

SLAGER ... EEN BEROEP MET TOEKOMST!

DOSSIER OPLEIDING

**KIEZEN VOOR HET
SLAGERSBEROEP**
is kiezen voor een boeiende job met werkzekerheid

**Ben jij de
kandidaat
die wij
zoeken?**

(GEZOCHT)
Dynamische jongeren (en/v)
met ondernemersgeest,
een creatief brein voor een
boeiende job in ambacht-
lijke ondernemingen met
werkzekerheid en goed
loon gegarandeerd

(PROFIEL)
Werken in een familiale
onderneming geeft je aan-
zien. Een creatief brein is een must.
Verantwoordelijkheid,
orde en initiatief nemen
zitten bij je karakter-
istiek: dynamisch,
keurig en sociaal.

(WIJ BIEDEN)
Een boeiende job
met veel afwisseling
en verantwoordelijkheid
in een warme en familiale
werkomgeving met
doorgroeiingsmogelijkheden
en een aantrekkelijk
loon.

www.bb-bb.be

DOWNLOAD DE SCHOLENBULAGE OP ONZE WEBSITE EN KIES EEN SCHOOL DIE JE TOEKOMSTROMEN IN VERVULLING LAAT GAAN...

tot ondernemingen die heel wat personeel tewerk stellen. Ondanks deze transformatie zijn de meeste bedrijven erin geslaagd om het familiale karakter, waar medewerkers gehoord worden en waar een ongedwongen sfeer hangt, van hun onderneming te behouden. Wat één van de grootste troeven is om personeel te vinden.

Er moet uiteraard hard gewerkt worden maar dat werk lijkt in niets op het werk in de distributie waar bandwerk de dienst uitmaakt en waar men enkel oog heeft voor winstbejag.

In een hedendaagse slagerij werkt men in teamverband en speelt het sociale contact met de klanten een belangrijke rol. Iedereen heeft zijn taak en kan krijgt de mogelijkheid om door te groeien of uit te blinken in een bepaald onderdeel van het werk.

De ambachtelijke slagers zorgen voor een kwaliteitsvol assortiment. De verkoopsters zorgen voor een perfecte bediening van de klanten en de koks kunnen zich creatief uitleven in het bereiden van gerechten, soepen, salades, ... De ene kan niet zonder de andere en zonder werknemers is er ook geen succesvolle onderneming.

Door de schaarste op de arbeidsmarkt is er werk zat in onze sector. De meeste slagers dragen dan ook goed zorg voor hun teamleden, wat maakt dat al wie een beetje zijn best doet een goede job kan vinden in de ambachtelijke slagerswereld. Werken in de slagerijsector biedt heel wat kansen en uitdagingen. Kansen voor al wie bewust kiest voor een boeiende job en werkzekerheid!

Werkzekerheid en loon naar werken zijn aspecten die maken dat slagers en al wie werkt in de slagerij een zekere toekomst tegemoet gaat. De ambachtelijke slager heeft de mogelijkheden om zich te onderscheiden van de grootdistributie door de klemtoon in zijn eigen zaak te leggen op kwaliteit en authenticiteit. De aandacht die de slager en zijn team aan de klant geeft, vindt de consument niet in de supermarkt.

Zowel de gediplomeerde slager-spekslager als zijn personeelsteam doen er dus goed aan zich regelmatig bij te scholen om op de hoogte te blijven van de nieuwste productieprocessen en trends en om als vakman-voedingsspecialist zijn klant met raad en daad bij te staan en vakkundig advies te kunnen geven.

Hierna publiceren wij de jaarlijkse scholeneditie waarin u, of al wie geïnteresseerd is in de slagersstiel, alle mogelijke informatie kan vinden over de slagerijopleidingen. Geef de poster ter promotie van het slagersberoep een prominente plaats in uw slagerij want jongeren met ambitie en een gezonde kijk op de toekomst zijn nodig om het ambachtelijke slagersberoep alle kansen te geven die het verdient.

Carine Vos.

De inspanningen die de Landsbond en de slagerij scholen de laatste jaren gedaan hebben om het slagersberoep weer op de kaart te zetten, lijken eindelijk te renderen.

We horen van onze scholen dat jongeren steeds vaker bewust voor een beroep in de voedingssector kiezen en dat is een opsteker.

Ook de overheid heeft fors geïnvesteerd in de update van het slagersonderwijs ondermeer door werk te maken van het duaal leren in Vlaanderen en het weer opstarten van technisch slagersonderwijs in Wallonië.

Gelukkig lijkt de perceptie rond het slagersvak eindelijk weer positief. Mede door het feit dat de consument steeds meer respect krijgt voor het werk van de ambachtelijke vakman die garant staat voor een veilig, vers en kwalitatief hoogstaand assortiment. De vakman die een vertrouwensrelatie met zijn klant opgebouwd heeft, doet het vandaag de dag goed. De consument heeft nood aan advies en kan dit gratis krijgen bij de ambachtelijke slager.

Onze slagerijen zijn uitgegroeid van eenmanszaken met de slager achter de kapblok en de echtgenote in de winkel



TER GROENE POORTE - VOEDING VOOR HET LEVEN

Als toonaangevende voedingsschool in Brugge investeert Ter Groene Poorte in toekomstige gastronomen en voedingsspecialisten. Of je nu studeert voor bakker, slager, kok, patissier, voedingstechnoloog of grootkeukenkok: je opleiding aan Ter Groene Poorte vormt je tot een vakman die een open kijk heeft op nieuwe technieken en maatschappelijke trends.

Ter Groene Poorte vormt al decennia het kloppend hart op gebied van opleidingen binnen de voeding. Een school waar je met anderen samenwerkt in een uitstekende infrastructuur. Waar hygiëne, productkennis en vakmanschap de rode draad vormen. Ons onderwijsteam geeft iedere dag kennis en expertise door aan de jongere generatie.

De kruisbestuiving tussen de verschillende opleidingen zorgt voor een unieke sfeer en

ontwikkeling, die je enkel bij Ter Groene Poorte vindt. Van startende leerlingen in de eerste graad tot mature jongeren na één of meerdere specialisatiejaren: we zorgen ervoor dat je met creativiteit, vakkennis en passie gevormd wordt tot een persoonlijkheid die als vakman én als mens goed in het leven staat.

Absolute werkzekerheid

Dit schooljaar noteerden we een lichte stijging bij onze slaggers. In moeilijke tijden een absolute opsteker. Gedreven door werkzekerheid, toekomstmogelijkheden én vakmanschap vormen wij iedere dag de slaggers van de toekomst. Al op jonge leeftijd komen onze leerlingen in aanraking met het mooie beroep van slager. De basis krijgen ze reeds mee in de eerste graad waar modules slaggerij afgewisseld worden met modules bakkerij en hotel. Een open, brede en sterke kijk dus op de voedingsberoepen die de school aanbiedt.



Slagerijschool



www.tergroenepoorte.be

SMAAKPALEIS & INFOVOORMIDDAG: ZATERDAG 25 MEI 2018

INFOVOORMIDDAG: Zat. 8, 15, 22, 29 juni en 6 juli - **INFONAMIDDAG:** Woe. 12, 19 en 26 juni



Vanaf de tweede graad kan er gekozen worden voor een complete opleiding tot slager. Die opleiding duurt vier jaar en kan zowel op technisch als op beroepsniveau gevolgd worden. Aansluitende kan er nog een specialisatie traiteur gevolgd worden.

Waarom Ter Groene Poorte?

Je opleiding aan Ter Groene Poorte maakt je tot een vakman die een kritische kijk heeft op de nieuwe technieken en maatschappelijke trends. Je komt terecht in een warme school waar de aandacht voor de leerling als mens centraal staat. Je later goed voelen in je job begint hier. Hier moet je je goed voelen als leerling.

Later groei je uit tot slager, maar je weet ook dat alternatieve producten een meerwaarde kunnen bieden. Een slager aan Ter Groene Poorte studeert af als een gastronom die meester is binnen vleeswaren, traiteur en bereide gerechten. De slager is met andere woorden steeds meer een moderne kok geworden.

Binnen onze nieuwe Slagerijschool werk je in een hi-tech omgeving waar hygiëne, productkennis en vakmanschap de rode draad vormen. De kruisbestuiving tussen de verschillende opleidingen zorgt voor een unieke sfeer op Ter Groene Poorte. Een toonaangevende school die het kloppend hart blijft op gebied van opleidingen binnen de voeding.

"We zorgen voor een toekomst met absolute werkzekerheid", vertelt Iris Cornette, algemeen directeur Ter Groene Poorte. "Slager worden, blijft een knelpuntberoep, maar op Ter Groene Poorte zetten wij elke dag de troeven van deze mooie stiel in de kijker."

Vandaar ook dat de nieuwe slagerijschool als uithangbord moet dienen. "Hier kunnen onze leerlin-

gen alle facetten uit de slagerij en traiteur leren én ervaren. Bovendien is het een opleiding tot slager met high tech materiaal." Daarmee doelt Cornette op de moderne apparatuur. Naast de nieuwe vleesmachines wordt er tijdens de lessen gewerkt met touchscreen smartboards waarbij de docent met filmpjes en internet werkt om de lessen optimaal te kunnen geven.

Cornette: "Gedreven door creativiteit starten leerlingen bij ons in de eerste graad. Gevormd met vakkennis groeit de voeling met het beroep. Gewapend met passie en ondernemerschap verlaten ze als mature jongeren de school na één of meerdere Specialisatiejaren. Met trots leveren we bekwame arbeidskrachten af die zowel als vakman en als mens goed in het leven staan."

Praktische informatie

Ter Groene Poorte ligt op 500 meter van het Brugse station. Kom je van ver, dan biedt ons internaat een warme thuis. Je verblijft van maandag tot vrijdag bij ons op de campus. Studie en ontspanning wisselen elkaar af. Vriendschappen worden voor het leven gesmeed en als intern ken je ook veel leerlingen uit andere richtingen.

Infomomenten juni

Tijdens de maand juni houden wij iedere woensdag een infonamiddag van 13u tot 17u en iedere zaterdag een infovoormiddag van 9u tot 12u. Deze infomomenten gaan telkens door in het receptiegebouw van de school. Het is dan eveneens mogelijk om uw zoon of dochter in te schrijven voor het schooljaar 2019-2020.
 Infovoormiddagen: zaterdag 8, 15, 22 en 29 juni alsook zaterdag 6 juli
 Infonamiddagen: woensdag 12, 19 en 26 juni

SLAGERS- TRAITEURSSCHOOL DIKSMUIDE... KLAAR VOOR DE TOEKOMST!



De leerlingen van de Slagers-traiteurschool Diksmuide lieten hun prachtige inspirerende creaties zien tijdens de opendeurdag. De talrijke opgekomen bezoekers konden het reilen en zeilen van de verschillende afdelingen van dichtbij beleven. Naast het proeven, de vele demo's, workshop voor nieuwe leerlingen... waren de absolute publiekstrekkers onder meer de prachtige thema etalages met sierschotels, ambachtelijke vleeswaren en culinaire bereidingen.

Een school met visie... met 60 jaar ambachtelijke ervaring!

De tijd dat het slagersberoep van vader op zoon werd aangeleerd, is al lang verleden tijd. Wie tegenwoordig een ambachtelijke slagerij wil runnen, kan niet om een degelijke opleiding heen. De Slagers-traiteurschool Diksmuide en het centrum voor volwassenenonderwijs leidt al jaren lang mensen op om de knepen van het vak volledig onder de knie te krijgen. Onze opleidingen zijn dan ook alomvattend!

Een krachtige leeromgeving vraagt om de nodige middelen.

Deze moeten voldoende aanwezig, uitdagend, hedendaags en stimulerend zijn. De school investeert hier voortdurend... Sinds kort voldoet de school aan de EEG normen i.v.m. de vergunning tot uitsnijderij voor de cursisten van CVO Cervo-GO & VDAB.

De afdeling slagerij-traiteur beschikt over een modern machinepark waarbij het perfecte evenwicht gevonden wordt tussen moderne technologische ontwikkelingen en ambachtelijk vakmanschap. De vakleraars volgen de vleessector op de voet om zich te specialiseren in nieuwe technieken, betere grondstoffen of



duurzame producten. De school draagt duurzaamheid en kwaliteit hoog in het vaandel en kan steunen op de technische knowhow van haar personeel. De

afdeling slager-traiteur met haar lange traditie van 60 jaar en als voortrekker in de aanpak van het ambachtelijk vakmanschap is een degelijke vakopleiding, belangrijker dan ooit! Door de snel evoluerende technologie, food en culinaire tendensen gaat de school steeds actief op zoek naar nieuwe methodes om de leerlingen en cursisten klaar te stomen voor het professionele bedrijfsleven. Wij garanderen onderwijs met een opvallend hoog niveau.

Uniek in Vlaanderen

KIES VOOR OPLEIDING SLAGERIJ EN VLEESWAREN & FIJNKOST EN TRAITEUR

- ↪ leer alles over slagerij, vleeswaren, fijnkost en traiteur
- ↪ professionals als vakleraars
- ↪ volledig vernieuwd met moderne snijmachines, koelinstallaties, keukens voor bereidingen, traiteur-accommodatie, ... EEG uitsnijderij
- ↪ reality-slagerij als oefen-omgeving, didactische winkel...
- ↪ stages bij gerenommeerde bedrijven en traiteurs vanaf het vijfde leerjaar
- ↪ te volgen op zowel TSO als BSO onderwijsniveau
- ↪ te volgen in dag- en avondonderwijs, in secundair- en volwassenenonderwijs
- ↪ mogelijkheid tot specialisatie traiteur
- ↪ 60 jaar ambachtelijke ervaring!
- ↪ verblijf in internaat is tijdens de week mogelijk
- ↪ winnaar op diverse competities in binnen- en buitenland
- ↪ ...

Heb je ambities om slager-traiteur te worden of ben je op zoek naar een andere studierichting... neem gerust contact op!

**Slagers-traiteurschool dagonderwijs (TSO - BSO) met internaat
Volwassenenonderwijs CVO
Cervo-GO & VDAB
Kaaskerkestraat 22
8600 - Diksmuide
T 051 51 92 51
www.go-diksmuide.be
www.cervogo.be
www.leerlingenotel.be**

Redactie en foto's:
Bertrand Vande Ginste



KIES VOOR DE AFDELING SLAGERIJ EN VLEESWAREN FIJNKOST EN TRAITEUR



**Uniek in Vlaanderen:
opleiding Slagerij en Vleeswaren & Fijnkost en Traiteur**

Leerkrachten en professionals uit de sector werken samen in de afdeling Slagerij-Vleeswaren en Fijnkost-Traiteur. Ze bouwen een School van de Voeding uit.



GO! Technisch Atheneum Diksmuide
Kaaskerkestraat 22 | 8600 Diksmuide
tel. 051 51 92 51 | www.go-diksmuide.be



CVO VITANT: STERK IN SLAGERIJOPLEIDINGEN VOOR VOLWASSENEN!

CVO Vitant is hét centrum voor volwassenenonderwijs bij uitstek in de Provincie Antwerpen met een arbeidsmarkt gericht studieaanbod.

Opleidingsaanbod voor knelpuntberoepen

CVO Vitant heeft een maatschappelijk en arbeidsmarktgericht aanbod uitgewerkt met o.a. opleidingen in tal van knelpuntberoepen. "Campus PIVA is daarbij de campus bij uitstek voor opleidingen Voeding. Ruim 2.000 volwassenen volgen er één van onze opleidingen in Voeding en dit zowel overdag als 's avonds. De slagerij-opleiding is één van onze paradepaardjes", geeft campusdirecteur Dirk De Wilde aan.

Moderne infrastructuur

De inrichtende macht, de Provincie Antwerpen, investeert hiervoor op al haar campussen in ultramoderne praktijklokalen die toelaten de beroepsgerichte opleidingen op een up-to-date manier aan te bieden.

Zo werd recent op campus PIVA de slagerijafdeling integraal gestript en heropgebouwd volgens de hoogste FAVV-normen en uitgerust met de meest moderne apparatuur. Niet alleen de leerlingen van dagschool PIVA, maar ook volwassen cursisten van CVO Vitant zijn er van 's morgens tot 's avonds in de weer om alle knepen van het slagerijberoep in de vingers te krijgen.



Praktijkgericht

"We richten ons tot elke volwassene die op zoek is naar een arbeidsmarktgerichte opleiding. Onze modulaire leertrajecten laten toe trajecten op maat van elke individuele volwassene uit te werken. Alle opleidingen worden op een praktijkgerichte manier aangebracht. Theorie wordt tot het noodzakelijke minimum beperkt. Dat is ook het uitgangspunt in onze slagerijopleidingen. Je leert er onder vakkundige leiding van onze leerkrachten slagerijtechnieken van karkas tot en met winkelverkoop", zegt coördinator slagerij Kris Boden. "Daarnaast krijgen cursisten ook de mogelijkheid om via praktijkstages de ingeefende technieken verder onder de knie te krijgen."

Duaal leren voor werkzoekenden

CVO Vitant organiseert in samenwerking met VDAB Antwerpen ook de opleiding tot Distributieslager. In een intensieve opleiding van 4 maanden krijgen werkzoekenden toegang tot het slagersberoep. Deze opleiding verloopt via "duaal leren", waarbij je de opleiding deeltijds op Campus PIVA volgt en deeltijds op de werkvloer.

Extra info?

CVO Vitant organiseert op Campus PIVA van maandag 20 tot donderdag 23 mei open-les-avonden. Je ziet er onze cursisten aan het werk. Rondleidingen starten tussen 18.30u en 20u. Op zaterdag 25 mei starten de inschrijvingen voor het volgende schooljaar.

Daarnaast kan je voor alle extra info tijdens de schooldagen van 9u tot 21u (vrijdag tot 15u) bij onze onthaalmedewerkers terecht (tel. 03 242 26 19) of kan je ook op onze website www.cvovitant.be de inhoud van onze modules bekijken.





LEREN OP MAAT

OPLEIDINGEN VOOR VOLWASSENEN

- Diploma secundair onderwijs
ASO en beroepsgerichte opleidingen
- Voeding & drankenkennis
- Nederlands voor anderstaligen
- Gids & reisleader
- Techniek
- Mode
- Hebreeuws



CVO VITANT- CAMPUS PIVA:

**JOUW BESTE KEUZE VOOR EEN
OPLEIDING SLAGERIJ, BAKKERIJ,
HORECA, BEDRIJFSBEHEER,
MODE, GIDS & REISLEIDER**

Bezoek onze open-les-avonden
op 20-21-22-23 mei.
Telefoon: 03 242 26 19



Provincie
Antwerpen

CVO Vitant

Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen • www.cvovitant.be •  op facebook



MAG HET IETS MEER ZIJN?

Volg een **praktijkgerichte slagersopleiding** bij SYNTRA Midden-Vlaanderen en krijg meer voor minder.

- Je leert de slagersstiel al doende in een leerbedrijf
- Je behaalt een officieel erkend diploma
- Je betaalt een scherpe prijs
- Zowel voor jongeren als volwassenen
- 's Avonds of overdag
- Ook via duaal leren

MEER WETEN?

Neem contact op met coach Kimberly Heyndrickx:
kimberly.heyndrickx@syntra-mvl.be of bel 0477 81 12 76.

Wil je als slager graag meehelpen om jongeren op te leiden?

Kimberly helpt ook jou graag verder.

www.werkplekleren.be



INHULDIGING NIEUWE GEBOUWEN

Op donderdag 25 april werden de nieuwe praktijklokalen voor bakkerij en slagerij plechtig geopend in het bijzijn van Minister Guy Vanhengel, collegevoorzitter van de VGC, bevoegd voor Onderwijs.

De state-of-the-art paviljoenen moeten de opleidingen van bakker en slager aantrekkelijker maken en het tekort aan slaggers en bakkers op de arbeidsmarkt opvangen. Zowel de leerlingen van COOVI SO, het secundair dagonderwijs, als CVO COOVI, het volwassenenonderwijs zullen in de nieuwe lokalen les krijgen. De investering bedraagt 8 miljoen euro. Het resultaat zijn gloednieuwe praktijklokalen voor bakkerij, slagerij, een centraal magazijn en lokalen voor brouwer, wijnmaker en likeur en destillatie.

**Speech van Minister Guy Vanhengel
Collegevoorzitter van de VGC bevoegd voor Onderwijs:**

*Geachte afgevaardigd bestuurder van het
Gemeenschapsonderwijs,
Geachte algemeen directeur van de
Scholengroep Brussel,
Beste directeurs en leden van het leraren-
korps,
Geachte genodigden,
Dames en heren,*

*We bevinden ons hier op een onderwijs-
campus met een rijke geschiedenis. In 1951,
68 jaar geleden, werden verschillende scho-
len en opleidingsinstituten samengevoegd
op deze campus in Anderlecht, de Campus
CERIA-COOVI van de toenmalige provincie
Brabant. Een campus die stelselmatig
groeide, en vele generaties Brusselse en
Brabantse jeugd en volwassenen inwijdde
in de geheimen van het vakmanschap van
de bakkers, banketbakkers, chocolatiers,
slaggers, koks en 'fermenteerders' – de brou-
wers en de stokers – en de wereld van de
HoReCa, het toerisme en de tuinbouw.
Vandaag biedt COOVI, het 'Centrum voor
Onderwijs en Onderzoek in de
VoedingsIndustrie en de chemie, een veel-*

*heid aan opleidingen aan, voor leerlingen
secundair maar ook voor volwassenen. 'De
COOVI' is een begrip.*

*Dat is het resultaat van het werk van velen
en van jaren. De Vlaamse
Gemeenschapscommissie, de VGC, komt
om de hoek kijken in 1995, bij de splitsing
van de provincie Brabant. In 1998 is de zaak
beklonken en worden de VGC en de COCOF
schoolbesturen op deze campus.*

*Gaandeweg werkt de VGC aan de verster-
king van het onderwijs, zowel inhoudelijk
als infrastructureel. In 2004 koopt de VGC
'paviljoen 15' – het oostelijke paviljoen
(dichtst bij de Keukentoren) – van de
COCOF, om haar groeiende aanbod een
plaats te geven.*

*2008 is het startschot van één van de
meest opvallende bouwwerken in Brussel:
de bouw van de Keukentoren en de renova-
tie/restauratie van de secundaire school en
het internaat. In 2013 begint een vruchtbare
samenwerking met het gemeenschapson-
derwijs. Scholengroep Brussel ontfermt zich
vanaf dan over de school, het lesgeven en
de pedagogische slagkracht van de COOVI.
De VGC blijft zich engageren voor de infra-
structuur van deze campus.*

*De opening van deze totaal vernieuwde en
volledig uitgeruste opleidingspaviljoenen
bewijst dat de samenwerking een succes is.
Het onderwijs staat sterk en het aantal leer-
lingen en cursisten zit in een stijgende lijn.
Daar hebben de investeringen van de VGC
zeker toe bijgedragen. Vandaag staat de
teller reeds op 37 miljoen euro. Meer dan 8
miljoen daarvan werd ingezet voor de reno-
vatie en uitrusting van de gebouwen 14-15-
16 voor slagerij, bakkerij en destillatie.*

*Maar het verhaal stopt hier niet. Dit jaar
start het GO! en de VGC met de volledige
renovatie van het "gebouw 3", wordt een
Buitenspeldossier voor het secundair
onderwijs – de bouw van een uitdagende
speelplaats – gelanceerd, wordt het uit-
gestrekte rioleringsstelsel op deze campus
vernieuwd en de bouw van een nieuw mul-
tifunctioneel sportcomplex onderzocht.*

*Ik ben ook blij – neen, opgelucht – dat er
dit jaar nog werk wordt gemaakt van een
duurzame oplossing voor de liften van de*

*Keukentoren. Daarmee zal de VGC een
enorme investeringsoperatie van 57 miljoen
euro afronden. Alle onderwijsinfrastructuur
hier op de Campus COOVI is dan in orde
gebracht.*

*Het investeren in de kwaliteit van de onder-
wijsinfrastructuur valt daarbij samen met
de versterking van het onderwijs zelf. De
studierichtingen en het cursusaanbod wor-
den permanent aangepast aan de noden
van de arbeidsmarkt en de nieuwste ont-
wikkelingen in de beroepen. Ook wordt het
onderwijs beter georganiseerd, het GO! zal
haar beide CVO's (centrum voor volwasse-
nenonderwijs) van het GO! CVO COOVI en
CVO Brussel) versmelten tot één oplei-
dingscentrum – dan één van de grootste
van het land – en een meer intensieve
samenwerking tussen het secundair onder-
wijs, het CVO en het Centrum Leren en
Werken.*

Dames en heren,

*Het is met onderwijsprojecten als deze, dat
we stap-voor-stap werken aan
Nederlandstalig toponderwijs in Brussel.*

*Kosten nog moeite worden gespaard om
toonaangevend en innovatief
Nederlandstalig onderwijs neer te zetten.*

*Om u een idee te geven: in de periode van
2000 tot vandaag investeerde de Vlaamse
Gemeenschapscommissie 400 miljoen euro
in de bouw van nieuwe scholen, maar ook
in renovatie, verbetering en uitbreiding van
bestaande en verouderde schoolinfrastruc-
tuur. Daardoor werden in het basisonder-
wijs alleen al 5.400 extra plaatsen gecre-
eerd. De komende jaren komen daar nog
eens 4.300 plaatsen bij. Ook in het secun-
dair onderwijs komen er in totaal 5.000
plaatsen bij. Daarnaast steunt de VGC ver-
nieuwende initiatieven en pilootprojecten,
om zo te werken aan beter onderwijs voor
de Brusselse leerlingen.*

*Ik wens het GO! te bedanken voor de
goede samenwerking. Aan alle aspirant-sla-
gers, beenhouwers, brouwers en stokers
wens ik veel succes met hun nieuwe pavil-
joenen, zodat ze de stiel en het ambacht
nog beter onder de knie krijgen. Ik kijk al
uit naar hun kunnen!*





COOVI
SECUNDAIR
ONDERWIJS

E. Grysonlaan 1
1070 Anderlecht
02/526.56.00
www.coovi.be



OPENDEURDAG
11 MEI 2019 - 12u tot 17u
INFO +INSCHRIJVINGEN
LEERLINGEN IN ACTIE

NIEUWE
PRAKTIJKLOKALEN
VANAF
MAART 2019!