

PROVILION

PROVINCIAAL INSTITUUT INDIVIDUEEL ONDERWIJS LOMMEL



WWW.PROVILION.BE





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 en hout 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 deze beroepsvorming hebben we ook aandacht voor 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
HORECA	12
HOUT	14
DUAAL LEREN	16
ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING	18

VORMGEVING: totch.be

FOTOGRAFIE: Robin Reynders - provincie Limburg,
Sven Baillien - imagesdamour.be

THUIS op school

WARME SCHOOL

- » Een warme en aangename leeromgeving, waar iedereen zich goed voelt
- » Lessen op maat van onze jongeren
- » Bij het aanleren van vaardigheden, wordt rekening gehouden met jouw mogelijkheden
- » Een eigen werkplek voor iedere leerling
- » Een vast team van leerkrachten volgt de leerlingen gedurende enkele schooljaren op
- » Organisatie van middagactiviteiten
- » Time-outlokaal om even tot rust te komen

VEILIGE LEEROMGEVING

- » Elke dag nieuwe kansen, fouten maken mag!
- » Pestbuddy 'Nova': behandelt discreet vragen van leerlingen

BIJNA GRATIS ONDERWIJS

- » Gratis gebruik van werkkledij, persoonlijk beschermingsmiddelen ...
- » Minimale kost per leerling voor uitstappen en sportactiviteiten
- » Werkstukken: enkel de kostprijs van het materiaal
- » Tijdens de middag soep en broodjes aan lage prijzen
- » Gratis leerlingenvervoer



ZORGBEGELEIDING

- » Eén aanspreekpunt voor al je vragen
- » Nauwe samenwerking tussen jongere, leraar, ouders en externe diensten
- » Individuele ondersteuning voor elke jongere

OUDERS

- » Ouders spelen een belangrijke rol voor het succes op school
- » De mening van de ouders is belangrijk
- » Open communicatie met de ouders doorheen het hele jaar
- » Vier keer per jaar is er een vast oudercontact
- » Buiten deze momenten kunnen ouders de school contacteren

PROFESSIONELE omkadering

ONDERSTEUNING BIJ HET LEREN

- » Gesprekken wanneer het moeilijk gaat
- » Ondersteuning voor gepast gedrag en communicatie naar anderen

TEAMOVERLEG

- » Wekelijks overleg in ons team waarbij het groeiproces van onze jongeren centraal staat
- » Wanneer er vragen zijn met betrekking tot het leren of het welbevinden van de leerling, kan er tijdig bijgestuurd worden

EXTERNE OMKADERING

CLB: HET PROVINCIAAL CENTRUM VOOR LEERLINGENBEGELEIDING

- » Biedt informatie, hulp en begeleidt op vraag 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 en hout	
	HORECA	HOUT
2de jaar OPLEIDINGSFASE	BASIS HORECA Aanleren van de basistechnieken van de opleiding	BASIS HOUT Aanleren van de basistechnieken van de opleiding
3de jaar OPLEIDINGSFASE	BASIS HORECA Aanleren van de basistechnieken van de opleiding	BASIS HOUT Aanleren van de basistechnieken van de opleiding
4de jaar KWALIFICATIEFASE	KEUKENMEDEWERKER	MEDEWERKER HOUT
5de jaar KWALIFICATIEFASE	GROOTKEUKEN- MEDEWERKER	WERKPLAATS- SCHRIJNWERKER
6de jaar INTEGRATIEFASE OPTIONEEL JAAR	ABO* FASTFOOD- MEDEWERKER DUAAL LEREN*	ABO*

DUAAL LEREN * » PG. 16

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

ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING * » PG. 18

- » 3 dagen per week stage in een bedrijf
- » 2 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

- » 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 onze 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 van een beroep leren.

VAKKEN	LESUREN
ALGEMENE SOCIALE VORMING: aan de hand van thema's zoals: <ul style="list-style-type: none">» onze klas» onze school» gezondheid» een beroep leren» crea	11
LEVENSBSCHOUWING <ul style="list-style-type: none">» katholieke godsdienst, zedenleer, islam, ...	2
SPORT	2
ZWEMMEN	1
WELKE STUDIERICHTING PAST BIJ JOU?	
Je ontdekt in het eerste oriëntatiejaar welk beroep je het meest aanspreekt. Na het eerste jaar kan je de keuze maken uit horeca of hout.	
Basis horeca	8
Basis hout	8
TOTAAL AANTAL UREN PER WEEK	32



STUDIEAANBOD VOLGENDE JAREN:

Na het kenningsmakingsjaar

WAT HEB JE AL GEDAAN?

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

KIES EEN OPLEIDING DIE BIJ JE PAST!

- » In onze school kies je voor **Horeca** of **Hout**

JAAR 2-3-4-5

Je kiest voor de opleiding **HORECA** of **HOUT**.

	HORECA	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 moeilijker	<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 ...» grootkeukentoeestellen gebruiken: oven, steamer, koelcel, grote mixer ...» afwassen en onderhoudstaken uitvoeren» je werktempo verhogen» samen werken met andere mensen	<ul style="list-style-type: none">» met kleine en grote houtbewerkingsmachines werken» vijlen, zagen, schroeven, schuren ...» aftekenen» frezen, boren, schaven ...» houtsoorten» 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» HACCP: veilig en hygiënisch werken op de werkvloer	<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 en groeikansen» hoe je functioneert in de maatschappij en in een bedrijf	<ul style="list-style-type: none">» je talenten en groeikansen» hoe je functioneert 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?	» extra werkervaring in het bedrijf » alles over banken, betalingen ... » je loon beheren zodat je, je geld goed leert besteden » contracten lezen en tekenen » je rijbewijs behalen op school » extra praktijk op school	» 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



Jaar 2-3-4-5

HORECA





Je weet wie je bent en je weet dat een beroep leren belangrijk is. Na je keuze in het kennismakingsjaar, 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: aan de hand van thema's zoals:	8	8	6	6
<ul style="list-style-type: none"> » 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 » actualiteit 				
LEVENSBSCHOUWING	2	2	2	2
<ul style="list-style-type: none"> » katholieke godsdienst, zedenleer, islam ... 				
SPORT	3	3	2	2
BEROEPSGERICHTE VORMING (PRAKTIJKLESSEN HORECA)	19	19	22	22
TOTAAL AANTAL UREN PER WEEK	32	32	32	32

Jaar 2-3-4-5

HOUT





Je weet wie je bent en dat een beroep leren belangrijk is. 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: aan de hand van thema's zoals:	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				
» actualiteit				
LEVENSBSCHOUWING	2	2	2	2
» katholieke godsdienst, zedeleer, islam ...				
SPORT	3	3	2	2
BEROEPSGERICHTE VORMING (PRAKTIJKLESSEN HORECA)	19	19	22	22
TOTAAL AANTAL UREN PER WEEK	32	32	32	32

Jaar 6

INTEGRATIEFASE

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 dual learning.

FASTFOODMEDEWERKER IN Provil ION

Bij Provil ION kan je duaal leren volgen in de studierichting **fastfoodmedewerker**.

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 op zoek naar bedrijven waar je kan werkplek-leren. De school en het bedrijf 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.



Jaar 6

INTEGRATIEFASE OPTIONEEL JAAR

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.

- » 3 dagen in de week **stage** in een bedrijf
- » 2 dagen in de week een **ondersteunende opleiding** op school

DUUR

1 schooljaar

WAT LEER JE?

- » Extra werkervaring over een langere periode
- » Leren samenwerken
- » Extra trainen van arbeidsattitudes: werktempo, doorzettingsvermogen, stiptheid ...
- » Je leert de bedrijfswereld 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 ONZE LEERLING

Tijdens de opleiding heeft de leerling 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

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

GETUIGSCHRIFTEN

Onze leerling 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 en 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

OVERTUIGD OF NOG VRAGEN?

Wij zijn op de volgende manieren bereikbaar:

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



WWW.PROVILION.BE