



PIVA



**SMAKELIJK LEREN
GRENZELOOS
GROEIEN!**

tweede en derde graad



Provincie
Antwerpen



Toon, Nathalie & Koen heten jou van harte welkom op PIVA!

Heb je een passie voor voeding of toerisme? Dan ben je bij PIVA op de juiste plek.

Onze bevoegen leerkrachten bieden een topopleiding aan door hun vakkennis en uitgebreide praktijkervaringen te delen met jou.

PIVA staat voor teamwerk en samen zorgen we ervoor dat PIVA een veilige thuishaven wordt. Je ontdekt bij ons een school waar je talent kan groeien en waar je een mooie toekomst tegemoet gaat.

PIVA verlegt zijn grenzen letterlijk door jou buitenlandse ervaringen te bezorgen. Wat je hier leert, neem je een leven lang mee!

Wij wensen jou alvast een mooie en leerrijke schoolcarrière op PIVA.

Toon Veelaert, algemeen directeur
Nathalie Trické, pedagogisch directeur
Koen Van Helden, technisch directeur

Inhoud

Troeven van PIVA	4
Slagerij	6
Horeca	7
Bakkerij	8
Toerisme	9
Specialisatiejaren	10
Praktische info	12



TROEVEN VAN PIVA

BEVLOGENHEID

Aan PIVA krijg je les van een team met jarenlange ervaring als leerkracht en met een zeer uiteenlopende achtergrond als zelfstandig zaakvoerder of teamleider. Onze leerkrachten gaan geen enkele uitdaging uit de weg en volgen bijscholingen zodat ze mee zijn met de nieuwste trends. Ze begeleiden vakkundig leerlingen die meedingen naar de top in hoogstaande wedstrijden.

MODERN UITGERUSTE LOKALEN

PIVA beschikt over modern uitgeruste lokalen voor algemene vakken en praktijkvakken, een waaier aan praktijklokalen voor bakkerij en hypermoderne slagerijlokale.

DIDACTISCHE RESTAURANTS EN WINKELS

Leerlingen van de hotelafdeling doen praktijkervaring op in onze drie restaurants. Leerlingen van de afdelingen bakkerij en slagerij kunnen hun producten dan weer presenteren en verkopen in de winkels

GRENSVERLEGGEND

Onze school organiseert buitenlandse stages met de steun van Erasmus+, een uitwisseling met een middelbare school in China en neemt deel aan internationale wedstrijden. In de derde graad organiseert PIVA zowel klassieke als buitenlandse stages. Pas afgestudeerde leerlingen kunnen kiezen voor een stage van vijf maanden, niet alleen binnen de EU, maar wereldwijd.

TEAMWERK

Op PIVA staat de leerling centraal. Een team van leerkrachten, coaches en begeleiders staat klaar om het beste uit iedereen te halen.

THUISHAVEN

PIVA wil een thuishaven zijn voor de leerlingen en organiseert meerdaagse teambuildingmomenten.

VLOT BEREIKBAAR

PIVA is vlot bereikbaar met het openbaar vervoer. Het treinstation Antwerpen Zuid ligt vlak bij de school. Er zijn tramhaltes op wandelafstand in de Jan van Rijswijcklaan en in de Brederodestraat/Montignystraat. Voor de schoolpoort is een Velo-station. De school heeft zelf ook een ruime bewaakte fietsenstalling.



SLAGERIJ

FINALITEIT ARBEIDSMARKT (BSO) OF DUBBELE FINALITEIT (TSO)



Wie ben je?

Je voelt een smeulende passie voor vlees in al zijn facetten. Je wil hip en trendy zijn in een schitterend ambacht met een rijke, eeuwenoude geschiedenis.

Wat leer je?

Van het uitbenen van een koe tot het maken van vleeswaren, vlees staat centraal in de opleiding slagerij. In de tweede graad verwerken de leerlingen vooral varkensvlees, kip en voorkwartier van rund en kalf. Eenvoudige vleesbereidingen zoals hamburgers, pita en andere panklare producten staan eveneens op het programma,

net als spek, pens en boerenpaté. In de derde graad komen de duurder vleessoorten aan bod zoals lam, divers gevogelte, wild, achterkwartier van rund en kalf. Je gaat ook creatief aan de slag met worsten en fijne vleeswaren. In het culinaire gedeelte gaat het van soepen en eenvoudige gerechten naar dagschotels.

Wat kan je ermee?

Slager is een knelpuntberoep, er zijn duizenden openstaande jobs in loondienst. Je kan als zelfstandig slager aan de slag of in een leidinggevende functie in de vleeswarenindustrie of warenhuisketens.



Meer info en lessentabellen vind je terug op www.piva.be



HORECA

FINALITEIT ARBEIDSMARKT (BSO) OF DUBBELE FINALITEIT (TSO)

Wie ben je?

Je houdt van lekker eten. Je bent vlot in de omgang en gaat voor een verzorgde service. Je wil in de keuken creatieve nieuwe gerechten leren maken en je gasten hiervan laten genieten. In de zaal wil je een aanspreekpunt zijn voor je gasten en hen een tot in de puntjes verzorgde service bieden.

Wat leer je?

De didactische restaurants van PIVA bieden een schat aan praktijkervaring. Je start in het zelfbedieningsrestaurant Freeflow voor je medeleerlingen en leerkrachten, groeit verder in Bistro Vermeersch waar je mensen van buiten

de school verwent en bloeit helemaal open in Hof van Leysen, het gastronomisch restaurant. Je werkt in moderne keukens met de laatste nieuwe apparatuur. In de derde graad zal je een stage doorlopen in een gerenommeerde zaak.

Wat kan je ermee?

Onze opleiding Horeca (TSO) en Restaurant en keuken (BSO) is veelzijdig met internationale allure die je de kans biedt om uit te groeien tot een toekomstige chef-kok, hotelbediende, wijnkelner, traiteur... Aan jou de keuze! Je kan een eigen zaak starten en werken bij gerenommeerde huizen in binnen- en buitenland of je studeert verder in een voedingsrichting.



Meer info en lessentabellen vind je terug op www.piva.be



BAKKERIJ

FINALITEIT ARBEIDSMARKT (BSO) OF DUBBELE FINALITEIT (TSO)



Wie ben je?

Je wil creëren en iets bijzonders maken van een beperkt aantal ingrediënten. Ook het fijnere werk en decoreren van banketproducten intrigeert je. Je ziet bakken als een ambacht dat je met veel passie en creativiteit uitvoert.

Wat leer je?

Je begint met basisbereidingen als koffiekoeken, brioches, fruittaartjes... Hierop bouw je verder voor het vervaardigen van topproducten uit de brood- en banketbakkerij met als eindwerk een entremet naar een recept van een topchef, je

eigen ijsjessmaak en praline en andere creatieve projecten. Je werkt in modern uitgeruste werkplaatsen. Bovendien heeft PIVA aparte lokalen voor specifieke bereidingen zoals een chocoladelokaal, een suikerwerkplaats, ijsroomatelier en een eersteklas auditorium voor demonstraties.

Wat kan je ermee?

Na deze opleiding kan je aan de slag in een sector waar er steeds vraag is naar gemotiveerde arbeidskrachten en heb je een stevige basis om later een zelfstandige carrière uit te bouwen.



Meer info en lessentabellen vind je terug op www.piva.be



TOERISME

DUBBELE FINALITEIT (TSO)

Wie ben je?

Je bent een creatieve en flexibele ontdekkingsreiziger. Je weet mensen enthousiast te maken voor een evenement of uitstap. Je kan geen museum voorbij lopen zonder er even in te duiken. Je hebt een talent voor taal.

Wat leer je?

De opleiding Toerisme bij PIVA geeft je een basisvorming in talen, toeristische bestemmingen, kunst en cultuur. Praktische oefeningen en stages in binnen- en buitenland trainen je communicatieve vaardigheden en

je reisorganisatietalent. Samenwerkingen met verschillende Europese scholen en uitwisselingsprojecten met China verruimen jouw blik op de wereld.

Wat kan je ermee?

Na een secundaire opleiding toerisme kan je makkelijk verder studeren aan een hogeschool. Toerisme- en recreatiemanagement sluit bijvoorbeeld perfect aan bij je PIVA-studies. Ook word je voorbereid op jobs in de toeristische sector.



Meer info en de lessentabel vind je terug op www.piva.be



SPECIALISATIEJAREN



CULINAIR SLAGER

Til je vakmanschap naar een hoger niveau en ontdek de culinaire wereld van de slagerij. Je verfijnt je vaardigheden in snijtechnieken, dry-aging, verfijnde bereidingen en innovatieve trends. Je ontwikkelt eigen producten en concepten en zet ze in de markt via pop-ups, events en foodtrucks. Duurzaamheid en innovatie staan centraal: je werkt cleanlabel, seizoensgebonden en experimenteert met zoutreductie. Een buitenlandse stage verrijkt je ervaring en laat je internationale specialiteiten ontdekken. Dit praktijkgerichte specialisatiejaar bereidt je voor op een toekomst als ambachtelijke, creatieve slager met een eigen signatuur.



CHOCOLATIER

Dompel jezelf onder in de wereld van chocolade en verfijn je ambacht tot in de perfectie. Je leert de kunst van pralines, sierstukken en innovatieve chocoladecreaties, en verdiept je in technieken binnen de brood- en banketbakkerij. Via een buitenlandse stage ontdek je internationale chocoladeculturen en vergroot je je expertise. Je runt je eigen pop-up chocolaterie en ontwikkelt je ondernemersskills. Workshops met topchocolatiers, boetseren met chocolade, decoratietechnieken en dessert op bord maken deel uit van dit praktijkgerichte jaar. Klaar om de chocolatier van de toekomst te worden? Dit is jouw kans om te schitteren in dit verfijnde vak!

KOK

In het 7de jaar Kok leer je niet alleen verfijnd koken en wereldgastronomie, maar ook ondernemen. Ontwerp je eigen menu's, organiseer een exclusief diner aan jouw Chef's Table, ontwikkel foodboxen of presenteer je gerechten op een foodmarket. Je volgt masterclasses met topchefs, loopt vier weken stage in het buitenland en gaat op culinaire trips naar Zeeland en de Ardennen, waar je werkt met streekproducten.

Daarnaast leer je hoe je een eigen zaak opstart, verdiepen we ons in foodfotografie en social branding, en ontdek je de nieuwste trends in de gastronomie. Dit is meer dan een opleiding – dit is jouw kans om creatief te experimenteren, te groeien als kok én ondernemer, en jezelf op de kaart te zetten. Klaar om je passie waar te maken? Schrijf je in en word de chef-kok van morgen!



SOMMELIER - BARMAN

Ontdek de wereld van wijnen, cocktails en gastvrijheid. Leer gasten adviseren over dranken en verfijn je smaakpalet met food & beverage pairing. Via praktijkgerichte workshops en masterclasses perfectioneer je je service- en bartending skills. Je mixt cocktails, volgt intensieve bartrainingen en werkt je eigen pop-upconcept uit. Competities en samenwerkingen met professionals dagen je uit om te excelleren. Dit specialisatiejaar biedt jou de perfecte springplank naar een carrière als sommelier of barman. Klaar om je passie voor smaak en service om te zetten in expertise?



Praktische info

Meer informatie over
opendeurdagen en rondleidingen
vind je op onze website.

www.piva.be

Contactgegevens

PIVA

Desguinlei 244
2018 Antwerpen

Telefoon: 03 242 26 00

E-mail: info.piva@provincieantwerpen.be

-  www.piva.be
-  PIVAantwerpen
-  [piva.antwerpen](https://www.instagram.com/piva.antwerpen)
-  [piva_antwerpen](https://www.tiktok.com/piva_antwerpen)