond. Deze vereniging organiseert regelmatig jaarreünies op school. Het blad "Hospes" zorgt voor een duurzame en emotionele band met de school.

