

Informatiebrochure

éénjarige opleiding

kok en kelner



Hotelschool Ter Duinen
Houtsaegherlaan 40
B-8670 Koksijde
Tel: +32 58 51 11 98
Fax: +32 58 51 96 04
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

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 2 de graad secundair onderwijs...? ,..dan heeft Hotelschool Ter Duinen de oplossing voor jou! Als gastronomisch vormingscentrum met een opmerkelijke Europese reputatie, bieden wij nu ook een éénjarige opleiding tot KOK EN KELNER 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

Joris Deboosere
directeur
cvo Westhoek-Westkust



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 **dagonderwijs** van wekelijks **32 uur**, waarvan 28 uur beroepspraktijk en 4 uur theoretische onderbouw.

Na 1 jaar intensieve training gevolgd te hebben, kunnen de cursisten hun brevet "kok en kelner" behalen. Dit **getuigschrift is erkend door de Vlaamse Gemeenschap**.

Wie naast het getuigschrift "kok en kelner" eveneens over een **attest van bedrijfsbeheer** beschikt, voldoet aan alle normen van de vestigingwet om zelfstandig een zaak te kunnen starten. Wie dit attest 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 het restaurant "De Mijn". Dagelijks verwelkomen ze hier gasten, wat maakt dat ze heel realistisch worden opgeleid. Geïnteresseerden kunnen ook een stage volgen 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:

- Je moet 18 jaar zijn of ouder
- Je moet in het bezit zijn van een diploma van de 2 de graad secundair onderwijs
- Voorkennis en ervaring zijn een voordeel, maar geen vereiste.

Op de eerste september, om 10 u 00, worden alle kandidaat-cursisten verwacht in de hotelschool. Tijdens deze oriënteringsdag worden praktische afspraken gemaakt, is er gelegenheid om kennis te maken met de school, de andere cursisten en de leerkrachten. Ook vragen i.v.m. betoelaging, stempelgeld, kindergeld, ... kunnen op die dag worden gesteld.

De beroepskleding kan gepast en besteld worden op 1 juli en 18 augustus tussen 13.00 u en 15.00 u. De leverancier van de keuken- en zaalkleding is op die dagen op de school aanwezig.



Het leerprogramma

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

Structuurschema opleiding hotelbedrijf

(modulair schema)

A. Hulpkok	B. Hulpkelner	C. Kok	D. Kelner
A 1 Basissen PV 80 lt	B 1 Voorbereiding tot dienst- en serveermethoden PV 80 lt	C 1 Menu's met vis PV 80 lt	D 1 Wijnkennis TV 80 lt
A 2 Dagschotels PV 80 lt	B 2 Drankenkennis – bar & cocktails PV 40 lt	C 2 Menu's met vlees PV 80 lt	D 2 Serveertechnieken PV 80 lt
A 3 Vleesbereidingen PV 80 lt	B 3 Dienst van menu's PV 80 lt	C 3 Menu's met streekgerechten PV 80 lt	D 3 Beroepsgerichte taalvaardigheid TV 80 lt
A 4 Nagerechten PV 80 lt	B 4 Versnijdingen en zaalbereidingen PV 40 lt	C 4 Keuken à la carte PV 80 lt	
A 5 Koude keuken PV 80 lt		C 5 Horecareglementering TV 40 lt	
A 6 Voedingsmiddelenhygiëne TV 40 lt			



Deelcertificaat
Hulpkok
440 lt



Deelcertificaat
hulpkelner
240 lt



Deelcertificaat
kok
360 lt



Deelcertificaat
kelner
240 lt



Certificaat hotelbedrijf 1280 lt



A. HULPKOK

A 1 Basissen (praktijkvak)

Aan de hand van eenvoudige menu's leren de cursisten de basisprincipes in de keuken. Zowel de snij- als kooktechnieken worden behandeld. Soepen en basissausen worden aangeleerd en ingeoeffend, gaar-technieken als koken, braden, pocheren, roosteren, ... komen uitgebreid aan bod.

A 2 Dagschotels (praktijkvak)

Deze menu's gaan de nadruk leggen op verkoopbaarheid en praktische haalbaarheid op korte termijn. Gezien de periode waarin deze module loopt (half november tot half januari) worden hier ook een aantal wildbereidingen klaargemaakt.

A 3 Vleesbereidingen (praktijkvak)

Bij deze menu's wordt de nadruk gelegd op vlees in al zijn facetten. Grotere stukken vlees worden door de cursisten voorbereid en klaargemaakt.

A 4 Nagerechten (praktijkvak)

In deze module leren de cursisten de basis van de restaurantpatisserie. Er wordt aandacht besteed aan eenvoudige taarten, roomijs en sorbets en zoetigheden voor bij de koffie, maar ook aan nagerechten die op bord worden doorgegeven.

A 5 Koude keuken (praktijkvak)

Vertrekkend bij eenvoudige salades leren de cursisten een groot gamma aan koude voorgerechten en sausen klaarmaken, maar ook aperitiefhapjes, roken van vis, broodjesmaaltijd en volledige koude buffetten komen in deze module aan bod.

A 6 Voedingsmiddelenhygiëne (technisch vak)

Niet alleen het bereiden van voedsel is belangrijk, ook de gezondheid en de veiligheid van personeel en gasten verdient de volle aandacht. In deze module wordt nagegaan waar de gevaren zitten bij de bereiding van voedsel (HACCP). Ook de voorwaarden waaraan een goede, hygiënische keuken moet beantwoorden om te worden goedgekeurd door de eetwareninspectie komen ruim aan bod.

B. HULPKELNER

B 1 Voorbereiding tot dienst- en serveermethodes (praktijkvak)

De juiste kleding en houding voor een kelner, het dekken van de tafels en opmaken van de bestelbon komt hierin uitgebreid aan bod. De cursisten kunnen vanaf de eerste dag oefenen in ons didactisch restaurant waarin wij de realiteit nauw kunnen nabootsen. Het dragen van borden en schotels, bedienen van soepen en sausen wordt zo gemakkelijk aangeleerd.



B 2 Drankenennis – bar en cocktails (praktijkvak)

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, daarom zit bij deze module ook een stevige theoretische onderbouw. De cursisten leren ook aan welke criteria een goede en praktisch werkbaar bar moet beantwoorden en hoe een evenwichtige drankenkaart wordt samengesteld.

B 3 Dienst van menu's (praktijkvak)

Wanneer de menu's in de keuken moeilijker worden, wordt ook de bediening ervan ingewikkelder. De cursisten leren gastronomische menu's serveren, klanten op hun wenken bedienen en ook de uitgebreide service van wijnen komt in deze module aan bod.

B 4 Versnijdingen en zaalbereidingen (praktijkvak)

Het fileren van vissen in de zaal, het versnijden van vlees, het uitserveren van gerechten die door de keuken op schotel worden doorgegeven en het bijserveren van klanten vormt slechts een deel van deze module. Het bereiden van eenvoudige desserts en allerhande soorten koffie in het restaurant komt hier ook aan bod.

C. KOK

C 1 Menu's met vis (praktijkvak)

In deze module worden de verschillende soorten vis behandeld die in onze streken frequent worden geserveerd. Cursisten leren vis en schaaldieren behandelen, fileren en bereiden. Daarbij wordt vooral de klassieke Franse keuken gevolgd, maar steeds frequenter wordt het klassieke pad verlaten en wordt aandacht gegeven aan de moderne trends in de keuken.

C 2 Menu's met vlees (praktijkvak)

Alle vlees- en gevogeltesoorten die onze restaurants vaak serveren leren onze cursisten in deze module bereiden. Ook hier worden de moderne strekkingen in de keuken vaak gevolgd.

C 3 Menu's met streekgerechten (praktijkvak)

Veel restaurants baseren nieuwe creaties op echte klassiekers uit de volkskeuken van een bepaalde streek. In deze module bekijken we een aantal Vlaamse streekmenu's en gaan we ook eens kijken naar de Mediterrane keuken.

C 4 Keuken à la carte (praktijkvak)

In deze module bepalen de cursisten zelf wat wordt klaargemaakt. Ze leren een evenwichtige restaurantkaart samenstellen en gaan een menu voorstellen, rekening houdend met de mogelijkheden en een vooraf bepaalde foodcost. De berekening hiervan vormt dan ook een van de belangrijke elementen van deze module. Verder vormt dit een mooie oefening om bestellingen te leren maken. Cursisten hebben hier de mogelijkheid om eigen creaties uit te testen op hun medecursisten en zo de reacties van latere klanten te leren voorspellen.

C 5 Horecareglementering (technisch vak)

Aan welke voorwaarden iemand moet beantwoorden om zich te vestigen als zelfstandige, welke stappen hij daarbij allemaal moet doorlopen en welke de voorwaarden en reglementeringen zijn om met personeel te werken, dat is een zeer belangrijk onderdeel van deze module. Verder wordt gekeken welke steunmaatregelen de overheid voorziet voor startende zelfstandigen. Tenslotte wordt aandacht besteed aan typische reglementeringen die vooral voor de Horeca belangrijk zijn, zoals Sabam, alcoholwetgeving, geluidsoverlast, ...



D. KELNER

D 1 Wijnkennis (technisch vak)

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.

D 2 Serveertechnieken (praktijkvak)

De als hulpkelner aangeleerde technieken worden verder verfijnd. Cursisten leren in deze module ook de leiding over een restaurantbrigade nemen en instaan voor de bestellingen nodig om de dienst te verzekeren.

D 3 Beroepsgerichte taalvaardigheid (technisch vak)

Het opstellen van een verzorgd menu en een goede publiciteit, het sturen van een klachtenbrief of een bevestiging van een reservatie, solliciteren voor een nieuwe functie, het vormt allemaal onderdeel van deze module. Om dit te kunnen doen is uiteraard een goede spelling belangrijk, maar ook een terdege kennis van de juiste benamingen van de voedingswaren en garnituren. Ook mondelinge communicatie is heel belangrijk om later klanten te onthalen en te verzorgen.

Z. BEDRIJFSBEHEER

Voor de geïnteresseerden wordt er op vrijdagmiddag ook een cursus **bedrijfsbeheer** georganiseerd. Wanneer deze cursus met succes voltooid wordt, verkrijgt de student het **vestigingsattest** dat noodzakelijk is om in België zelfstandig te kunnen starten.

Deze cursus bestaat uit 3 modules:

Z1 Handelseconomie en financiële aspecten (40 lestijden)

Z2 Boekhouden en fiscale aspecten (60 lestijden)

Z3 Bedrijfseconomie en sociale aspecten (40 lestijden)



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 chocolademuseum en een chocolaterie. We organiseren een bloemschikcursus, een whisky-tasting, ...



Druivenpluk



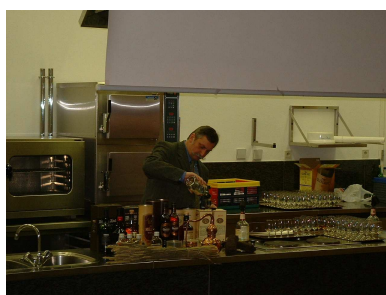
Druivenpersing



Kookshop Debergh



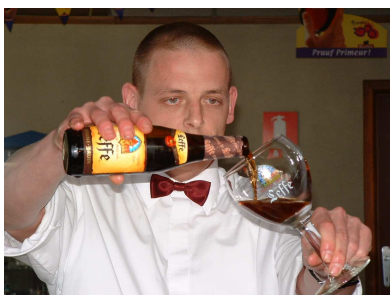
Bloemschikken



Whisky-tasting



Degustaties



Biercursus



Bezoek Conrad Hotel



Sigaren aansteken

Lessenrooster

Eenjarige opleiding tot kok/kelner Lessenrooster 2006-2007 GROEP 1, week 1, GROEP 2, week 2

Semester 1 (17 weken van 04/09/2006 tot en met 19/01/2007)					
	maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
09.00 – 09.50	A4: Keukentechnologie <i>Keuken Mijn</i>	A6: Voedingsmiddelenhygiëne <i>Restaurant "De Mijn"</i>	A3: Keukentechnologie <i>Keuken Mijn</i>		A5: Keukentechnologie
09.50 – 13.50	A1: Basissen (week 1 t/m 8) A2: Dagschotels (week 9 t/m 17) <i>Keuken Mijn</i>	B1: Dienst-en serveermethoden (week 1 t.e.m. 8) B3: Dienst van menu's (week 9 t.e.m. 17) <i>Restaurant "De Mijn"</i>	A1: Basissen (week 1 t/m 8) A2: Dagschotels (week 9 t/m 17) <i>Keuken Mijn</i>	B1: Dienst-en serveermethoden (week 1 t.e.m. 8) B3: Dienst van menu's (week 9 t.e.m. 17) <i>Restaurant "De Mijn"</i>	A5: Koude keuken (tot 13.00 u) <i>Koude keuken Gasterie</i>
13.50 – 14.50		B4: Versnijdingen en zaalbereidingen <i>Restaurant "De Mijn"</i>		B4: Versnijdingen en zaalbereidingen <i>Restaurant "De Mijn"</i>	13.00 u : Z1 – Z2 – Z3: Bedrijfsbeheer (optioneel)
15.00 – 18.10	A4: Nagerechten <i>Keuken Tee</i>	A6: Voedingsmiddelenhygiëne B2: Drankenkennis-Bar & Cocktails <i>Salon 2</i>	A3: Vleesbereidingen <i>Keuken Tee</i>	Vrije N.M.	



Lessenrooster

Eenjarige opleiding tot kok/kelner Lessenrooster 2006-2007 GROEP 1, week 1, GROEP 2, week 2

Semester 2 (17 weken van 22/01/2007 tot en met 08/06/2007)					
	maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
09.00 – 09.50	C2-C3: Keukentechnologie <i>Keuken Mijn</i>	D1: Wijnkennis <i>Restaurant "De Mijn"</i>	C2-C3: Keukentechnologie <i>Keuken Mijn</i>		D3 : Beroepsgerichte taalvaardigheid (tot 13.00 u)
09.50 – 13.50	C1: Menu's met vis (week 18 t/m 25) C4: Koken à la carte (week 26 t/m 34) <i>Keuken Mijn</i>	D2: Serveertechnieken (week 18 t.e.m. 25) C5: Horecareglementering (week 26 t.e.m. 34) <i>Restaurant "De Mijn"</i>	C1: Menu's met vis (week 18 t/m 25) C4: Koken à la carte (week 26 t/m 34) <i>Keuken Mijn</i>	D2: Serveertechnieken (week 18 t.e.m. 25) Vrije V.M. (week 26 t.e.m. 34) <i>Restaurant "De Mijn"</i>	
14.30 – 17.40	C2: Menu's met vlees (week 18 t.e.m. 25) C3: Menu's met streekgerechten (week 26 t.e.m.34) <i>Keuken Tee</i>	D1: Wijnkennis <i>Salon 2</i>	C2: Menu's met vlees (week 18 t.e.m. 25) C3: Menu's met streekgerechten (week 26 t.e.m.34) <i>Keuken Tee</i>	Vrije N.M.	13.00 u: Z1 – Z2 – Z3: Bedrijfsbeheer (optioneel)



Keuken

- 1 blauw-wit geblokte keukenbroek
- 3 witte koksvesten met veiligheidsknoppen
- 3 witte voorbindschorten
- 3 witte halsdoeken
- 1 witte katoenen koksmuts
- 1 paar veiligheidsschoenen
- 4 dubbelgeweven, blauw-wit geblokte keukenhanddoeken

Zaal

- jongens
 - 2 witte hemden
 - 2 witte zaaljassen Lafont
 - 1 witte stofjas
 - 2 dienstersvetten
 - 1 zwarte broek
 - 1 paar klassieke zwarte schoenen
 - 2 paar effen zwarte kousen
 - 1 bordeaux strik (op school aankopen)
- Meisjes
 - 2 witte blouses
 - 1 zwart broekpak (op school aankopen)
 - 1 witte stofjas
 - 2 dienstersvetten
 - 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	1 zaalplank
1 officemes	2 lepels
1 palet	1 sommelier
1 parisiennelepel	1 versnijmes
1 messenschede	1 kruimelkrabber

Tarifering

Kostprijs éénjarige opleiding kok en kelner

Inschrijvingsgeld + opleidingsgebonden kosten € 2097,20
eventueel bedrijfsbeheer, inclusief handboek € 13500
Messen, kleding, fotokopieën, uitstappen +/- € 124000

Dit laatste bedrag wordt bekomen indien alle messen, cursussen 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	voor 1 september	Ter Duinen
Kleding	september	rechtstreeks aan leverancier
€503,20(of € 638,20 indien ook bedrijfsbeheer),		CVO Westhoek-Westkust
€500	november	CVO Westhoek-Westkust
Messen		Ter Duinen
€444	januari	CVO Westhoek-Westkust
€400	maart	CVO Westhoek-Westkust
Kopiekosten	mei	Ter Duinen

Rek nrs: Hotelschool Ter Duinen, Koksijde 474-8101771-77
CVO Westhoek-Westkust, Ieper 001-1959932-26

Vermeld telkens “naam en voornaam, kok en kelner, schooljaar 2006-2007”.

Opmerkingen:

- Wie ook de cursus bedrijfsbeheer wenst te volgen, betaalt hiervoor € 135, inclusief handboek.
- Er kan betaald worden met opleidingscheques.
- Kinderbijslag kan verder worden uitbetaald aan de rechthebbenden
- Wie vrijgesteld kan worden van inschrijvingsgeld kan, mits voorlegging van een geldig attest, een vrijstelling van € 499,20 inschrijvingsgeld bekomen (€ 54,60 voor bedrijfsbeheer).
- De volledige kostprijs wordt eerst aan CVO Westhoek-Westkust betaald. Van zodra de geldigheid van het attest is vastgesteld, wordt het bedrag van de vrijstelling aan de cursist teruggestort.
- Bij inschrijving word je geacht het cursistenreglement en examenreglement van CVO Westhoek-Westkust te aanvaarden. Deze reglementen worden uitgedeeld op de introductiedag en zijn te raadplegen op http://www.cvoww.be/Systeemdata/infobrochure_cursist.htm

Praktische info

Wie zich wenst in te schrijven, neemt best contact op met de school om een persoonlijke afspraak te regelen.

Tijdens de zomervakantie is de school gesloten van 24 juli tot 14 augustus.

Breng uw identiteitskaart en een kopie van uw schooldiploma mee!

Schoolgegevens:

- Hotelschool Koksijde
- Ter Duinen
- Houtsaegerlaan 40
- B-8670 Koksijde
- Tel.: + 32 58 511198 Fax:+32 58 519604
- Website: www.hotelschoolkoksijde.be—pagina volwassenenonderwijs
- E-mail: ter.duinen6@skynet.be
- Bankrekening: KBC 474-8101771-77

Voor meer informatie over vrijstellingen van stempelcontrole, vermindering 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
<http://www.cvoww.be>*

Logement

Aard	Adres	Prijs	Beschrijving	Contact
Huisje (klein)	Burgweg 15 8670 Koksijde	€ 425	Klein huisje op boerderij 1 slpk badk living met kitchenette gebruik van de tuin Internetaansluiting	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
Appartement	Houtsaegherlaan 8670 Koksijde	1 persoon € 350 2 persoon € 425 3persoon € 450	Groot appartement 2 slpk: - 1 x 2 pers - 1 x stapelbed ruime living keuken nu bewoond door 3 cursisten ligt recht tegenover school	Wouters Albert Houtsaegherlaan 13 8670 Koksijde
Appartement	Houtsaegherlaan 8670 Koksijde	1 persoon € 350 2 persoon € 425	Groot appartement 2 slpk	Wouters Albert Houtsaegherlaan 13 8670 Koksijde

Logement

Aard	Adres	Prijs	Beschrijving	Contact
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 Blickestr 9 8670 Koksijde 058/ 516195
Appartement	A. Dumontlaan 15 8660 De Panne	€ 350	Moderne studio 1 slpk badk living kleine keuken	Degrieck S. A. Dumontlaan 15 8660 De Panne 058/ 422618
Studio	Europaplein 6 8670 Oostduinkerke	€ 300		Immo Angelo Albert I-laan 92 8670 Oostduinkerke 058/ 511432
Kamer	Capucynelaan 10 8670 Koksijde	??	gemeubelde kamer	Capucynelaan 10 8670 Koksijde
Vakantiehuisje	Vissershoeck 10 8670 Koksijde	??	Vakantiehuisje op domein 2 slpk 1 mezzanine living keuken badk	Vissershoeck 10 8670 Koksijde
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
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

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

www.laterrasse.be

www.agence-triton.com

www.immo-europe.be

www.servimmo-idesbald.be

www.agencenotredame.be

www.littimmo-immolit.be

www.immo-unico.be

www.westlittoral.be

www.immokoksijde.be

www.immoplaza.be