



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

cvo MIRAS – campus leper
Stationsstraat 25
B-8900 leper
Tel: +32 57 22 42 85
Fax: +32 57 22 42 89
www.miras.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 tweede 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!

Sven Seifert
administratief
verantwoordelijke

Peter Verbeke
directeur
Hotelschool Ter Duinen

Micheline Sandelé
directeur
cvo MIRAS

Inhoud

1.	De opleiding.....	4
2.	Het leerprogramma	6
2.1.	Eerste semester.....	6
2.2.	Tweede semester	8
2.3.	Bedrijfsbeheer	9
2.4.	Bedrijfsbezoeken, gastsprekers en cursussen	10
3.	Lessenroosters.....	11
4.	Kledij en materiaal	16
5.	Tarifiering	17
6.	Praktische info	19
7.	Logement	20

1. 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 **37 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 indien er voldoende kandidaten voor deze cursus zijn 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: "Escoffier", "Tee" en "De Mijn". Dagelijks verwelkom je hier gasten, wat maakt dat je heel realistisch wordt 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 tweede graad van het secundair onderwijs.
- Voorkennis en ervaring zijn een voordeel, maar geen vereiste.
- Deelnemen aan een instapproef. 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 en wettig verblijven in België.

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.

2. Het leerprogramma

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.

2.1. Eerste semester

Basis keuken (G001): 40 It (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 It

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 It

Hier worden de basishandelingen ingeoefend 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 It

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 It

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 It

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 It

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 klaarzetten.

Onthaal en omgang met gasten (G004): 40 It

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

Interactie zaal/keuken (G005): 40 It

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 It

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 It

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 It

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 werkbare bar moet beantwoorden en hoe een evenwichtige drankenkaart wordt samengesteld.



2.2. 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 ingeoefend 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.



2.3. Bedrijfsbeheer

Indien hierop voldoende kandidaten intekenen 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 haar specifieke wetgevingen en vergunningen. Zo ben je goed gewapend voor het zelfstandig uitoefenen van de gereguleerde beroepen restaurateur en traiteur-banketaannemer.



2.4. 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 Hotel

3. 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
G033: Initiatie warme keuken 9.00 – 13.30 u (onderbreking 30 min om te eten) G001: Basis keuken 13.30 – 16.00 u <i>Keuken TEE</i>	G004: Onthaal en omgang met gasten 8.30 u – 10.30 u G005: Interactie zaal/keuken 10.30 – 12.55 u (onderbreking 30 min om te eten) G002: Basis zaal 12.55 – 15.30 u <i>Restaurant TEE</i>	G033: Initiatie warme keuken 9.00 – 13.30 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	G004: Onthaal en omgang met gasten 8.30 u – 10.30 u G005: Interactie zaal/keuken 10.30 – 12.55 u (onderbreking 30 min om te eten) G002: Basis zaal 12.55 – 15.30 u <i>Restaurant TEE</i>	G001: Basis keuken (eerste 5 weken) 8.30 – 12.15 u <i>Poppit</i> Bedrijfsbeheer Zelfst ondernemen 8.30 – 12.15 u <i>De Bronne</i>
G034: Koude keuken 16.00 – 20.15 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	G037: Nagerechten 15.30-19.20 u <i>Patisserie Gasterie</i>	G034: Koude keuken 15.45 – 20.00 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	G043: Drankenkennis – bar en cocktails 15.30 – 17.30 u <i>Spilliaertzaal</i>	

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

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
G035: Dagschotels met vlees en gevogelte 9.00 – 13.30 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	G041: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten 9.00 – 13.25 u (onderbreking 30 min om te eten) G042: Zaalversnijdingen en -bereidingen 13.25 – 15.20 u <i>Restaurant De Mijn</i>	G036: Dagschotels met vis 9.00 – 13.30 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	G041: Zaalvoorbereiding en bediening van gasten 9.00 – 13.25 u (onderbreking 30 min om te eten) G042: Zaalversnijdingen en -bereidingen 13.25 – 15.20 u <i>Restaurant De Mijn</i>	Bedrijfsbeheer Zelfst ondernemen 8.30 – 12.15 u <i>De Bronne</i>
G036: Dagschotels met vis 15.30 – 20.00 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	Vrije N.M.	G035: Dagschotels met vlees en gevogelte 15.30 – 20.00 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	G043: Drankenkennis – bar en cocktails 15.30 – 17.30 <i>Spilliaertzaal</i>	

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

maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag
G069: Algemene wijnkennis 9.00-9.50 u G024: Dienst aan de kaart/zaal 9.50-14.20 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Restaurant Mijn</i>	G039: Vleesgerechten 9.00-13.00 u G038: Visgerechten Keukentechnologie 13.00 – 14.00 u <i>Keuken Mijn</i>	G069: Algemene wijnkennis 9.00-9.50 u G024: Dienst aan de kaart/zaal 9.50-14.20 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Restaurant Mijn</i>	G039: Vleesgerechten 9.00-13.00 u G038: Visgerechten Keukentechnologie 13.00 – 14.00 u <i>Keuken Mijn</i>	G213: Beheer en organisatie 9.00-13.00 u <i>Spilliaertzaal</i>
G069: Algemene wijnkennis 14.30 – 17.55 u <i>Spilliaertzaal</i>	G038: Visgerechten 16.00 –19.10 u <i>Koude keuken</i>	Vrije N.M.	G038: Visgerechten 16.00 –19.10 u <i>Koude keuken</i>	Bedrijfsbeheer: Ondernemingsplan 75 lt (+ 25 lt Afstandsonderw) 13.30 – 17.05 u <i>De Bronne</i>

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
G080: Beheer en organisatie hotel 9.00-13.00 <i>Spilliaertzaal</i>	G040: Streekgerechten 9.00-14.00 u <i>Keuken Mijn</i>	Vrije V.M.	G040: Streekgerechten 9.00-14.00 u <i>Keuken Mijn</i>	G213: Beheer en organisatie 9.00-13.00 u <i>Spilliaertzaal</i>
G069: Algemene wijnkennis 13.30 – 17.10 <i>Spilliaertzaal</i>	G021: Dienst aan de kaart/keuken 15.00 –17.30 u <i>Keuken TEE</i>	Vrije N.M.	G040: S Streekgerechten 15.30 – 18.40 u (onderbreking 30 min om te eten) <i>Keuken TEE</i>	Bedrijfsbeheer: Ondernemingsplan 75 lt (+ 25 lt Afstandsonderw) 13.30 – 17.05 u <i>De Bronne</i>



4. Kledij en materiaal

Keuken

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

Zaal

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

De leverancier van keuken- en werkkledij is Textiel Destrooper bvba, Vossensteert 47, 8310 Assebroek, tel. 050/37 07 29. Witte hemden en blouses moeten aangekocht bij Belize Corporate, Koestraat 5 in Gent, tel. 09/223 12 62. Dit is de leverancier van het schooluniform van de secundaire hotelschool.

Elke cursist moet over stadskledij beschikken. Dit wil zeggen een klassiek kostuum voor de heren (blauw/grijs/zwart) en een mantelpak voor de dames. Het uniform voor de secundaire hotelschool mag daarvoor worden aangekocht maar kan zeker dienen als voorbeeld.

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 via de school besteld en aangekocht worden op de kledijpasdag.

1 demi-chef
1 econoommes
1 fileermes
1 officemes
1 palet

1 parisiennepel
1 messenschede
1 vleesvork
1 wetstaal
2 lepels

1 sommelier
1 versnijmes
1 kruimelkrabber

5. Tarifiering

Op een dag voorafgaand aan de opleidingsstart organiseren wij een pas- en bestelmoment voor kledij en praktijkmateriaal.

Kostprijs éénjarige opleiding hotelbedrijf (het gedeelte inschrijvingsgeld met inbegrip van aangekondigde decretale wijzigingen)

Inschrijvingsgeld + opleidingsgebonden kosten, incl. uitstappen en cursussen	
Eventueel bedrijfsbeheer, inclusief cursusboek	€ 260
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.

Het grootste deel van bovenstaande betalingen gaat naar de foodcost. Omdat er het hele jaar door met verse producten gewerkt wordt, behoudt cvo MIRAS het recht opleidingsgebondenkosten aan te passen mocht dit nodig blijken.

Te vereffenen als volgt:

START SEPTEMBER:

Bedrag	Tijdstip	Te betalen aan
€550	definitieve inschrijving en cursusmateriaal	cvo MIRAS
€520	september	cvo MIRAS
Kledij	bij bestelling	leverancier kledij
€520	november	cvo MIRAS
Messen		leverancier messen
€600	januari	cvo MIRAS
€440	maart	cvo MIRAS

EXTRA BEDRIJFSBEHEER:

Augustus/september €260

START JANUARI:

Bedrag	Tijdstip	Te betalen aan
€550	definitieve inschrijving en cursusmateriaal	cvo MIRAS
€520	januari	cvo MIRAS
Kledij	bij bestelling	leverancier kledij
€520	maart	cvo MIRAS
Messen		leverancier messen
€600	september	cvo MIRAS
€440	november	cvo MIRAS

EXTRA BEDRIJFSBEHEER:

Januari	€100
September	€160

Rek nr: cvo MIRAS, Ieper BIC GEBABEBB / IBAN BE59 0011 9599 3226

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

Op de factuur staan 2 bedragen, namelijk cursusgeld en grondstoffen.

‘Grondstoffen’ omvat 3 zaken: grondstoffen, uitstappen en cursusmateriaal.

Opmerkingen:

- Wie ook de cursus bedrijfsbeheer wenst te volgen, betaalt hiervoor € 260, 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 (**VDAB-attest moet gedateerd zijn binnen een maand na inschrijving**), per schooljaar een volledige vrijstelling van € 460 inschrijvingsgeld (+ eventueel € 240 voor bedrijfsbeheer).
- Wie recht heeft op verminderd inschrijvingsgeld betaalt, mits voorlegging van geldige attesten (**VDAB-attest moet gedateerd zijn binnen een maand na inschrijving**), € 396 inschrijvingsgeld (+ eventueel € 48 voor bedrijfsbeheer).
- Cursisten tewerkgesteld in de horeca (PC 302) kunnen bij slagen een premie krijgen gelijk aan de helft van het betaalde inschrijvingsgeld. Info en aanvraagformulier op <http://www.fanvanhoreca.be/premiecvvo>
- De volledige kostprijs wordt wel altijd eerst aan cvo MIRAS 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 MIRAS te aanvaarden. Alle info daarover en over vrijstellingen en vermindering van inschrijvingsgeld op het introductiemoment en op www.miras.be.

6. Praktische info

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
Houtsaegerlaan 40, B-8670 Koksijde
Tel.: + 32 58 511198 Fax: +32 58 519604
Website: www.hotelschoolkoksijde.be — pagina volwassenenonderwijs
E-mail: sven.seifert@miras.be

Centrumgegevens voor alle administratie en betalingen:

cvo MIRAS
Stationsstraat 25, B-8900 Ieper
Tel.: + 32 57 224285 Fax: +32 57 224285
Website: www.miras.be en e-mail: sven.seifert@miras.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 MIRAS.*

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 Sven Seifert
coördinator opleiding 'kok & kelner'
T. 058 51 11 98
sven.seifert@miras.be
www.miras.be*

7. Logement

Logeren in de accommodaties van de hotelschool in Koksijde is voorbehouden voor de leerlingen van het middelbaar onderwijs. Cursisten van het volwassenenonderwijs dienen zich te wenden tot de private markt. Daartoe is op de website van de hotelschool (www.hotelschoolkoksijde.be , menu, Brochures en downloads) een lijst beschikbaar met logementen die in het verleden reeds door onze cursisten werden gebruikt.

