

PIVA wenst u een...



Prachtig, **I**nnovatief, **V**rolijk en **A**dembenemend 2012

Deze tekening werd gemaakt door Aoulad Said Mohamed, leerling van 1 Bb

PIVA weetjes

Wist je dat ...

- we dit schooljaar met 85 leerlingen meer dan vorig jaar van start gingen? In verhouding stegen de aantallen in de technische richtingen meer dan de beroepsrichtingen. In totaal telt onze school 996 leerlingen waarvan 51% hotel volgen, 32% bakkerij, 10% slagerij en 7% toerisme.
- de kans dat **PIVA** binnenkort een nieuw didactisch oefenrestaurant heeft, steeds groter wordt? De plannen voor het nieuwe gebouw, dat daarnaast ook infrastructuur voor het volwassenen-onderwijs omvat, worden eerstdaags voorgelegd.



Shoppen in PIVA... doe je met een PIVA tas!

Een beter milieu? Daar wil **PIVA** graag aan meewerken met herbruikbare tassen voor alle aankopen in de school. De leerlingen van de eerste graad mochten een ontwerp inzenden voor de bedrukking. Dat van Frederick Luyckx uit het beroepsvoorbereidend leerjaar verwerkt de vier hoofdkleuren van ons logo en een opvallend 'PIVA' tot een mooi geheel en werd welverdiend uitgekozen. Zo dragen we niet enkel ons steentje bij aan het milieu, maar promoten we onze school ook op een kleurrijke manier. Twee vliegen in één klap! Heb jij al zo'n tas?



Onze 'Klassewijn' op je kerstmenu?

Daarvoor is het misschien te vroeg, maar onder leiding van Lucas Delforge, leerkracht wijn- en drankenkennis, plukten de leerlingen van het 7de jaar restaurantbedrijf en drankenkennis eind september 150 kg goed gerijpte Chardonnay druiven. Dat is 30% meer dan vorig jaar. Onder het waakzame oog van Jan Willekens van Ten

PIVA in 't Chinees

Sinds 2008 al gaan leerlingen van **PIVA** op uitwisseling met 'School 55' uit Peking. Om daar nog meer uit op te steken, volgen 20 leerlingen in samenwerking met het Confucius Instituut van Groep T uit Leuven een basisopleiding Chinees. Dit schooljaar krijgen ze 30 lessen Chinees onder begeleiding van de afdeling Sinologie van de K.U. Leuven.

Dit project past in de doelstelling van onderwijsminister Smet 'Samen taalgrenzen verleggen'. Het is niet alleen een boeiende taalopleiding, maar ook een aanzet tot nadenken. De leerlingen leren de wereld vanuit een ander perspectief bekijken: een must voor een student toerisme die later in een mondiale economie zal werken.

PIVA weetjes

Wist je dat ...

- de vernieuwing van de buitenaanleg klaar is? **PIVA** beschikt nu over mooie parkeerplaatsen en prachtige recreatie- en sportinfrastructuur met hedendaags meubilair.
- één van de keukens voor de eerste graad vernieuwd wordt? Vanaf januari 2012 zal ze gebruiksklaar zijn.

Kapittelberg-Herselt begonnen de studenten aan het verwerkingsproces. Zo bepaalden ze onder andere een zeer hoog suikergehalte met een potentieel van 10,5° alcohol. Ondanks de zwakke zomer is dit zeer sterk. De laatste zonnige septemberweken hebben de zoete sappen blijkbaar sterk gestimuleerd. In de wijnpers pletten ze de druiven op artisanale wijze tot 80 liter sap, goed voor 100 flessen. Leerlingen Tinne Hermans, Jessie Kegels, Evy Hansen, Jens Sacré, Tom Buts, Marcus Verreth en Michael Bouhuys volgen het gistingproces nu op de voet en bereiden zich voor op het bottelen. Hun 'Klassewijn' – over de naam was geen discussie – belooft alvast veel goeds!

De **PIVA** wijngaard is een educatief project waarbij de leerlingen en de ganse **PIVA** gemeenschap van dichtbij het groeien en bloeien van druiven en de verwerking tot wijn kunnen beleven.

Joeri haalt goud in Europese wedstrijd

Op het 24ste congres van de Europese Associatie van Hotel- en Toerisme scholen (AEHT) in november namen meer dan 600 deelnemers uit 32 landen het tegen elkaar op in diverse disciplines. Zo ook twee PIVA leerlingen: Joeri Heggerick samen met een Italiaanse jongen en een lers meisje in de discipline 'kitchen – culinary art' en Jeroen Hemelaar met een Portugese jongen en een Nederlands meisje in de discipline 'pastry'. Jeroen werd mooi vierde. Uitbinker van de dag was Joeri. Hij haalde goud met zijn team. Begeleiders Dirk de Schutter en Luc Bastiaens waren in de wolven. Proficiat Joeri en Jeroen!



Het gouden menu

Rundercarpaccio met verschillende structuren van rode biet, kruidige rucolasla met wilde champignons

Gebakken tarbot, risotto van aardappel en pastinaak, duo van wortelcrème en babywortel en schuim van spinazie met limoensaus

Chocoladefantasie met meringue en sinaasappel

Top drie in theorie

Op de tweejaarlijkse wedstrijd St.-Aubertusprijs voor theoretische eindwerken uit de opleidingen voor de bakkerijsector kleurde het podium volledig PIVA. Ann Verbruggen ontving de eerste prijs voor haar werk 'Zoet... maar geen suiker!'. De tweede plaats ging naar 'Hygiëne, rechterhand van kwaliteit in de bakkerij' van Niels Theys en Dimitri Coppens palmde de derde plek in met 'Olijfolie – dieet'. Wij wensen hen – en hun begeleiders Jan Van Herp en Wim Dhollander – een dikke proficiat!

Een halve eeuw hotel!

Maandag 17 oktober werd het jubileumjaar '50 jaar hotelafdeling' geopend met een colloquium, de voorstelling van het jubileumboek en de opening van de permanente tentoonstelling in de onthaalruimte. Het boek geeft een overzicht van 50 jaar hotelafdeling. Het is een stijlvolle uitgave, gebaseerd op het archief van initiatiefnemer en eretechnisch adviseur Willy De Bie. Je kan het kopen aan het onthaal voor € 25.

Op 25 november organiseerde PIVA een banket in de stijl van de jaren '60, met een champagnetoren, een gesabreerde fles, een banket met gerechten van toen en een prachtig 'pièce montée' als dessert.



Christa naar Parijs met Georges Boute

In oktober had de 16de editie van de Europese wisseltrofee George Boute plaats, een wedstrijd voor bakkers, banketbakkers, suiker- en chocoladebewerkers en ijsbereiders van minimaal 17 jaar. De eerste prijs? Een stage bij Bellouet in Parijs en € 350. Het thema dit jaar was 'De vrouw in al haar eenvoud'. Onder die noemer moesten de jonge leeuwen een sierstuk maken met een taart erin. Onder de zeven deelnemers ook oud-leerlinge Christa Muyldermans. Het niveau lag erg hoog, maar toch slaagde ze erin om de eerste prijs in de wacht te slepen. De prijs voor de originaliteit kreeg ze er als toemaatje bovenop. Het ga je goed in Parijs, Christa!



PIVA weetjes

Wist je dat ...

- restaurants Marcel en Chef's Table, beiden van oud-leerlingen van **PIVA**, opgenomen zijn in de Bib Gourmand Benelux 2012? Deze handige gids omvat budgetvriendelijke en kwaliteitsvolle restaurants (www.restaurantmarcel.be).
- 't Fornuis van chef-eigenaar Johan Segers en Pastorale van chef-eigenaar Bart De Pooter 18/20 kregen in Gault Millau? Bart werd ook uitgeroepen tot chef van 2012. Ook zij zijn allebei oud-leerlingen.

Noteer alvast in uw agenda...

donderdag 26 januari – maandag 30 januari	medewerking vakantiesalon Vlaanderen 5TSO toerisme
maandag 23 januari – vrijdag 17 februari	stage 5BRK
maandag 6 februari – vrijdag 17 februari	stage 5BB, 5BS, 5TH, 5TB en 5TS
maandag 5 maart – vrijdag 30 maart	stage 6de jaren
maandag 16 april – donderdag 26 april	examens: 7B
zaterdag 28 april	opendeurdag
maandag 30 april – donderdag 21 juni	stage 7B
zaterdag 2 juni	infodag
donderdag 7 juni	rapport dagelijks werk 4: 1 tot 6
vrijdag 8 juni – woensdag 20 juni	examens: 1 tot 6
donderdag 28 juni	rapport examen 2
donderdag 28 juni - namiddag	proclamatie en receptie
donderdag 28 juni	ouderavond

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