

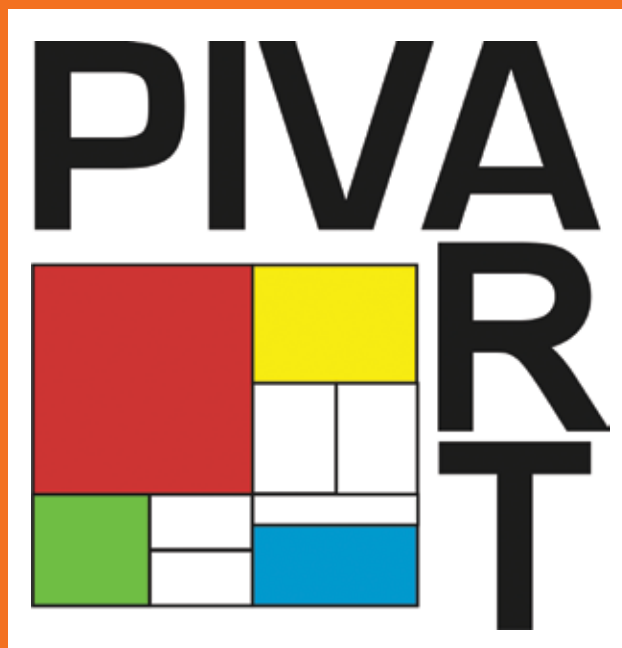
PIVA

Sterk in bakkerij, slagerij, hotel & toerisme



NIEUWSBRIEF APRIL 2010

Deuren open voor kunst!



PIVART: de smaak van kunst!

PIVA komt in actie! Op **zaterdag 24 april** zet onze school letterlijk haar deuren open. De verschillende afdelingen laten zien wat ze in petto hebben. Met het thema Kunst in het achterhoofd wandel je door een heuse Place du Tertre in de binnentuin. Je ontdekt de kunst van het koken in onze hotelafdeling. Voor de allerkleinste bezoekers is er een kookworkshop waarmee ze een diploma kunnen verdienen!

De afdeling toerisme laat je weg dromen in tal van kunststeden en onze slagertonen je wat artisanale slagertraiteurs zijn. De bakkerij, tot slot, zet je voor een ultieme smaaktest in haar pas vernieuwde lokalen.

Wie niet genoeg krijgt van alle werkjes van onze studenten, kan zich een product aanschaffen uit de bakker of slagerwinkel. Om thuis heerlijk na te genieten!

**Iedereen welkom
op zaterdag 24 april
van 11u tot 18u**

Krokusbollen voor verdraagzaamheid

De krokusbollen ook zien bloeien in geuren en kleuren? In de herfst planten we krokusbollen als aandenken aan de anderhalf miljoen Joodse en duizenden andere kinderen die stierven in de Holocaust. De gele bloemen verwijzen naar de Davidster die alle Joden moesten dragen tijdens het nazibewind. Dit **Krokusproject** van de Holocaust Education Trust laat je kennismaken met de Holocaust en maakt je bewust van de gevaren van discriminatie, vooroordelen en onverdraagzaamheid. De krokus bloeit vlak na de winter, rond de tijd van de **internationale Herdenkingsdag van de Holocaust** (27/01).



Het Krokusproject richt zich naar leerlingen vanaf 11 jaar en is algemeen ingeburgerd in de Ierse scholen. Andere landen volgen nu: scholen uit Polen, Malta en andere delen van Europa, het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten planten allemaal gele krokusbollen. Samen krokusbollen planten en de bloemen zien groeien is een weg naar verdraagzaamheid en respect.

PIVA laat je niet los!

'PIVA ECHO CLUB' informeert oud-leerlingen over de innovaties en trends in hun vakdiscipline. Speciaal voor alumni is er de www.oudleerlingenpiva.be, maar ook **workshops** met gastdocenten en in samenwerking met gerenommeerde bedrijven. Zo lichtte de firma Debic tijdens de workshop 'Koffie is weer helemaal in' de nieuwste trends en technieken toe en maakte van dit koffiemoment een succesbeleving! Tijdens de voorjaarsdemo met de firma's Callebaut en Maneba Taelman passeerden de nieuwste lenteproducten voor de bakkerij de revue. Gaande van brood, over koekjes tot brioches en taarten.

Na een demo kan je steeds vragen stellen en proeven. De ideale gelegenheid om **bij** te **praten** met collega's, vroegere klasgenoten of leerkrachten. Dit kan natuurlijk ook op de jaarlijkse familiedag. Ook jij kan je als schoolverlater aansluiten bij de **PIVA ECHO CLUB**. Zo blijf je op de hoogte van alle trends én van het reilen en zeilen van **PIVA** en je medeleerlingen.

Inschrijven? Surf naar onze website www.oudleerlingenpiva.be of ga langs bij een leerkracht.

Viersterrenbakkerij

Nog nooit was werken in de bakkerij zo leuk. Sinds een paar maanden heb je er nieuwe vloeren, plafonds, meubilair, elektriciteit, airco in de leslokalen chocolade, een geklimatiseerde ruimte voor de stockage van pralines en chocoladen werkstukken, een afzonderlijke ruimte voor avondonderwijs,... Ook het nieuwe auditorium krijgt stilaan vorm en wacht ongeduldig op 120 zitjes. Binnenkort volg je les in dit lokaal met camera, beamer, groot scherm, draadloze microfoons en andere technische snuffjes. Dit auditorium krijgt nieuwe mobiele demonstratie-

tafels, waardoor we snel ruimte kunnen maken voor toneelstukjes en andere activiteiten. In de bakkerijlokalen maken twee bloemsilo's het sleuren met bloemzakken voortaan overbodig. En met allerlei producten door de gang lopen om ze op te bergen, behoort ook tot de verleden tijd. Tussen de bakkerij en de koelcel kwam een rechtstreekse toegang.

Vanaf 1 september zit je in een super-de-luxe bakkerijvleugel, die we op 23 oktober samen met bedrijven en mensen uit de sector openen. We kijken emaar uit!

Ouders eten in PIVA!

Ouders, wees welkom in ons didactisch gastenrestaurant **Hof Van Leysen**. Daar kan je tijdens de meeste schooldagen terecht voor een heerlijk dagmenu. Tijdens recepties en banketten, of wanneer de leerlingen met stage zijn, sluit het restaurant. De keuken is open van 12u tot 16u. Er wordt 'à la carte' gewerkt. Groepen vanaf 8 personen kiezen een dagmenu van de kaart. Voor 45 euro per persoon heb je een culinair viergangenmenu, met aperitief, wijn en koffie of thee met garnituur. Het menu zonder dranken bedraagt 30 euro.

Reserveer tijd bij Luc Bastiaens via 0473 861 426 of Jan Wanten via 0473 860 236.

In de prijzen:



Chocoladestuk

Als enige leerling tussen 11 vakmensen de 6de plaats halen op een gerenommeerde wedstrijd, je moet het maar kunnen. **Jitsk Heyninck** uit 7BBC slaagde erin voor de wedstrijd 'Dutch Pastry Award' in Amsterdam. Hij ontwierp en realiseerde een prachtig chocoladestuk, gecombineerd met een lekkere taart.

Origineelste product, beste verkoopstand

"We let the world MOOV", dat is de slagzin van de mini onderneming van 6THa. MOOV combineert voeding met beweging, onder meer via een lekker én gezond kinderboek. Een waar succes, want de eerste druk was al meteen uitverkocht. De jury van het Wijnegem Shopping Center deed er nog een schepje bovenop en reikte twee prijzen uit. In de categorie 'origineelste product/concept' namen de negen laatstejaars de eerste prijs in ontvangst, in de categorie 'beste verkoopstand' de tweede prijs. En het succusverhaal kent nog lang geen einde: MOOV werd geselecteerd als 'Beste ondernemende klas 2010' voor de provinciale finale van deze wedstrijd op woensdag 17 maart. Ze eindigden derde. Als je weet dat er 150 mini ondernemingen aan deze finale meededen, dan is dit een fantastische prestatie!

Neem zeker een kijkje op www.moov2010.be



Beste Calvados-cocktail

Van flink wat shaken, strainen en proeven krijg je misschien gespierde armen, maar ook een heerlijke cocktail. **Dwayne Van Vlem**

van 7BRD stelde een cocktail samen op basis van Calvados en behaalde de overwinning op de Belgium Calvados Trophy 2010. De IDAC (Interprofession Des Appelations Cidricole) en de UBB (Unie van Belgische Bartenders) kregen maar niet genoeg van zijn pre-dinner cocktail 'l'essence d'une nuit'. Op 29 maart neemt Dwayne deel aan de Europese finale in Deauville. Leraar Luc Delforge zal hem voorbereiden en begeleiden. Als hij wint, dan kunnen wij ook van blijdschap shaken!



Businesstalenten

In **PIVA** zitten er echte businesstalenten! De prijsstrategie bepalen, investeren in onderzoek en ontwikkeling, met scherpe prijszettingen de concurrent op de knien krijgen, budget uittrekken voor de opleiding van het personeel, de doel-

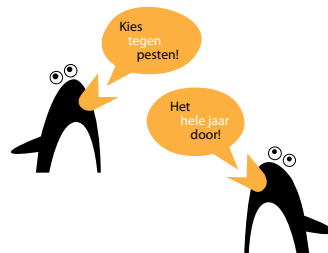
groep en verkoopstrategieën bepalen, ... dat waren de missies tijdens de **Top Team Business Games** van Karel de Grote Hogeschool. In kleine groepjes richtten de leerlingen van 4 TT een bedrijfje op en brachten ze hun GPS-product zo goed mogelijk op de markt, onder begeleiding van leraar economie Maarten Janssens. Tijdens de nek-aan-nekrace met de andere scholen liet 4 Toerisme zich niet kennen. De groepjes behaalden de 2de, 3de en 4de plaats. Een minibedrijfje met maxitalent dus!



Chocolade op het spoor



Eind januari vierde Mechelen het 175-jarige jubileum van de eerste trein in Europa. In 1835 bolde die voor het eerst tussen de hoofdstad en Mechelen. Een groots evenement met een chocoladewedstrijd luisterde deze herinnering op. De opdracht: maak een creatie met chocolade die de spoorwegen zowel in de geschiedenis als in de toekomst plaatst. De beursbezoekers waren het zo goed als unaniem eens: **PIVA** won! De **twee oude locomotieven** met een aanhangwagen vol cacaobonen, omringd door moderne appartementsblokken, kwam als het origineelste en best gepresenteerde ontwerp uit de bus. Onder begeleiding van leerkracht Walter Serbruyns, toonde het **7de jaar banketbakkerij-chocoladebewerking** hoe je creatief kan omgaan met marsepein en chocolade.



Bij **PIVA** werken we het hele jaar door aan een antipestbeleid.

Smakelijkste klas

PIVA kreeg twee keer brons in de finale van de Smakelijkste Klas op maandag 15 maart. In de categorie 'desserten' vielen Lotte Verswijfel en Steffie Boddart uit 7BBT onder leiding van Kris Van Rysselberghe in de prijzen. In de categorie 'hoofdgerechten' waren dat Stefanie Van Langenhove en Laurens Sijssens uit 7 BSR onder leiding van Dirk De Schutter. Proficiat!

Noteer alvast in uw agenda...

vanaf maandag 29 maart	examens 7de jaren
zaterdag 24 april	opendeurdag: 11u tot 18u
vanaf maandag 26 april	stages 7de jaren
26 april tot 7 mei	quinzaine française
zaterdag 5 juni	infodag: 13u tot 17u
dinsdag 8 juni	rapport DW4 voor 1ste tot 6de jaren
vanaf woensdag 9 juni	examens 1ste tot en met 6de jaren
dinsdag 29 juni	proclamatie eindjaren in de namiddag
dinsdag 29 juni	afhalen eindrapporten voor 1ste tot en met 5de jaren
dinsdag 29 juni	ouderavond: 17u tot 19u
woensdag 1 september	begin nieuw schooljaar

Voor meer en recenter nieuws over **PIVA** en zijn oud leerlingen kan u ook steeds terecht op www.piva.be en www.oudleerlingenpiva.be.