

School van de Voeding richt zich tot jong en oud

In Diksmuide gaat volgend jaar de ‘School van de Voeding’ van start in de lokalen van het Technisch Atheneum. Het Nieuwsblad vestigt daar de aandacht op vanwege de intensieve samenwerking tussen het secundair en het volwassenonderwijs. Wil je als scholier later vleesbewerker, slager, beenhouwer, traiteur, verkoper in de voedingssector, houder van een delicatessenzaak, bakker of patissier worden, dan kan die professionele loopbaan voorbereid worden op deze school. Evengoed kunnen volwassenen die een carrièreswitch voor ogen hebben al deze opleidingen volgen. “Het lesaanbod zal zowel dag- als avondonderwijs omvatten”, zegt coördinator Sandy Evrard.

🕒 22 MAART 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
economie



In Diksmuide gaat volgend jaar de ‘School van de Voeding’ van start in de lokalen van het Technisch Atheneum. Het Nieuwsblad vestigt daar de aandacht op vanwege de intensieve samenwerking tussen het secundair en het volwassenonderwijs. Wil je als scholier later vleesbewerker, slager, beenhouwer, traiteur, verkoper in de voedingssector, houder van een delicatessenzaak, bakker of patissier worden, dan kan die professionele loopbaan voorbereid worden op deze school. Evengoed kunnen volwassenen die een carrièreswitch voor ogen hebben al deze opleidingen volgen. “Het lesaanbod zal zowel dag- als avondonderwijs omvatten”, zegt coördinator Sandy Evrard.

Het Centrum voor Volwassenonderwijs (Cervo-Go), het Technisch Atheneum en de Scholengroep Westhoek slaan de handen in elkaar om volgend jaar de School van de Voeding te openen in de lokalen van het huidige Technisch Atheneum in Diksmuide. In de krant wordt gesproken van een totaal nieuw concept omdat de vorming aangeboden wordt voor scholieren vanaf 12 jaar maar eveneens voor volwassenen. Ook wordt er samengewerkt met VDAB om werklozen op te leiden voor een beroep. In de voedingssector zijn er vacatures die moeilijk ingevuld geraken zodat coördinator Sandy Evrard in de verf zet dat afgestudeerden zeker een job vinden.

De drie afdelingen van de school - slagerij en vleesverwerking, bakkerij en patisserie, traiteur en fine foods – zullen als communicerende vaten werken. “Door de professionele opvolging van de leerlingen en het ontdekken van hun talenten zullen we snel merken of ze al dan niet in de juiste afdeling studeren”, klinkt het. “Is dat niet het geval, dan is de overstap naar een andere deelschool vlug gemaakt. Wij luisteren ook naar de vragen en verwachtingen van de voedingssector, de bedrijfswereeld, de arbeidsmarkt en zo is de School van de Voeding het antwoord op de behoeften van de voedingssector.”

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel

Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)