

PROVILION

PROVINCIAAL INSTITUUT INDIVIDUEEL ONDERWIJS LOMMEL



OV3

WWW.PROVILION.BE



OV3

Deze opleidingsvorm geeft een sociale- en een beroepsvorming met het oog op integratie in een normaal leef- en werkmilieu. Er worden verschillende **opleidingen** georganiseerd. Binnen Provil ION bieden we horeca, hout en in de nabije toekomst mechanica aan. Elke jongere die zich moeilijk een plaats weet te verwerven op de arbeidsmarkt, krijgt bij Provil ION de kans op een mooie toekomst.

ION in de naam Provil ION staat voor 'Individueel onderwijs'. Dit wil zeggen dat we elke leerling een individueel leertraject aanbieden. Dit leertraject wordt continu bijgestuurd met oog voor het welbevinden van de leerling.

Naast een beroepsvorming leren we ook sociale vaardigheden die de jongere later kan toepassen in het dagelijks leven.

INHOUD

ALGEMEEN	4
THUIS OP SCHOOL	4
PROFESSIONELE OMKADERING	5
OV3: OVERZICHT TOTALE OPLEIDING	6
KENNISMAKING	8
BASIS HORECA	12
BASIS HOUT	14
DUAAL LEREN	16
ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING	18

THUIS OP SCHOOL



INDIVIDUEEL ONDERWIJS

- » een warme en aangename leeromgeving
- » lessen en aanleren van vaardigheden op maat van de jongere
- » we willen dat iedereen zich goed voelt
- » er wordt rekening gehouden met je mogelijkheden en je bijzondere situatie

BIJNA GRATIS ONDERWIJS

- » gratis gebruik van het machinepark, werkkledij, persoonlijke beschermingsmiddelen, ...
- » minimale kost per leerling aangerekend voor uitstappen en sportactiviteiten
- » werkstukken: enkel de kostprijs van het materiaal
- » gratis leerlingenvervoer

ZORGBEGELEIDING

- » één aanspreekpunt voor al je vragen
- » nauwe samenwerking tussen jongere, leraar, ouders en eventueel externe diensten
- » individuele ondersteuning voor elke jongere

OUDERCAFÉ

- » de school laat graag de vooruitgang van de leerlingen zien aan de ouders
- » het oudercafé kan op vrijwillige basis bezocht worden
- » ouders kunnen de leerlingen aan het werk zien
- » informatie over de schoolwerking
- » de mening van de ouders is ook belangrijk

OUDERCONTACT

- » ouders spelen een belangrijke rol voor het succesvol beëindigen van de opleiding
- » vier keer per jaar is er een vast oudercontact
- » buiten deze momenten kunnen ouders de school altijd contacteren



PROFESSIONELE OMKADERING

ONDERSTEUNING BIJ HET LEREN

- » gesprekken wanneer het wat moeilijk gaat
- » ondersteuning voor gepast gedrag en communicatie naar de anderen

TEAMOVERLEG

- » wekelijks overleg waar de jongeren aan bod komen
- » wanneer er vragen zijn met betrekking tot het leren of het welbevinden van de leerling, kan er bijgestuurd worden

EXTERNE OMKADERING

CLB: HET PROVINCIAAL CENTRUM VOOR LEERLINGENBEGELEIDING

- » biedt informatie, hulp en begeleidt op vraag van leerlingen, ouders en school
- » werkt onafhankelijk, discreet en gratis

GTB-GESPECIALISEERDE TRAJECTBEGELEIDING

- » als je moeilijkheden ondervindt om tewerkgesteld te worden na de opleiding
- » begeleiden naar een gepaste job en ondersteuning om deze te behouden



OV3 OVERZICHT TOTALE OPLEIDING

1ste jaar

KENNISMAKINGSJAAR

KENNISMAKING

De leerlingen maken kennis met elkaar, met de school en de studierichtingen horeca, hout en mechanica

2de jaar

OPLEIDINGSFASE

HORECA

BASIS HORECA

Aanleren van de basistechnieken van de opleiding.

HOUT

BASIS HOUT

Aanleren van de basistechnieken van de opleiding.

MECHANICA (2022-2023)

ONDER VOORBEHOUD

Aanleren van de basistechnieken van de opleiding.

3de jaar

OPLEIDINGSFASE

GROOTKEUKENMEDEWERKER

Aanleren van de basistechnieken van de opleiding.

WERKPLAATSSCHRIJNWERKER

Aanleren van de basistechnieken van de opleiding.

FIETSHERSTELLER (2024-2025)

ONDER VOORBEHOUD

Aanleren van de basistechnieken van de opleiding.

4de jaar

KWALIFICATIEFASE

GROOTKEUKEN- MEDEWERKER

FASTFOOD- MEDEWERKER

DUAAL LEREN*

WERKPLAATS- SCHRIJNWERKER

MACHINAAL HOUTBEWERKER

DUAAL LEREN*

5de jaar

KWALIFICATIEFASE

FASTFOOD- MEDEWERKER

DUAAL LEREN*

MACHINAAL HOUTBEWERKER

DUAAL LEREN*

6de jaar

INTEGRATIEFASE OPTIONEEL JAAR

ABO*

FASTFOOD- MEDEWERKER

DUAAL LEREN*

ABO*

MACHINAAL HOUTBEWERKER

DUAAL LEREN*

DUAAL LEREN* » PG. 16

- » 2 dagen leren op school
- » 3 dagen leren op de werkvloer

ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING* » PG. 18

- » drie dagen per week stage/werkplekleren in een bedrijf
- » twee dagen per week een ondersteunende opleiding op school
- » we begeleiden je stap voor stap naar het echte leven buiten de school

JAAR 1

KENNISMAKING



- » Je eerste stap in een 'grote school'!
- » Je leert wat je interesses zijn.
- » Je leert wat je graag doet.
- » Je leert waar je talenten liggen.

ONTHAALPROGRAMMA

(de eerste schooldag)

- » je leert elkaar kennen
- » je leert je begeleiders kennen

WAT LEER JE?

- » je maakt kennis met verschillende materialen
- » je leert je eerste technieken
- » je proeft van de verschillende studierichtingen
- » je maakt kennis met werksituaties

LESSENTABEL 1^{STE} JAAR

Je leert veel over je **directe omgeving**, wie jij bent, hoe je gezond kan leven en wat de voordelen zijn om een beroep te leren.

VAKKEN	LESUREN
ALGEMENE SOCIALE VORMING:	9
<ul style="list-style-type: none"> » onze klas » taal-rekenen-crea » onze school » gezondheid » een beroep leren 	
LEVENSBSCHOUWING	2
» katholieke godsdienst, zedenleer, islam, ...	
SPORT	2
ZWEMMEN	1
WELKE STUDIERICHTING PAST BIJ JOU?	
Je ontdekt in het eerste oriëntatiejaar welke beroep je het meest aanspreekt. Na het eerste jaar kan je je keuze maken uit basis horeca, basis hout of basis mechanica.	
Basis Horeca	6
Basis Hout	6
Basis Mechanica	4
TOTAAL AANTAL UREN PER WEEK	32



STUDIEAANBOD VOLGENDE JAREN:

Na het kenningsmakingsjaar

WAT HEB JE AL GEDAAN?

- » Je hebt je eerste stappen in de 'grote school' gezet
- » Je hebt geproefd van de studierichtingen
- » Je kan nu bewust een studierichting kiezen

KIES EEN OPLEIDING DIE BIJ JE PAST?

- » Je kiest ofwel voor de opleiding **Basis Horeca** of **Basis Hout**

JAAR 2-3-4-5

Je kiest ofwel voor de opleiding **BASIS HORECA** of **BASIS HOUT**

	BASIS HORECA	BASIS HOUT
DUUR	» 4 jaar	» 4 jaar
OPBOUW	<ul style="list-style-type: none"> » elk jaar ga je iets dieper in op de leerstof » de toestellen worden groter » de hoeveelheid wordt groter » de gerechten worden complexer 	<ul style="list-style-type: none"> » elk jaar ga je iets dieper in op de leerstof » gereedschappen en machines worden groter » de opdrachten worden groter
WELKE VAARDIGHEDEN LEER JE?	<ul style="list-style-type: none"> » groenten wassen en snijden » koken: soep, broodjes, maaltijden maken, ... » grootkeukentoestellen gebruiken: oven, steamer, koelcel, grote mixer, ... » afwassen en onderhoudstaken uitvoeren » je werktempo verhogen » samen werken met andere mensen 	<ul style="list-style-type: none"> » vijlen, zagen, schroeven, schuren, ... » aftekenen » frezen, boren, schaven, ... » lintzaag » houtsoorten » werken met grotere houtbewerkingsmachines » samen werken met andere mensen
WAT LEER JE OVER VEILIGHEID?	<ul style="list-style-type: none"> » je leert veilig werken in de keuken » je leert veilig voedsel bereiden » je leert voedsel labelen » je krijgt EHBO-les 	<ul style="list-style-type: none"> » je leert alles over veiligheidskledij » je leert alles over veilig werken met gereedschappen en machines » je krijgt EHBO-les » VCA: veilig en efficiënt leren werken op de werkvloer
WAT LEER JE OVER LEREN?	<ul style="list-style-type: none"> » werken volgens een stappenplan » zelfstandig werken 	<ul style="list-style-type: none"> » werken volgens een stappenplan » zelfstandig werken
WAT LEER JE OVER JEZELF?	<ul style="list-style-type: none"> » je talenten » hoe te functioneren in de maatschappij en in een bedrijf 	<ul style="list-style-type: none"> » je talenten » hoe te functioneren in de maatschappij en in een bedrijf
WAAR KAN JE AAN HET WERK?	<ul style="list-style-type: none"> » ziekenhuiskeukens, keukens rusthuizen, bedrijfsrestaurants, cateringbedrijven, hotels en restaurants, fastfoodrestaurants 	<ul style="list-style-type: none"> » schrijnwerkerij, houtverwerkende nijverheid, bouwondernemingen, buitenschrijnwerkerij
DIPLOMA	» je ontvangt een getuigschrift	» je ontvangt een getuigschrift

INTEGRATIEFASE - OPTIONEEL JAAR

Verhoog je kansen om een vaste job te vinden.

	ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING » PG. 18	DUAAL LEREN » PG. 16
DUUR	» 1 jaar	» 1 jaar
WAT?	» 2 dagen les, 3 dagen werken, extra begeleidingsjaar voor overgang van school naar werk	» 2 dagen les, 3 dagen werken, extra begeleidingsjaar voor overgang van school naar werk
WAT LEER JE?	<ul style="list-style-type: none"> » extra werkervaring in het bedrijf » alles over banken, betalingen, ... » leer je loon beheren zodat je je geld goed leert besteden » contracten lezen en tekenen » behaal je rijbewijs op school » extra praktijk op school 	<ul style="list-style-type: none"> » werkplekleren » je krijgt les van het bedrijf op de werkplek
DIPLOMA	» Getuigschrift van alternerende beroepsopleiding: als je de alternerende beroepsopleiding of integratiefase met vrucht hebt doorlopen	» Kwalificatie fastfoodmedewerker of machinaal houtbewerker



JAAR 2-3-4-5

BASIS HORECA



Je weet wie je bent en dat een beroep leren belangrijk is. We gaan nu een beetje verder kijken in de **ruimere omgeving** zodat je daar je plaats kan vinden.

Na je keuze in het kennis-makingsjaar, leer je nu alles over het beroep in de **Horeca**.

Extra troef! ATTEST HACCP

Tijdens het volgen van de lessen maak je uitgebreid kennis met HACCP. Hierdoor weet je alles over voedselbereiding, veiligheid en hygiëne in een grootkeuken.



VAKKEN	LESUREN			
	2 ^{DE} JAAR	3 ^{DE} JAAR	4 ^{DE} JAAR	5 ^{DE} JAAR
SOCIALE VORMING:	8	8	6	6
» surfen op het internet				
» energie kost geld				
» vrije tijd is blije tijd				
» sparen				
» huwen en samenwonen				
» werken als jobstudent				
» stagevoorbereiding				
» reizen met openbaar vervoer				
» solliciteren				
» behaal je rijbewijs				
LEVENSBECHOUWING	2	2	2	2
» katholieke godsdienst, zedenleer, islam, ...				
SPORT	3	3	2	2
KEUKENVAARDIGHEDEN	19	19	22	22
» grootkeukentechnieken				
» grootkeuken koud/warm				
» toonbankbediening				
» dagelijks en grondig onderhoud				
TOTAAL AANTAL UREN PER WEEK	32	32	32	32

JAAR 2-3-4-5

BASIS HOUT



Je weet wie je bent en dat een beroep leren belangrijk is. We gaan nu een beetje verder kijken in de **ruimere omgeving** opdat je daar je plaats kan vinden.

Na je keuze in het kennismakingsjaar, leer je nu alles over het beroep van **houtbewerker**.

Extra troef! ATTEST VCA

Na het volgen van de lessen en het slagen van de proeven krijg je een attest VCA.

VAKKEN	LESUREN			
	2 ^{DE} JAAR	3 ^{DE} JAAR	4 ^{DE} JAAR	5 ^{DE} JAAR
SOCIALE VORMING:	8	8	6	6
» surfen op het internet				
» energie kost geld				
» vrije tijd is blije tijd				
» sparen				
» huwen en samenwonen				
» werken als jobstudent				
» stagevoorbereiding				
» reizen met openbaar vervoer				
» solliciteren				
» behaal je rijbewijs				
LEVENSBSCHOUWING	2	2	2	2
» katholieke godsdienst, zedenleer, islam, ...				
SPORT	3	3	2	2
BEROEPSGERICHTE FORMING (PRAKTIJKLESSEN)	19	19	22	22
TOTAAL AANTAL UREN PER WEEK	32	32	32	32

JAAR 4-5

DUAAL LEREN



WAT IS DUAAL LEREN?

Duaal leren houdt in dat je "leren op de werkvloer" kan combineren met "leren op school". Je behaalt op die manier een kwalificatie en bent zo beter voorbereid voor de arbeidsmarkt.

WAAROM KIEZEN VOOR DUAAL LEREN?

Duaal leren heeft heel wat voordelen. Je ontwikkelt vaardigheden die later goed van pas komen, zoals gepast communiceren, op tijd komen, samenwerken... Je leert op school en doet bovendien op de werkplek werkervaring op.

WIE KAN DUAAL LEREN?

Jongeren van minstens 15 jaar die de opleidingsfase in het buitengewoon onderwijs hebben afgerond, maar nog geen kwalificatie behaald hebben. De klassenraad beslist of je klaar bent voor duaal leren.

FASTFOODMEDEWERKER OF WERKPLAATSSCHRIJNWERKER IN Provil ION

Bij Provil ION kan je duaal leren volgen in de studierichting **fastfoodmedewerker en werkplaatsschrijnwerker**. Je werkt tijdens je opleiding met een overeenkomst alternerende opleiding (OAO).

DIT WIL ZEGGEN DAT:

- › je 3 volledige dagen leert op de werkvloer;
- › je 2 volledige dagen les volgt op school;
- › het bedrijf je een maandelijkse leervergoeding geeft;
- › je zowel op de werkplek als op school moet slagen om een bewijs van beroepskwalificatie te behalen.

HOE ORGANISEERT Provil ION DUAAL LEREN?

- › Provil ION gaat samen met de voedingssector of houtsector op zoek naar bedrijven waar je kan werkplekleren. De school en het bedrijf werken nauw samen en spreken duidelijk af wat er geleerd wordt in het bedrijf en wat er geleerd wordt op school.
- › De school volgt je op en is ook verantwoordelijk voor de evaluatie.
- › In het bedrijf begeleidt een mentor je. Deze mentor heeft ook inspraak in je evaluatie.



OVERTUIGD OF NOG VRAGEN?

Wij zijn op de volgende manieren bereikbaar:

- › Telefonisch: 011 79 93 30
- › Per mail
peter.faes@limburg.be
info@provilion.be
- › Online
www.provilion.be

Meer info over de tegemoetkomingen vind je hier:
www.syntravlaanderen.be/downloads-werkplekleren

ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING



Je schoolloopbaan loopt ten einde. Je kreeg een goede basisopleiding. Je hebt nog een heleboel vragen. De school biedt samen met een bedrijf een oplossing voor je vragen.

WAT IS ABO?

ABO helpt je de overstap tussen de school en het werken op een bedrijf kleiner te maken.

- » drie dagen in de week **stage** in een bedrijf
- » twee dagen in de week een **ondersteunende opleiding** op school

DUUR

1 schooljaar

WAT LEER JE?

- » extra werkervaring over een langere periode
- » leren samenwerken
- » training van arbeidsattitudes: werktempo, doorzettingsvermogen, stiptheid, enz....
- » de bedrijfswereld leren kennen

Het programma dat je volgt wordt bepaald via een **overleg tussen het bedrijf en de school**. De leerling krijgt aanvullende vorming op school.



ABO, EEN KEUZE OP MAAT VAN DE CURSIST

Tijdens de opleiding heeft de cursist volgende voordelen:

- » geleidelijke overgang van leren naar werken
- » een praktijkgerichte opleiding
- » je maakt kennis met werksituaties, werkdruk, tijd en tempo
- » je kan steeds rekenen op raad en steun van de school

TOELATINGSVOORWAARDEN

De cursist heeft het 5de jaar in opleidingsvorm 3 beëindigd en wordt voorgedragen door de klassenraad. De cursist mag niet ouder zijn dan 21 jaar.

GETUIGSCHRIFTEN

Cursist die de volledige opleiding heeft gevolgd, behaalt een **getuigschrift Alternerende Beroepsopleiding**.



BEREIKBAARHEID

- » **Te voet/met de fiets:** De school is vlot bereikbaar te voet of met de fiets.
- » **Openbaar vervoer:** zowel bushaltes als treinstation bevinden zich op wandelafstand van de school

INTERNATEN

Provil ION werkt nauw samen met twee internaten in de buurt:



» WICO internaat

Collegestraat 25
3930 Hamont-Achel
011 44 02 11
www.internaat.wico.be

» De Veerkracht

Speelpleinstraat 79
3920 Lommel
011 34 91 40
www.mpizonneweelde.be

PROVILION

Duinenstraat 1 - 3920 lommel
011 79 93 30 - 011 79 93 70
info@provilion.be  



WWW.PROVILION.BE