



INSTITUUT
MEVROUW GOVAERTS
BUSO OV3



INHOUDSTAFEL

Wie is wie?	3
Observatiejaar	5
Opleidingsfase	7
basis horeca	8
basis hout	10
basis logistiek onderhoud	12
basis mobiliteit	14
Kwalificatiefase	16
keukenmederwerker	17
logistiek assistent in de zorg	19
medewerker hout	21
voorbewerker carrosserie	23
medewerker fastfood dual	25
Veelgestelde vragen	27
Wist-je-dat?	29
Contacteer ons	31



Annelies Michiels
Directeur

Caroline De Bot
Coördinator



Peter Van Hove
Boekhouding

Sarah Wuyts
Leerlingbegeleiding



Sofie Kooyman
Psychologe

Britt Jennen
Orthopedagoge



Evy Olieslagers
Secretariaat / busvervoer

WIE IS WIE?

Ons team bestaat uit praktijkleerkrachten die de leerlingen alles leren op gebied van beroepsgerichte vorming.

Daarnaast zijn er ook leerkrachten algemene vakken die ervoor zorgen dat onze leerlingen voldoende algemene kennis hebben om in het gewone arbeidscircuit zelfstandig hun mannetje te staan.

Ons leerkrachtenkorps wordt verder versterkt door logopedisten, leerlingbegeleiding, psycholoog, orthopedagoge en time-out begeleiding.



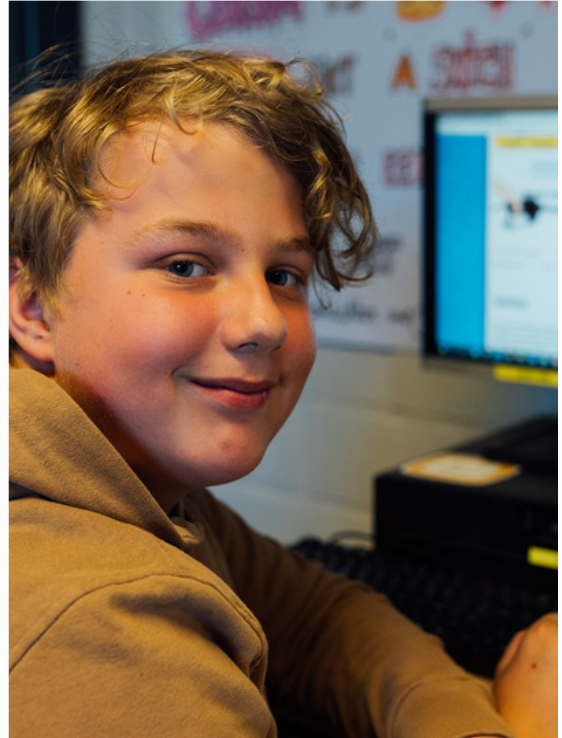
EEN STERK TEAM VAN LEERKRACHTEN EN PARAMEDICI



OBSERVATIEJAAR

Om de overgang van het basisonderwijs naar het secundair onderwijs te verkleinen, hebben we voor het observatiejaar een aangepast programma.

In het observatiejaar maak je kennis met de verschillende basis opleidingen zodat je op het einde van dat jaar een heel bewuste keuze kan maken voor een basis opleiding die aansluit bij jouw interesses.



A en B programma

Het A programma bereidt je voor op de richtingen:

- basis hout
- basis mobiliteit

Het B programma bereidt je voor op de richtingen:

- basis logistiek onderhoud
- basis horeca





LESSENROOSTER

THEORIE

taal	3
rekenen	3
maatschappelijke vorming	2
godsdienst	2
creatieve vaardigheden	2
lichamelijke opvoeding	3
computer	1

BEROEPSGERICHTE VORMING

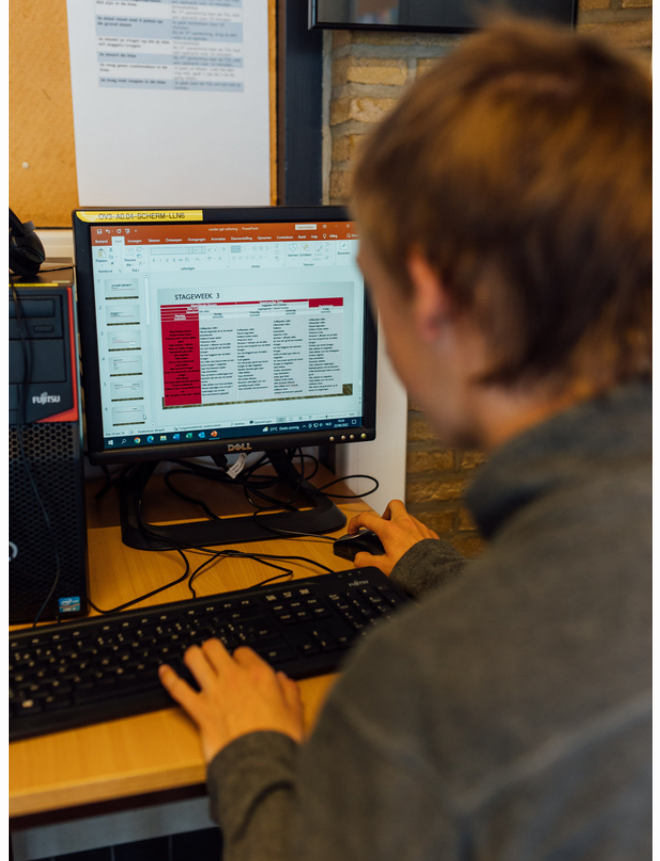
	A	B
basis horeca	4	6
basis hout	5	2
basis logistiek onderhoud	2	7
basis mobiliteit	5	1

OPLEIDINGSFASE

In de opleidingsfase kies je voor een specifieke opleiding waarvan je de basis krijgt aangeleerd.

De nadruk ligt op de ontwikkeling van vakgerichte technieken. Wij bieden 4 opleidingen aan:

- BASIS HORECA
- BASIS HOUT
- BASIS LOGISTIEK ONDERHOUD
- BASIS MOBILITEIT



BASIS HORECA

In de opleiding basis horeca leer je stap voor stap eenvoudige warme en koude gerechten bereiden.

Daarnaast leer je omgaan met een industriële vaatwasmachine, oppervlakken schoonmaken, maar ook het onderhouden van ruimtes en sanitair en de zorgen voor wasgoed.



Tijdens de 2-jarige opleidingsfase leer je:

- basistechnieken voor keuken
- verschillende kook- en snijtechnieken
- werken i.f.v. HACCP. Dit is veilig werken in de keuken, op een veilige en verantwoorde manier maaltijden bereiden
- productkennis
- onderhoud en linnenverwerking
- vooral 'levensecht werken' waarbij de leerling zijn/haar eigen middagmaal klaarmaakt



LESSENROOSTER

THEORIE	
computer	1
algemene en sociale vorming	5
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	3
sociale vaardigheden	2
BEROEPSGERICHTE VORMING	
basis horeca	19
TOTAAL	32

BASIS HOUT

Ben je creatief? Graag bezig met hout?
Dan is deze opleiding iets voor jou!

Tijdens de opleidingsfase leer je alle
basisaspecten kennen van
houtbewerking.

Je leert zowel manueel als machinaal
hout behandelen, monteren, plaatsen en
afwerken.



Gedurende de 2-jarige opleidingsfase
leer je:

- op de juiste wijze werken met handgereedschap zoals aftekengereedschap, rugzaag, vijl, rasp, beitels, ...
- werken met eenvoudige machines zoals kolomboormachine, kantenfreesmachine, bovenfreesmachine, boormachine, schuurmachine, ...
- eenvoudige werktekeningen maken
- plannen lezen
- geleidelijk aan kleine meubelwerkjes maken voor eenvoudige houtverbindingen



LESSENROOSTER

THEORIE	
computer	1
algemene en sociale vorming	5
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	3
sociale vaardigheden	2
BEROEPSGERICHTE VORMING	
basis hout	19
TOTAAL	32

BASIS LOGISTIEK ONDERHOUD

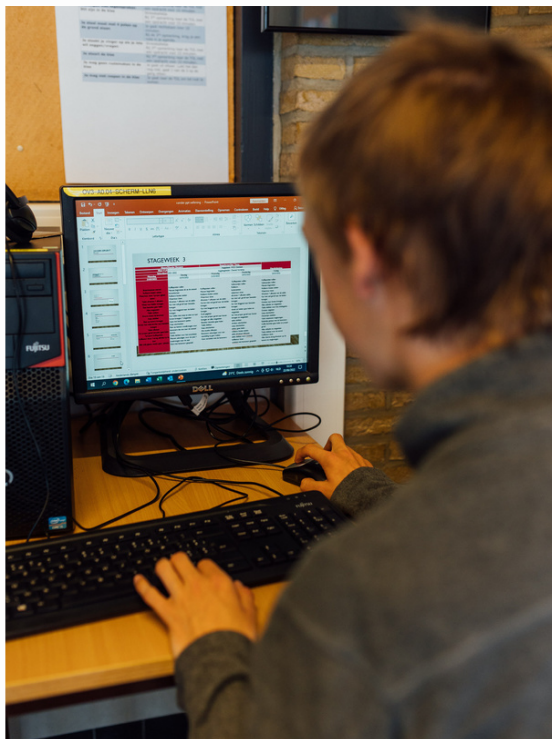
In de opleiding basis logistiek onderhoud maak je kennis met alle ondersteunende diensten in verschillende zorginstellingen en ziekenhuizen.

Je verbetert je communicatievaardigheden en leert alle moderne onderhoudstechnieken.



Gedurende de 2-jarige opleidingsfase leer je:

- basis onderhoud
- het maaltijdgebeuren: opdienen, afruimen alsook een eenvoudige maaltijd bereiden
- bedden opmaken
- textielverwerking
- zorg voor woon- en leefklimaat
- beleefd omgaan met de zorgvrager



LESSENROOSTER

THEORIE

computer	1
algemene en sociale vorming	5
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	3
sociale vaardigheden	2

BEROEPSGERICHTE VORMING

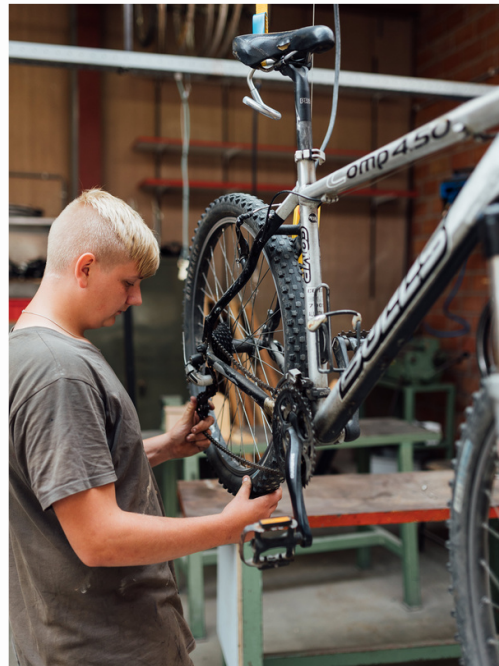
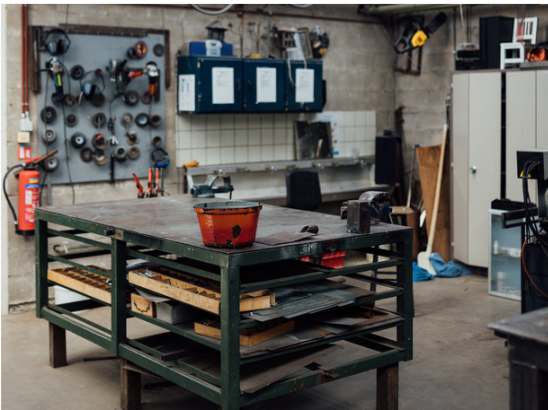
basis logistiek onderhoud	15
Koken	4

TOTAAL	32
---------------	-----------

BASIS MOBILITEIT

Ben je gebeten door alles wat met carrosserie te maken heeft? Wil je weten hoe je een fiets moet onderhouden? Kies dan voor basis mobiliteit!

Deze opleiding leert je de basistechnieken in het voorbereiden van carrosserie, fietsonderhoud en bandenwissel.



Gedurende de 2-jarige opleidingsfase leer je hoe je:

- banden demonteert, monteert en herstelt
- fietsen onderhoudt en herstelt
- verschillende schuurstappen uitvoert
- onderdelen plamuurt en schuurt
- roestonderdelen verwijdert
- eenvoudige plaatbewerkingen uitvoert
- onderdelen samenstelt
- werkt met verschillende meettoestellen
- car detailing technieken toepast zoals: wasproces, polijsten, waxen, ...



LESSENROOSTER

THEORIE	
computer	1
algemene en sociale vorming	5
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	3
sociale vaardigheden	2
BEROEPSGERICHTE VORMING	
carrosserie	12
monteren en demonteren	4
fietsonderhoud	3
TOTAAL	32

KWALIFICATIEFASE

In de kwalificatiefase word je voorbereid op een tewerkstelling in het normale arbeidsmilieu. In de kwalificatiefase gaan de leerlingen op stage.

De leerlingen kunnen kiezen uit 5 opleidingen:

- KEUKENMEDEWERKER
- LOGISTIEK ASSISTENT IN DE ZORG
- MEDEWERKER HOUT
- VOORBEBEWERKER CARROSSERIE
- MEDEWERKER FASTFOOD **DUAAL**



KEUKENMEDEWERKER

Wanneer je basis horeca doorlopen hebt, ben je helemaal klaar voor de kwalificatie keukenmedewerker.

Deze opleiding zal je klaarstomen om mee te draaien in keukens van ziekenhuizen, bedrijven, woonzorgcentra, ... maar even goed in restaurants of bij traiteurdiensten.



Tijdens de 2-jaar durende kwalificatiefase worden je vaardigheden verder uitgediept. Zo leer je onder andere:

- een maaltijd samenstellen, klaarmaken en verpakken
- kooktechnieken zoals koken, stomen, braden, stoven, ... toepassen
- een buffet klaarmaken
- dresseertechnieken
- in team werken



LESSENROOSTER

THEORIE	
algemene en sociale vorming	6
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	2
BEROEPSGERICHTE VORMING	
beroepsgerichte technieken	22
TOTAAL	32

LOGISTIEK ASSISTENT IN DE ZORG

Je hebt je opleidingsfase basis Logistiek onderhoud afgerond en bent nog steeds gebeten door het bieden van zorg op logistiek vlak?

Maak dan je opleiding helemaal af in de kwalificatiefase Logistiek assistent in ziekenhuizen en zorginstellingen.



Je zal je technieken van basis logistiek onderhoud nog meer verfijnen en je leert:

- maaltijden voorbereiden, opdienen en afruimen
- onderhoudstaken uitvoeren
- eenvoudige logistieke administratieve taken uitvoeren
- productvoorraad opvolgen
- professioneel leren omgaan met de zorgvrager



LESSENROOSTER

THEORIE	
algemene en sociale vorming	6
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	2
BEROEPSGERICHTE VORMING	
beroepsgerichte technieken	22
TOTAAL	32

MEDEWERKER HOUT

Je bent gebeten door hout? Zet dan je opleidingsfase basis hout verder in de kwalificatiefase medewerker hout.

Je verfijnt je technieken en bent klaar voor de arbeidsmarkt.



Tijdens je opleiding medewerker hout leer je:

- houten elementen machinaal bewerken en monteren
- standaard houtbewerkingsmachines instellen en bedienen
- een plan lezen
- allerlei soorten houten elementen van plaat tot afgewerkt geheel construeren



LESSENROOSTER

THEORIE

algemene en sociale vorming	6
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	2

BEROEPSGERICHTE VORMING

beroepsgerichte technieken	22
----------------------------	----

TOTAAL	32
---------------	-----------

VOORBEBWERKER CARROSSERIE

Je hebt je opleidingsfase basis mobiliteit achter de rug en je wil je verdiepen in het uitblutsen, plamuren en lakken van wagens? Dan is deze opleiding voor jou!



Tijdens je opleiding voorbewerker carrosserie leer je in de 2-jaar durende kwalificatiefase:

- schuren van beschadigde oppervlakken en plamuren
- grote onderdelen monteren en demonteren,
- zelfstandig voorbereiden van de oppervlakken
- spuiten van grondverven en basislak
- kennis van smart-repairtechnieken



LESSENROOSTER

THEORIE	
algemene en sociale vorming	6
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	2
BEROEPSGERICHTE VORMING	
beroepsgerichte technieken	22
TOTAAL	32

MEDEWERKER FASTFOOD DUAAL

Wil je meer op de werkvloer leren? Dan is de duaal opleiding Fastfoodmedewerker iets voor jou!

Wat is duaal leren?

Een combinatie van school (2 dagen) en leren op de werkvloer (3 dagen). Je ontvangt maandelijks een leervergoeding.

Je wordt door het departement onderwijs beschouwd als een voltijdse leerling. Dat wil zeggen:

- Je behoudt het recht op kinderbijslag
- Je doorloopt tijdens de duale opleiding de beroepsinschakelingstijd
- Je behoudt alle schoolvakanties
- Je wordt begeleid door een trajectbegeleider vanuit de school en een mentor vanuit de werkvloer



Tijdens je opleiding medewerker fastfood
 dual leer je:

- werken in teamverband
- werken met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- werken volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- basisbereidingen van koude en warme gerechten
- elementaire dresseertechnieken
- klaarzetten van het buffet
- verpakken, etiketteren en bewaren
- afwassen
- bedienen van de kassa



LESSENROOSTER

THEORIE	
algemene en sociale vorming	3
godsdienst	2
lichamelijke opvoeding	2
BEROEPSGERICHTE VORMING	
beroepsgerichte technieken	7
werkpleklerin	24
TOTAAL	38

VEELGESTELDE VRAGEN

Is er een schoolbus?

Ja, de leerlingen kunnen gratis gebruik maken van leerlingenvervoer. Voor meer informatie en voorwaarden, kan je contact opnemen via: info.ov3@img-heist.be



Hoe ziet een schooldag eruit?

De school is open tussen 8u30 en 16u30.

De lessen starten elke dag om 8u50 en eindigen om 15u45. Op woensdag eindigen de lessen om 12u20.

Kunnen we op school ook dranken en snacks kopen?

Ja, op onze speelplaats staan twee drankautomaten. Tijdens de speeltijden kan je een koek, verse soep of broodje (dinsdag) kopen. Op woensdag zijn er hotdogs.



Krijg ik een schoolrekening?

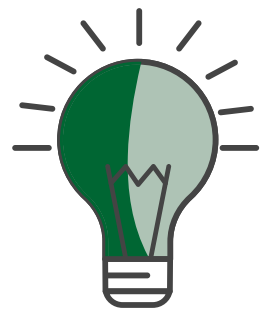
We doen ons uiterste best om de kosten zoveel mogelijk te beperken en te spreiden.

Zo krijg je vier tot vijf maal per jaar een schoolrekening met een gedetailleerd overzicht van de gemaakte onkosten.



Waarom moeten wij voor jullie school kiezen?

We werken heel erg op niveau en op maat van de leerling. Er worden zowel klassikale als individuele stages ingericht waarbij er geleerd wordt op de werkvloer.



WIST-JE-DAT...

... er per jaar 10.240 liter soep gemaakt wordt door onze leerlingen van de keuken.

... de leerlingen van logistiek elk jaar de longen uit hun lijf zingen tijdens het jaarlijkse kerstconcert in het plaatselijke woonzorgcentrum WZC Ten Kerselaere.

... het leespodium in de bibliotheek in Heist-op-den-Berg door onze leerlingen gemaakt werd

... onze leerlingen ook jouw deuk in jouw wagen kunnen herstellen.
Neem zeker vrijblijvend contact met ons op!

... we op openluchtklassen gaan met de leerlingen van het observatiejaar en de opleidingsfase.

... onze school tegen zwerfvuil is en we daarom meedoen met de acties van Mooimakers

... we dankzij de leerlingenraad een prachtige nieuwe sticker op de lockers plaatsten.

ONZE SCHOOL MAAKT DEEL UIT VAN VZW CHRISTELIJKE SCHOLEN BRILJANT

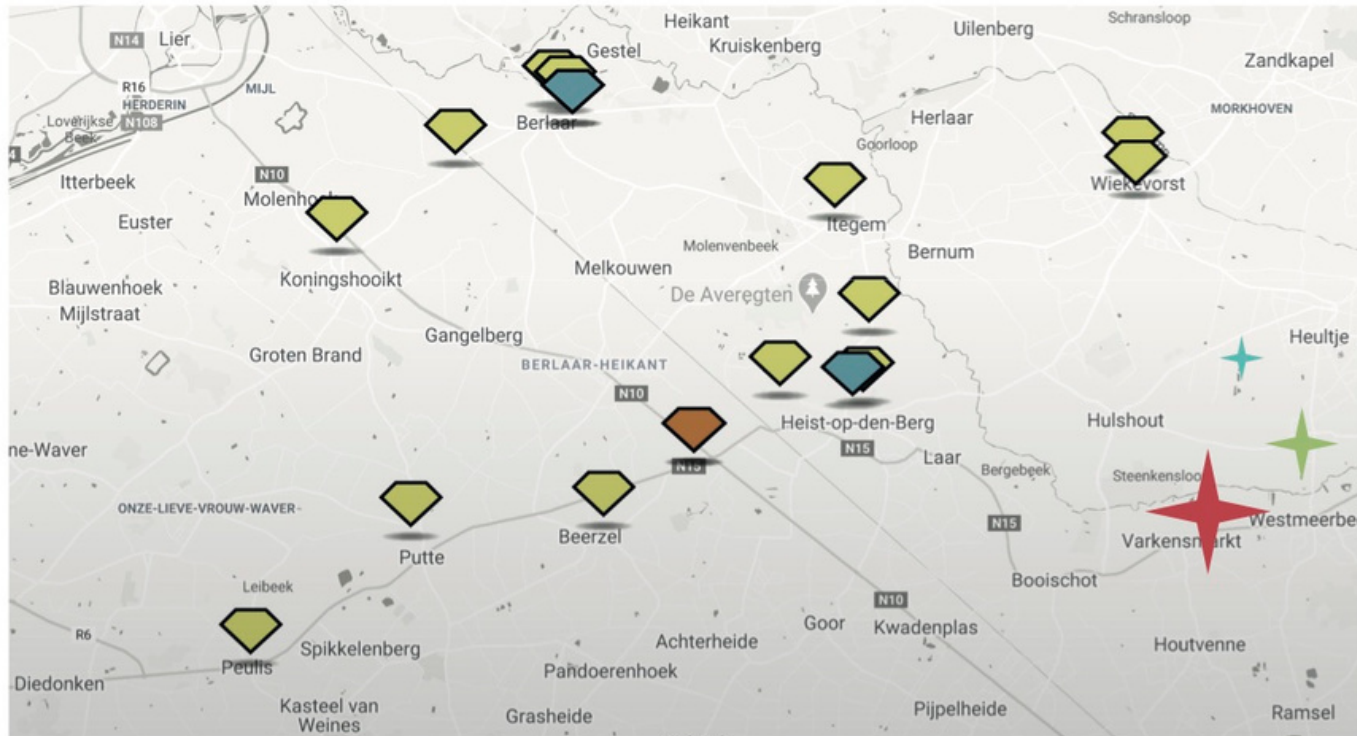


vzw christelijke scholen

Briljant

samen schitteren

Vzw christelijke scholen Briljant biedt gewoon en buitengewoon basis- en secundair onderwijs aan in Berlaar, Beerzel, Hallaar, Heist-op-den-Berg, Itegem, Koningshooikt, Peulis, Putte en Wiekevorst.



SCAN DE QR-CODE of surf naar
www.briljantvzw.be



MEER INFORMATIE? VRAGEN?

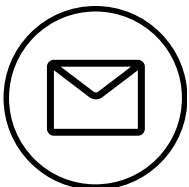
Voor meer informatie over het schoolreglement, schoolkosten, en andere praktische vragen kan je terecht op onze website:

www.img-heist.be

Verder hebben we ook een Facebookpagina waar regelmatig informatie wordt meegedeeld en waar leuke foto's en filmpjes gepost worden. Zo blijf je op de hoogte van het reilen en zeilen van onze school.



Facebook: Instituut Mevrouw Govaerts BuSO
Instagram: imgbuso



info.ov3@img-heist.be
inschrijvingen@img-heist.be



015/24.07.24
Keuze 2



Instituut Mevrouw Govaerts
Kastanjedreef 12
2220 Heist-op-den-berg