

# Informatiebrochure

éénjarige opleiding

hotelbedrijf



Hotelschool Ter Duinen  
Houtsaegherlaan 40  
B-8670 Koksijde  
Tel: +32 58 51 11 98  
Fax: +32 58 51 96 04  
[www.hotelschoolkoksijde.be](http://www.hotelschoolkoksijde.be)



CVO Westhoek-Westkust  
Stationsstraat 25  
B-8900 Ieper  
Tel: +32 57 22 42 85  
Fax: +32 57 22 42 89  
[www.cvoww.be](http://www.cvoww.be)

Je bent **18 jaar of ouder...?**

**Je droomt** van een boeiende en succesvolle job in de **hotel- en restaurantsector...?**

Je hebt minstens een diploma van de 2de graad secundair onderwijs...? , dan heeft Hotelschool Ter Duinen de oplossing voor jou! Als gastronomisch vormingscentrum met een opmerkelijke Europese reputatie, bieden wij een éénjarige opleiding hotelbedrijf aan. Een opleiding die na 1 jaar de deur naar het boeiende leven van de horeca zal openen.

Wij nodigen je uit om deze brochure even rustig door te nemen. Zo zal je onmiddellijk een beter zicht krijgen op praktische zaken zoals lessentabellen, inschrijvingsgelden en -voorwaarden, benodigd materiaal, enz...

Wens je toch nog meer informatie? Aarzel dan niet om ons te contacteren!

Hopelijk tot in Ter Duinen!

Koen Hardeman  
administratief  
verantwoordelijke

Raf Sonnevile  
directeur  
Hotelschool Ter Duinen

Micheline Sandelé  
directeur  
cvo Westhoek-Westkust



## De opleiding

In de éénjarige opleiding "kok en kelner" richten we ons speciaal tot 18-plussers die op zeer snelle en efficiënte wijze hun sprong in het horecaleven willen wagen.

De opleiding bestaat uit twee semesters (2 x 18 weken) **dagonderwijs** van wekelijks **36 lesuur**. In die 1320 lestijden kunnen de cursisten hun **certificaat hotelbedrijf** behalen. Dit certificaat is **erkend door de Vlaamse Gemeenschap**. Samen met een eerder behaald "diploma secundair onderwijs uit het leerplichtonderwijs" of een "attest algemene vorming uit het volwassenenonderwijs" is dit een **diploma secundair onderwijs hotelbedrijf**.

Wie naast het diploma hotelbedrijf eveneens over een **getuigschrift bedrijfsbeheer** beschikt, voldoet aan alle normen van de vestigingswet om zelfstandig een zaak te kunnen starten. Wie dit getuigschrift nog niet in handen heeft, krijgt bovendien de mogelijkheid om aanvullend de cursus bedrijfsbeheer in onze school te volgen.

Dit alles wordt je aangeboden in de praktijkinfrastructuur van **Hotelschool Ter Duinen**. De cursisten krijgen hun praktijklessen in diverse restaurants op de campus van de hotelschool: "Wintergarden", "Escoffier", "Poppit" en "De Mijn". Dagelijks verwelkom je hier gasten, wat maakt dat je heel realistisch worden opgeleid. Geïnteresseerden kunnen ook werkervaringsplaatsen krijgen in beroemde restaurants in binnen- en buitenland.

Evaluatie gebeurt zowel dagelijks als op het eind van elke module. Ook attitudes worden beoordeeld omdat zij in het horecaleven zeer belangrijk zijn.

Toelatingsvoorwaarden:

- Liefst 18 jaar zijn of ouder en in het bezit zijn van een diploma van de 2de graad van het secundair onderwijs.
- Voorkennis en ervaring zijn een voordeel, maar geen vereiste.
- Deelnemen aan een instaproef. De proef peilt naar motivatie, ervaringen en haalbaarheid, hij is samengesteld uit een schriftelijk gedeelte en een eventueel gesprek met een leerkracht.
- Een medisch geschiktheidsattest voorleggen.

Er zijn twee instapmomenten. Ofwel begin je met de opleiding begin september en studeer je af eind juni, ofwel kan je starten half januari en studeer je af eind januari van het jaar erop. De groep die start in januari kan vrijblijvend werkervaring opdoen in de zomer tussen het eerste en tweede semester. De groep die begint in september kan dit op eigen houtje doen na de opleiding. Deze werkervaring maakt geen deel uit van de opleiding. De adressen worden wel, maar steeds geheel vrijblijvend, aangeboden door de hotelschool.



De opleiding is gebaseerd op leerstofeenheden, modules genaamd. Na elke module kan er een attest behaald worden. Men moet alle modules doorlopen hebben om het diploma hotelbedrijf ("kok en kelner") te behalen.

## **EERSTE SEMESTER**

### **Basis keuken** (G001): 40 lt (lestijden)

In deze startmodule wordt grote nadruk gelegd op het veilig en met respect voor de vigerende hygiëneregels omgaan met voeding. De cursisten leren aan welke voorwaarden een keuken moet voldoen om te beantwoorden aan de regels m.b.t. HACCP. De eerste basisbereidingen in de keuken worden hier aangeleerd.

### **Initiatie warme keuken** (G033): 80 lt

Hier oefenen we de basishandelingen door het bereiden van warme gerechten. Nadruk ligt op voorbereiden en bereiden van groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte en op de bereiding van warme basissoepen en –sauzen.

### **Koude keuken** (G034): 80 lt

Hier worden de basishandelingen ingeoeffend door het bereiden van koude gerechten. Nadruk ligt op voorbereiden en bereiden van groenten, fruit, vis, vlees en gevogelte en op de bereiding van warme basissoepen en –sauzen.

### **Dagschotels met vlees en gevogelte** (G035): 80 lt

In deze module worden bereidingen aangeleerd met vlees en gevogelte. Nadruk wordt hier gelegd op het bereiden van soepen en sausen op basis van vlees en gevogelte en de diverse soorten bereidingen met vlees en gevogelte.

### **Dagschotels met vis** (G036): 80 lt

Bereidingen met vis worden aangeleerd. Speciale aandacht gaat naar het versnijden van de verschillende vissoorten, soepen met vis en begeleidende sausen voor vis.

### **Nagerechten** (G037): 80 lt

Hier leren de cursisten nagerechten bereiden. Er is veel aandacht voor basisbereidingen voor hoteldesserts en banketgebak, en voor decoratie- en dresseertechnieken.

### **Basis zaal** (G002): 40 lt

Aan de hand van eenvoudige handelingen wordt inzicht gekregen in het werk in de zaal. Veel nadruk wordt gelegd op veiligheid en hygiëne. Onder begeleiding leren de cursisten een zaal klaar zetten.

### **Onthaal en omgang met gasten** (G004): 40 lt

Hier worden de technieken aangeleerd bij het ontvangen en bedienen van gasten. De cursisten leren onder begeleiding een zaal klaar zetten, gasten ontvangen en bedienen.

### **Interactie zaal/keuken** (G005): 40 lt

Schrijven, aankondigen en doorgeven van een bestelbon, maar ook het dragen van de gerechten maken deel uit van deze module.

### **Zaalvoorbereiding en bediening van gasten** (G041): 80 lt

De cursisten leren de technieken aan bij het opmaken van bestellingen, het bedienen van gasten en het voorbereiden van zaalversnijdingen en –bereidingen.

### **Zaalversnijdingen en –bereidingen** (G042): 40 lt

Het uitvoeren van specifieke zaalbereidingen en versnijdingen maar ook het opstellen van een zaalplan en zelfstandig klaarzetten van een zaal maakt deel uit van deze module.

### **Drankenkennis, bar en cocktails** (G043): 40 lt

Cursisten leren cocktails bereiden, aperitieven, wijnen en sterke dranken serveren. Thee en koffie horen daar ook bij. Uiteraard is kennis van het product hierbij ook zeer belangrijk, waardoor in deze module een stevige theoretische onderbouw zit. De cursisten leren ook aan welke criteria een goede en praktisch werkbaar bar moet beantwoorden en hoe een evenwichtige drankenkaart wordt samengesteld.



## **TWEEDE SEMESTER**

### **Visgerechten** (G038): 80 It

Hier worden de bereidingstechnieken uitgebreid op een groot gamma van recepten met vis, schaal- en schelpdieren die gangbaar zijn in een restaurant. Nadruk ligt hier steeds meer op zelfstandig leren werken.

### **Vleesgerechten** (G039): 80 It

Hier worden de bereidingstechnieken uitgebreid op een groot gamma van recepten met vlees die gangbaar zijn in een restaurant. Nadruk ligt hier steeds meer op zelfstandig leren werken.

### **Streekgerechten** (G040): 80 It

Bereidingstechnieken worden verder ingeoeffend met de uitvoering van bereidingen met binnen- en buitenlandse streekgerechten.

### **Dienst aan de kaart/keuken** (G021): 80 It

In deze module moeten onze cursisten bewijzen dat ze zelfstandig kunnen werken. Ze maken een eigen restaurantkaart op, schrijven daarvoor de recepturen uit en maken de foodcostberekeningen. De voorgestelde gerechten worden dan door de volledige keukenbrigade klaargemaakt waarbij telkens een cursist de leiding neemt als keukenchef.

### **Dienst aan de kaart/zaal** (G024): 80 It

Deze module omvat het zelfstandig leren werken in een restaurantzaal. De nadruk ligt op het uitvoeren van zaalversnijdingen en -bereidingen, het verzorgen van een dienst aan de kaart in de zaal en het bedienen van klanten.

### **Algemene wijnkennis** (G069): 80 It

Cursisten leren een evenwichtige wijnkaart samenstellen. Daartoe is een goede kennis nodig van de verschillende wijnstreken en cepages. Het kunnen beoordelen van een wijn hoort ook bij deze module, wat betekent dat de cursisten ook zeer geregeld wijnen gaan leren degusteren

### **Beheer en organisatie** (G213): 80 It

Centraal staat planning, organisatie, commercieel inzicht in de diverse operationele taken centraal. Veiligheid en hygiëne worden uitvoerig behandeld. Ook het beheersen en organiseren van een voorraad komt aan bod.

### **Beheer en organisatie hotel** (G080): 40 It

In deze module worden de onderwerpen specifieke beroepsreglementering en welzijn en veiligheid op het werk uitvoerig behandeld. Ook is er aandacht voor het opstellen van een technische fiche en berekening van kostprijs en verkoopprijs.



## **BEDRIJFSBEHEER**

Voor de geïnteresseerden wordt er op vrijdagmiddag ook een cursus **bedrijfsbeheer** georganiseerd. Wanneer deze cursus met succes voltooid wordt, verkrijgt de cursist het **getuigschrift basiskennis bedrijfsbeheer**. In België is dit noodzakelijk om als zelfstandige je eigen horecazaak te kunnen starten en uitbaten.

In deze opleiding wordt gedurende twee modules, zelfstandig ondernemen en ondernemingsplan, van samen 160 lestijden aan 5 clusters van basiscompetenties gewerkt:

- Cluster 1: In functie van het ondernemend denken en ondernemerscompetenties
- Cluster 2: In functie van de oprichting van een onderneming
- Cluster 3: In functie van de boekhoudkundige, financiële en fiscale aspecten
- Cluster 4: In functie van het commerciële beheer
- Cluster 5: In functie van de wetgeving

Natuurlijk worden alle programmaonderdelen van deze opleiding direct gericht op de horecasector en zijn specifieke wetgevingen en vergunningen. Zo ben je goed gewapend voor het zelfstandig uitoefenen van de gereguleerde beroepen restaurateur en traiteur-banketaannemer.



## Bedrijfsbezoeken, gastsprekers en cursussen

Tijdens het schooljaar gaan we regelmatig op bedrijfsbezoek met onze cursisten. Zo maken ze onder andere een uitstap naar de champagnestreek, bezoeken ze het kaasmuseum en een kaasmakerij, het hoppemuseum en een chocolaterie. We organiseren een bloemschikcursus, een whisky-tasting, ...



Druivenpluk



Druivenpersing



Kookshop Debergh



Bloemschikken



Whisky-tasting



Degustaties



Biercursus



Bezoek Conrad Hotel



Sigaren aansteken

# Lessenroosters

**De lessenroosters worden hieronder louter indicatief weergegeven, wijzigingen zijn om organisatorische reden steeds mogelijk. De opleiding wordt opgedeeld in 5 periodes, nl.**

- begin september tot de herfstvakantie, met start in sept. = periode 1, met start in januari = periode 3
- herfstvakantie tot eind eerste semester met start in sept. = periode 2, met start in januari = periode 4 en 5
- begin tweede semester tot paasvakantie met start in sept. = periode 3, met start in januari = periode 1
- paasvakantie tot eind tweede semester met start in sept. = periode 4 en 5, met start in januari = periode 2

## Eenjarige opleiding tot kok/kelner Lessenrooster periode 1 (keuken- en zaalmodules wisselen wekelijks)

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
GO33: Initiatie warme keuken <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) GOO1: Basis keuken <b>13.25 – 15.20 u</b> GO34: Koude keuken <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken Wintergarden</i>	GO33: Initiatie warme keuken <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) GOO1: Basis keuken <b>13.25 – 15.20 u</b> GO34: Koude keuken <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken Wintergarden</i>	GO33: Initiatie warme keuken <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) GO34: Koude keuken <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken Wintergarden</i>	GO33: Initiatie warme keuken <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) GO34: Koude keuken <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken Wintergarden</i>	GO37: Nagerechten <b>8.30 – 12.50 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)  <i>Koude Keuken</i>  Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b>  <i>De Mijn</i>
GOO4: Onthaal en omgang met gasten <b>9.05 – 11.00 u</b> G005: Interactie zaal/keuken <b>11.30 – 13.25 u</b> GOO2: Basis zaal <b>13.25 – 17.10 u</b> <i>Restaurant Wintergarden</i>	GOO4: Onthaal en omgang met gasten <b>9.05 – 11.00 u</b> G005: Interactie zaal/keuken <b>11.30 – 13.25 u</b> GOO2: Basis zaal <b>13.25 – 17.10 u</b> <i>Restaurant Wintergarden</i>	GOO4: Onthaal en omgang met gasten <b>9.05 – 11.00 u</b> G005: Interactie zaal/keuken <b>11.30 – 13.25 u</b> G043: Drankenkennis <b>13.25 – 15.20</b> <i>Restaurant Wintergarden</i> G001: Basis keuken <b>15.20 – 17.15 u</b> <i>theorielokaal</i>	GOO4: Onthaal en omgang met gasten <b>9.05 – 11.00 u</b> G005: Interactie zaal/keuken <b>11.30 – 13.25 u</b> G043: Drankenkennis <b>13.25 – 15.20</b> <i>Restaurant Wintergarden</i> G001: Basis keuken <b>15.20 – 17.15 u</b> <i>theorielokaal</i>	GO37: Nagerechten <b>8.30 – 12.50 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)  <i>Patisserie</i>  Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b>  <i>De Mijn</i>



# Lessenroosters

## Eenjarige opleiding tot kok/kelner Lessenrooster periode 2 (keuken- en zaalmodules wisselen wekelijks)

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
<p>G035: Dagschotels met vlees en gevogelte <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G036: Dagschotels met vis <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p><i>Keuken Wintergarden</i></p>	<p>G036: Dagschotels met vis <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G035: Dagschotels met vlees en gevogelte <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p><i>Keuken Wintergarden</i></p>	<p>G035: Dagschotels met vlees en gevogelte <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G036: Dagschotels met vis <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p><i>Keuken Wintergarden</i></p>	<p>G036: Dagschotels met vis <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G035: Dagschotels met vlees en gevogelte <b>15.30 – 19.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p><i>Keuken Wintergarden</i></p>	<p>G037: Nagerechten <b>8.30 – 12.50 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p><i>Koude Keuken</i></p> <p>Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b></p> <p><i>De Mijn</i></p>
<p>G041: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G042: Zaalversnijdingen en -bereidingen <b>13.25 – 15.20 u</b></p> <p>G041: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten <b>16.00 – 20.20 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G042: Zaalversnijdingen en -bereidingen <b>20.20 – 21.20 u</b></p> <p><i>Restaurant De Mijn</i></p>	<p>G041: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten <b>9.05 – 13.25 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G042: Zaalversnijdingen en -bereidingen <b>13.25 – 15.20 u</b></p> <p>G041: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten <b>16.00 – 20.20 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p>G042: Zaalversnijdingen en -bereidingen <b>20.20 – 21.20 u</b></p> <p><i>Restaurant De Mijn</i></p>	<p>G043: Drankenkennis bar en cocktails <b>9.00 – 12.45 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p><i>Bar/zaal De Mijn</i></p> <p>Vrije namiddag</p>	<p>G042: Zaalversnijdingen en -bereidingen <b>9.00 – 10.50 u</b></p> <p><i>Theorielokaal</i></p> <p>Vrije namiddag</p>	<p>G037: Nagerechten <b>8.30 – 12.50 u</b> (onderbreking 30 min om te eten)</p> <p><i>Patisserie</i></p> <p>Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b></p> <p><i>De Mijn</i></p>



# Lessenroosters

## Eenjarige opleiding tot kok/kelner Lessenrooster periode 3 (keuken- en zaalmodules wisselen dagelijks)

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
<p>GO39: Vleesgerechten <b>9.05-12.50 u</b></p> <p>GO38: Theorie visgerechten <b>12.50-14.00 u</b></p> <p>GO39: Vleesgerechten <b>16.45 – 20.30 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Keuken Mijn</i></p>	<p>GO69: Algemene wijnkennis <b>9.05-9.50 u</b></p> <p>GO24: Dienst aan de kaart/zaal <b>9.50-13.40 u</b></p> <p>GO69: Algemene wijnkennis <b>14.45-17.15 u</b></p> <p>GO24: Dienst aan de kaart/zaal <b>17.15-21.00 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Restaurant Mijn</i></p>	<p>GO38: Visgerechten <b>8.30 –14.20 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Koude keuken</i></p> <p>GO38: Visgerechten <b>14.20 –15.20 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Theorielokaal</i></p>	<p>G069: Algemene wijnkennis <b>9.00-11.45 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>klaslokaal</i></p> <p>Vrije Namiddag</p>	<p>G213: Beheer en organisatie <b>8.30-12.20 u</b></p> <p>Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Zaal Mijn</i></p>
<p>GO69: Algemene wijnkennis <b>9.05-9.50 u</b></p> <p>GO24: Dienst aan de kaart/zaal <b>9.50-13.40 u</b></p> <p>GO69: Algemene wijnkennis <b>14.45-17.15 u</b></p> <p>GO24: Dienst aan de kaart/zaal <b>17.15-21.00 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Restaurant Mijn</i></p>	<p>GO39: Vleesgerechten <b>9.05-12.50 u</b></p> <p>GO38: Theorie visgerechten <b>12.50-14.00 u</b></p> <p>GO39: Vleesgerechten <b>16.45 – 20.30 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Keuken Mijn</i></p>	Vrije dag	<p>GO38: Visgerechten <b>8.30 –14.20 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Koude keuken</i></p> <p>GO38: Visgerechten <b>14.20 –15.20 u</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Theorielokaal</i></p>	<p>G213: Beheer en organisatie <b>8.30-12.20 u</b></p> <p>Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Zaal Mijn</i></p>



# Lessenroosters

## Eenjarige opleiding tot kok/kelner Lessenrooster periode 4 (streekgerechten) en 5 (dienst aan de kaart) (keuken- en zaalmodules wisselen dagelijks)

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
<p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken <b>9.05-14.00 u</b></p> <p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken : <b>16.45 – 20.30 u</b></p> <p><i>Keuken Mijn</i></p>	<p>G080: Beheer en organisatie hotel <b>8.30-12.15</b></p> <p>GO69: Algemene wijnkennis <b>14.45 – 17.15</b></p> <p><i>Zaal Mijn</i></p>	<p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken <b>8.30-14.20 u</b> <i>koude keuken</i></p> <p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken : Keukentechnologie <b>14.20 – 15.20 u</b> <i>Theorielokaal</i></p>	<p>G069: Algemene Wijnkennis <b>9.00-11.45 u</b> <i>Klaslokaal</i></p> <p>Vrije Namiddag</p>	<p>G213: Beheer en organisatie <b>8.30-12.20 u</b></p> <p>Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b> <i>Zaal Mijn</i></p>
<p>G080: Beheer en organisatie hotel <b>8.30-12.15</b></p> <p>GO69: Algemene wijnkennis <b>15.20 – 16.00</b></p> <p><i>Zaal Mijn</i></p>	<p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken <b>9.05-14.00 u</b></p> <p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken : <b>16.45 – 20.30 u</b> <i>Keuken Mijn</i></p>	<p>Vrije dag.</p>	<p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken <b>8.30-14.20 u</b> <i>koude keuken</i></p> <p>G040-G021: Streekgerechten Dienst aan de kaart/keuken : Keukentechnologie <b>14.20 – 15.20 u</b> <i>theorielokaal</i></p>	<p>G213: Beheer en organisatie <b>8.30-12.20 u</b></p> <p>Bedrijfsbeheer <b>13.00 – 16.40</b> <i>Zaal Mijn</i></p>



## Keuken

- 1 blauw-wit geblokte keukenbroek
- 4 witte koksvesten met veiligheidsknopen
- 4 witte voorbindschorten
- 3 blauwe halsdoeken
- 1 set koksmutsen
- 1 paar veiligheidsschoenen
- 4 dubbelgeweven, blauw-wit geblokte keukenhanddoeken

## Zaal

- jongens
  - 2 witte hemden
  - 2 witte zaaljassen Lafont
  - 1 witte stofjas
  - 2 diensterservetten
  - 1 zwarte broek
  - 1 paar klassieke zwarte schoenen
  - 2 paar effen zwarte kousen
  - 1 donkerblauwe strik
- Meisjes
  - 2 witte blouses
  - 1 zwart broekpak (op school aankopen)
  - 1 donkerblauwe sjaal
  - 1 witte stofjas
  - 2 diensterservetten
  - 1 paar klassieke zwarte schoenen

Bovendien moet elke cursist over stadskledij beschikken. Dit wil zeggen een klassiek kostuum voor de heren (blauw/grijs/zwart) en een mantelpak voor de dames.

## Cursussen

Al het benodigde cursusmateriaal kan via de school aangekocht worden op de eerste schooldag. Ook alle kopies worden via de school bezorgd.

## Praktijkuitrusting

De cursisten dienen voorzien te zijn van onderstaand keukengerei. Ook dit kan eventueel via de school besteld en aangekocht worden op de eerste schooldag.

1 demi-chef	1 vork
1 econoommes	1 wetstaal
1 fileermes	2 lepels
1 officemes	1 sommelier
1 palet	1 versnijmes
1 parisienelepel	1 kruimelkrabber
1 messenschede	

## Tarifiering

### Kostprijs éénjarige opleiding hotelbedrijf

Inschrijvingsgeld + opleidingsgebonden kosten, incl. uitstappen en cursussen	€2225,00
Eventueel bedrijfsbeheer, inclusief cursusboek	€180,00
Messen, kleding	+/- €850,00

Dit laatste bedrag wordt bekomen indien alle messen en kledingstukken worden aangekocht via de school. Indien de cursist reeds bepaalde zaken bezit, wordt hij/zij vanzelfsprekend niet meer verplicht deze nogmaals aan te kopen.

Te vereffenen als volgt:

Bedrag	Tijdstip	Te betalen aan
€250 voorschot	definitieve inschrijving	CVO Westhoek-Westkust
Kleding	bij bestelling	aan leverancier
€500 (of €680/600 indien ook bedrijfsbeheer)	sept/jan	CVO W-W
€500	november/maart	CVO Westhoek-Westkust
Messen		Ter Duinen
€500 (of €580(sept) indien ook bedrijfsbeheer)	jan/sep	CVO W-W
€475	maart/november	CVO Westhoek-Westkust

Rek nrs: CVO Westhoek-Westkust, Ieper      BIC GEBABEBB / IBAN BE59 0011 9599 3226  
Hotelschool Ter Duinen, Koksijde      474-8101771-77

Vermeld telkens “naam, hotelbedrijf, **startmaand** en **-jaar** “sept 20xx” of “jan 20yy”

### Opmerkingen:

- Wie ook de cursus bedrijfsbeheer wenst te volgen, betaalt hiervoor €180, inclusief cursusboek.
- Opleidingscheques voor werknemers, zie <http://vdab.be/opleidingscheques/werknemers.shtml> en subsidies voor zelfstandigen en werkgevers, zie <http://www.kmo-portefeuille.be/>, kunnen als betaalmiddel gebruikt worden. Stuur ze eventueel aangetekend op.
- Voor min 25-jarigen kan kinderbijslag verder worden uitbetaald. Attest wordt pas afgeleverd na betaling voorschot + eerste schijf.
- Wie volledig vrijgesteld kan worden van inschrijvingsgeld krijgt, mits voorlegging van geldige attesten, per schooljaar een volledige vrijstelling van €400 inschrijvingsgeld (+ eventueel €160 voor bedrijfsbeheer).
- Wie recht heeft op verminderd inschrijvingsgeld betaalt, mits voorlegging van geldige attesten, €330 inschrijvingsgeld (+ eventueel €40 voor bedrijfsbeheer).
- Cursisten die op het einde van de opleiding het diploma hotelbedrijf behalen, kunnen aan de Vlaamse overheid een premie aanvragen ten bedrage van de helft van het betaalde inschrijvingsgeld voor deze opleiding. Het aanvraagformulier wordt ter beschikking gesteld op de deliberatie.
- De volledige kostprijs wordt wel altijd eerst aan CVO Westhoek-Westkust betaald. Op het einde van de opleiding, als de geldigheid van de attesten is vastgesteld, wordt het teveel betaalde inschrijvingsgeld aan de cursist teruggestort of in mindering gebracht.
- Bij inschrijving word je geacht het centrumreglement en evaluatiereglement van CVO Westhoek-Westkust te aanvaarden. Alle info daarover en over vrijstellingen en vermindering van inschrijvingsgeld op het introductiemoment en op <http://www.cvoww.be>

Wie zich wenst in te schrijven, neemt best contact op met de school om een afspraak te regelen. We nodigen je dan uit voor een kennismakingsmoment.

Tijdens de zomervakantie is de school gesloten van half juli tot half augustus. Breng best je identiteitskaart en eventueel al beschikbare vrijstellingsattesten mee!

Lesplaatsgegevens voor alle onderwijsactiviteiten:

- Hotelschool Ter Duinen Koksijde
- Houtsaegeerlaan 40, B-8670 Koksijde
- Tel.: + 32 58 511198 Fax:+32 58 519604
- Website: [www.hotelschoolkoksijde.be](http://www.hotelschoolkoksijde.be)—pagina volwassenenonderwijs
- E-mail: [volwassenenonderwijskoksijde@gmail.com](mailto:volwassenenonderwijskoksijde@gmail.com)
- Bankrekening: KBC 474-8101771-77

Centrumgegevens voor alle administratie en betalingen:

- CVO Westhoek-Westkust
- Stationsstraat 25, B-8900 Ieper
- Tel.:+ 32 57 224285 Fax:+32 57 224285
- Website: [www.cvoww.be](http://www.cvoww.be) en e-mail: [info@cvoww.be](mailto:info@cvoww.be)
- Bankrekening: BIC GEBABEBB / IBAN BE59 0011 9599 3226

*Wij noteren vooraf uw persoonsgegevens en gaan er daarbij van uit dat je je voor de hele opleidingsperiode en voor alle modules engageert. In deze modulaire organisatie kan een inschrijving echter enkel gebeuren per opleidingsperiode, waarbij u telkens opnieuw eventuele bewijzen van vrijstelling van betaling van inschrijvingsgeld kan/moet voorleggen. Pas op het einde van de volledige opleiding als de geldigheid van alle ingediende attesten is vastgesteld zullen wij eventuele terugbetalingen van inschrijvingsgelden uitvoeren.*

*Vrijstelling voor het volgen van bepaalde modules moeten steeds vooraf schriftelijk worden aangevraagd. Ook stopzetting van de opleiding moet schriftelijk worden meegedeeld. Zie hiervoor de regels in het centrum- en evaluatiereglement van CVO Westhoek-Westkust.*

*Voor meer informatie over bovenstaande, vrijstelling of vermindering van inschrijvingsgeld, mogelijks behoud van werkloosheidsuitkeringen of kinderbijslag, betalen met opleidingscheques, premies en terugbetalingen van inschrijvingsgelden, bewijzen van inschrijving e.d., gelieve rechtstreeks contact op te nemen met:*

*de heer Paul Vandenberghe  
adjunct-directeur CVO Westhoek-Westkust  
Stationsstraat 25, 8900 Ieper  
tel. 057/224285,  
[pvdb@cvoww.be](mailto:pvdb@cvoww.be)  
<http://www.cvoww.be>*

## Lijst kotadressen rond Hotelschool Koksijde

Aard	Adres	Prijs	Beschrijving	Contact
Studio	Scheepsjongenstraat 8670 koksijde	€ 400	living met dubbel zetelbed badk,wc apart aparte keuken microgolf/frigo senseo/oven/dampkap kabeltv met dvd speler/mooi zeezicht met veel vensters	Bonny Peter Marie-Joséstraat 63 8670 Koksijde 058/510049 0479/72 26 83 of via hotelschool
Huisje (klein)	Burgweg 15 8670 Koksijde	€ 425	Klein huisje op boerderij 1 slpk badk living met kitchenette gebruik van de tuin	Van Hyfte Patrick Burgweg 15 8670 Koksijde 058/ 312383 0473/ 513617
Appartement	Lalouxlaan 16 8670 Koksijde	€ 150 p.p. excl. kosten	Souterrain 2 slpk badk woonkamer erg kleine keuken	Mr. Calcoen Hotelschool 058/ 511198
Appartement	Albert I-laan 123 appt. A17 8670 Oostduinkerke	€ 300 excl. kosten	Zeer veel licht 2 slpk badk grote woonkamer kleine keuken	Immo Posseidon Astridplein 1 8670 Oostduinkerke 058/ 515302
Studio	Residentie Escale Kursaallaan 68, appt. 101	€ 290 excl. kosten	Living met dubbel zetelbed badk keuken zeezicht	Immo Century 21 Koninklijke Baan 172 8670 Koksijde 058/ 518383
Appartement	Scheepsjongenstraat 8 - Zeedijk 70 8670 St.-Idesbald	€ 363 excl. kosten op jaarbasis	Appartement 1 slpk	Mevr. François 058/ 522593
Appartement	Residentie Syci Koninklijke Baan 54 appt. 3A 8670 Koksijde	€ 350 excl. kosten	Groot appartement 2 slpk: - 1 x 2 pers. - 1 x 2 stapelbed ruime living badk keuken	Immo Century 21 Koninklijke Baan 172 8670 Koksijde 058/ 518383
Studio	Zeelaan 170/ bus 512 8670 Koksijde	€ 345 Excl.kosten	Living met stapelbed en zetelbed en TV Kitchenette	Immo Thalassa Koninklijke Baan 124 8670 Koksijde

## Logement

Aard	Adres	Prijs	Beschrijving	Contact
Appartement	Houtsaegherlaan 13 8670 Koksijde	€ 370	groot appartement 2 slpk, living, keuken ligt recht tegenover school	Wouters Albert Houtsaegherlaan 13 8670 Koksijde 058/524334
Appartement	Houtsaegherlaan 13 8670 Koksijde	€ 360	groot appartement 2 slpk, living, keuken ligt recht tegenover school	Wouters Albert Houtsaegherlaan 13 8670 Koksijde
Appartement	Residentie Syci Koninklijke Baan 54 appt. 203 8670 Koksijde	€ 550 excl. kosten op jaarbasis	Groot appartement 2 slpk badk keuken ruime living	Immo Vandeputte Maurice Blieckstr 9 8670 Koksijde 058/ 516195
Studio	Europaplein 6 8670 Oostduinkerke	€ 300		Immo Angelo Albert I-laan 92 8670 Oostduinkerke 058/ 511432
Kamer	Capucynelaan 14 8670 Koksijde	€ 320 incl. kosten	2 slpk met bureautje, keuken douche, living, TV, internet, wasmachine/droogkast.	0485/057826
Studio	Zonderzorgstraat 3 8670 Koksijde	€ 275	Living met dubbel zetelbed Badkamer Keuken	Immo Thalassa Koninklijke Baan 124 8670 Koksijde
Studio	Zandzeggelaan 10 8670 Oostduinkerke		Living met dubbel zetelbed Kitchenette, TV Badkamer met douche	Derycke Eddy 055/ 316107
Appartement	Scheepsjongenstraat 3 8670 Koksijde	€ 320	Living met dubbel zetelbed Ingerichte keuken, TV Douche + WC, zeezicht Slaapkamer met venster	Marianne Lyssens <a href="mailto:marianne.lyssens@belgacom.net">marianne.lyssens@belgacom.net</a> 09/3865422 0498/858253
Studio op drie verdiepingen	Marie-Joséestraat 46/101 8670 Koksijde	€ 450 Forfait € 100 Voor kosten	+/- 50 m <sup>2</sup> , ingang + kapstok 1° verdiep living + keuken 2° verdiep kamer + douche	Despretz-Debelder M._Joséestraat 46/101 058/521695 0475/374691
Studio	Metsysstraat 3, 0101 8670 St.-Idesbald	€ 350	Ruime studio	Mevr. Schoeters 016/225891 0479/751806

## Logement

Aard	Adres	Prijs	Beschrijving	Contact
Appartement	L. Maskenslaan 22 8660 De Panne		Volledig vernieuwd en ruim salon Eetkamer met kitchenette Slaapkamer met douche	Rik Willaert 0477/ 263255
Studio	Zeedijk 210 (Ster der Zee) 8670 Koksijde		ong. 50 m2	Vander Roost 02/ 2702943 0495/ 477385
Kamer	Vaartstraat 34  8630 Veurne		ong 10 minuten van station	Van Den Broucke 058/313614 (na 19u)
Studio	Zeedijk 8670 St.-Idesbald			Mevrouw François 058/ 522593
Kamer	Engelandstraat 8A 8670 Oostduinkerke	€ 150 all-in	Canapébed, tafel + stoelen TV, Frigo, microgolf, koffiezet	Mevr. Delahaye 058/515303 of 0477/753457
Appartement	Abdijstraat 8670 Koksijde	€ 320	Bemeubeld slpk, gemeensch living, badk, keuk, TV, wifi 400 m van school	Mevr. Toennies <a href="mailto:atcd@skynet.be">atcd@skynet.be</a> 0487/519569
Kamer	Capucijnenlaan 10 8670 Koksijde	€ 250	kamer, douche, toilet, frigo	Vanzeebrouck Rita 058/515136
Appartement	Lejeunelaan 31, bus 0203 8670 Koksijde		Ruim appartement met terras 2 slpk., garage	
Studio	Prof. Blanchardlaan 22 8670 Koksijde	€ 325	Comfort, +/- 30m2	Ult-Immo
Appartement	Kursaallaan 77 8670 Koksijde	€ 300 excl.	Living, keuken, badkamer 2 slpk., TV, kelderappart.	Immo Century 21
Appartement	Prof. Blanchardlaan 4 8670 Koksijde		Living, ruime keuken, badkamer, 2 slk.	<a href="http://www.koksijdezee.be/">www.koksijdezee.be/</a> Raf Dekelver 0496/267279
Appartement	Myriamweg 9 8670 St.-Idesbald	€ 300 all-in	Living, keuken, 2 slpk badkamer	Mevr. Berloo 058/513463

## Logement

Studio/penthouse	Horizontlaan 2/601 8670 Koksijde	€ 425 all-in	Living met zetelbed, keuken, badkamer, toilet apart	Karim Vliegen 0478/209646
Appartement	Zeelaan 128 8670 Koksijde	€ 650 all-in	Living, 1 slpk, badkamer, toilet apart	Piet Borms 0476/860860
Appartement	Zeedijk 8670 Koksijde	€ 425	Living, 2 slpk, badkamer	Nadia Van Gheluwe 0475/418206
Kamer	Capucijnenlaan 14 8670 Koksijde			0485/057826
Studio	L. Hegersplein 12/3 8670 Koksijde	€ 250 excl.	Leefruimte met 1p-bed, kookhoek, douche, toilet,	Vandeka 058/513380
Studio	Prof. Blanchardlaan 24 8670 Koksijde	€ 350 excl.	Leefruimte met zetelbed, open keuken, eethoek, TV	Vandenbossche 0478/604065
Appartement	Westhinderstraat 8 8670 Oostduinkerke	€ 375 all-in	Living, bureel, slpk, TV, internet, wasmachine	Brugmans Charly 0475/322046 tussen 15 en 18 uur
Appartement	Voet Hoge Blekker 8670 Koksijde	????	Nieuwbouw, 1 slpk, volledig ingericht, evt. garage	Lieve Hessels 0475/877832 <a href="mailto:lievehessels@skynet.be">lievehessels@skynet.be</a>

Verder kan via internet heel veel info worden opgevraagd over verhuring van studio's en appartementen, o.a.

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

[www.agence-triton.com](http://www.agence-triton.com)

[www.immo-europe.be](http://www.immo-europe.be)

[www.servimmo-idesbald.be](http://www.servimmo-idesbald.be)

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

[www.littimmo-immolit.be](http://www.littimmo-immolit.be)

[www.immo-unico.be](http://www.immo-unico.be)