



IVA

Sterk in bakkerij, slagerij, hotel & toerisme



NIEUWSBRIEF DECEMBER 2010



PIVA

wenst u een...

Prikkelend, indrukwekkend,
verrassend en avontuurlijk **2011!**

Leerkrachten PIVA schrijven twee boeken.



De Handleiding voor de slager richt zich eerder tot de professionele slager.



Het Bakboek richt zich tot de hobbykok die zich wil toeleggen op het bakken van koekjes, taarten, sandwiches en nog zoveel meer.

PIVA verbreedert met Beijing... en proeft van China

Leerlingen uit verschillende hotel- en toerismeklassen trokken van 10 tot 17 juli voor de tweede keer naar China in het kader van het 'heart to heart' project.

Het was opnieuw een leerrijke ervaring met bezoeken aan het oude China (met o.a. de verboden stad, de Hutongs en de Lamatempel), maar ook aan het nieuwe China (met o.a. het Olympisch dorp en de nieuwe opera).

Vooraf het verblijf bij de Chinese gastgezinnen maakte indruk op de 12 deelnemende leerlingen. Het was weer een unieke ervaring. **PIVA** verwelkomt de Chinese leerlingen in België van 23 januari tot en met 1 februari.



PIVA in het parlement

Op donderdag 30 september 2010 verzorgde **PIVA** de slotreceptie van de Vlaamse Onderwijsraad in de zuilenzaal van het Vlaams Parlement in Brussel.

De leerlingen van het 7^{de} specialisatiejaar Banketaannemer-Traiteur zorgden voor de hapjes en de leerlingen van het 5^{de} jaar beroeps Restaurant-Keuken voor de bediening. Dit resulteerde in een uitstekende samenwerking. Minister-president Kris Peeters kwam en zag dat het goed was.

Culinary World Cup in Luxemburg

De 'Culinary World Cup' is, na de 'Culinary Olympics', de grootste culinaire wedstrijd ter wereld. Er waren deze keer 2.400 deelnemers uit 53 landen. De wedstrijd behelst verschillende disciplines: landploegen senioren, landploegen junioren, landploegen militair, individuen, regionale ploegen en cateringploegen.

PIVA nam in november deel aan deze competitie met een regionale ploeg én een cateringploeg. De teams waren zo samengesteld dat onze afdelingen Hotel, Bakkerij en Slagerij vertegenwoordigd waren. We namen helaas geen medailles mee naar huis. Als bekende all-roundvoedingsschool in Vlaanderen zijn we



ervan overtuigd de nodige technische en praktische bagage in huis te hebben om ons internationaal te meten en te profileren. Bovendien was het de hoogste tijd dat het culinaire Vlaanderen vertegenwoordigd werd op dit wereldtreffen.

Gastronautica 2010

Gastronautica is hét netwerkevent van de Antwerpse havenbedrijven. 15 restaurants presenteren er hun specialiteiten aan 1.200 potentiële klanten. **PIVA** kon hier niet ontbreken en nam het onthaal en de bediening voor haar rekening. 10 leerlingen van het 7^{de} specialisatiejaar Hotelonthaal en 40 leerlingen van het 5^{de} jaar beroeps Restaurant-Keuken zorgden voor een weergalozes service.



De organisatoren, restaurateurs en gasten waren zeer opgetogen over de inzet en de professionaliteit van **PIVA**. Een pluim voor alle leerkrachten en leerlingen die voor deze puike prestatie zorgden.



PIVA wordt Slimme Mobile School



Jongeren in het secundair onderwijs zijn een stuk zelfstandiger en mobieler dan kinderen in het basisonderwijs. Daarom mag verkeers- en mobiliteitseducatie niet stoppen op het einde van de lagere school. Het is een absolute must om hier in het secundair onderwijs een vervolg aan te breien.

Dankzij de ondersteuning van het SMS-project kunnen we in verschillende klassen op onze school op een aantrekkelijke manier verkeereducatie aanbieden. De graadcoördinatoren plannen reeds verschillende projecten voor onze leerlingen.

Ouderraad PIVA!

Wens je meer te weten over de werking van de ouderraad **PIVA**? Spreek ons dan gerust even aan. Wij zijn steeds aanwezig op de oudercontacten, de kerstmarkt en de opendeurdag met een hapje en een drankje. Voor meer informatie mag je ook altijd mailen naar voorzitter Ingrid Goormans:

ouderraad.PIVA@gmail.com

De wondere wijngaard

Veel mensen weten wellicht niet dat er in de schoot van de schoolgebouwen van **PIVA**, als veilig opgeborgen pareltje, een prachtige wijngaard groeit en bloeit...



Leraar Restaurantbedrijf en Drankenkennis aan **PIVA**, Lucas Delforge, is de initiatiefnemer en bezieler van de **PIVA**-wijngaard. Deze ligt op een beschut stuk grond achter het gebouw met de grote glasgevel van de hotelfdeling. Door de ligging geniet de grond een microklimaat.



De plantjes staan gestekt op Amerikaanse onderstokken. We kozen voor Chardonnay omdat deze goed gedijt in koudere klimaten. Op dinsdag 28 september werden de druiven geoogst.

Voor het jaar 2010 zijn de verwachtingen goed. We kunnen nu vaststellen hoeveel liter wijn we gaan bekomen en van welke kwaliteit die zal zijn.

PIVA klaar voor de toekomst!

Op 1 september 2010 konden de leerlingen samen met hun leerkrachten bakkerij terug aan de slag in de 15 nieuwe praktijklokalen. Twee jaar lang werd er intensief verbouwd. Kosten noch moeite werden gespaard om er een toekomstgericht project van te maken.

Er werden in de bakkerijafdeling aanpassingen gedaan aan vloeren en plafonds en er werden nieuwe koel- en vriescellen voorzien die voldoen aan de steeds strenger wordende hygiënenormen. Er is nu ook een luchtzuiveringssysteem en er werden nieuwe toestellen geplaatst.

Ook de slagerijwinkel is nu volledig gerenoveerd en werd dit schooljaar voor het eerst in gebruik genomen. Hierin kunnen de leerlingen in een zeer waarheidsgetrouwe omgeving de bediening van klanten binnen de slagerij inoefenen.

Voor de frequente demonstraties die gegeven worden in de verschillende afdelingen van PIVA kwam er een aangepast auditorium, met alle moderne multi-media.

Op 17 oktober werden de bakkerijafdeling en de slagerijwinkel onder grote belangstelling officieel ingehuldigd. Demonstrateurs van verschillende bedrijven, telkens oud-leerlingen van PIVA, gaven mooie demo's in de nieuwe lokalen.



Afwerking masterplan

Alle gebouwen van PIVA zijn volledig gerenoveerd. Begin oktober is men ook gestart met de buitenaanleg. Tegen januari zullen de ringweg en de speelplaatsen achteraan afgewerkt zijn. Dan start men met de binnentuin, de parking en de ingang. Deze werken zullen helaas de nodige hinder met zich meebrengen, maar daar krijgen we achteraf heel wat voor in de plaats: mooie speelplaatsen, meer parkeerplaatsen en meer overdekte buitenruimten. We kijken er al naar uit!

Noteer alvast in uw agenda...

donderdag 23 december	rapport examens 1 + oudercontact + kerstmarkt
vrijdag 28 januari	peterschapsdiner
maandag 10 januari - vrijdag 18 februari	inschrijvingen voor broers en zussen (voorrangsregel)
donderdag 3 februari	laatste 100 dagen
vrijdag 4 februari	pedagogische studiedag: leerlingen vrijaf
maandag 7 februari - vrijdag 4 maart	stage 5B en 5T
maandag 21 februari - vrijdag 4 maart	stage 5T en 5B (uitgezonderd 5LoS 5TT)
vrijdag 4 maart	rapport dagelijks werk 3 (enkel 6 ^{de} jaren)
week van 14 en 21 maart	meerdaagse uitstappen 2 ^{de} jaars
maandag 14 maart - vrijdag 8 april	stage 6T en 6B
vrijdag 25 maart	rapport dagelijks werk 3 voor de 1 ^{ste} tot en met de 5 ^{de} jaren en de 7 ^{de} jaren
zaterdag 30 april	opendeurdag
zaterdag 28 mei	infodag

Voor meer en recenter nieuws over PIVA en zijn oud leerlingen kun je ook steeds terecht op www.piva.be en www.oudleerlingenpiva.be.