

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. Binnen Provil ION bieden we horeca en hout aan.

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
PROFESSIELE OMKADERING	5
OV3: OVERZICHT TOTALE OPLEIDING	6
KENNISMAKING	8
HORECA	12
HOUT	14
ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING	16

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
- » Kleine klasgroepen
- » Voorspelbare dagindeling

VEILIGE LEEROMGEVING

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

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 Aanleren van het koken van basisbereidingen door het toepassen van basiskooktechnieken.	MEDEWERKER HOUT Aanleren van ondersteunende routinematige handelingen zoals het (machinaal) bewerken van werkstukken.
5de jaar KWALIFICATIEFASE	KEUKENMEDEWERKER Aanleren van het koken van basisbereidingen door het toepassen van basiskooktechnieken.	MEDEWERKER HOUT Aanleren van ondersteunende routinematige handelingen zoals het (machinaal) bewerken van werkstukken.
6de jaar INTEGRATIEFASE OPTIONEEL JAAR	ABO* KEUKENMEDEWERKER Een specialisatiejaar om arbeidsmarktervaring op te doen. Je volgt wekelijks 2 dagen les op school, die je aanvult met drie dagen werken.	ABO* MEDEWERKER HOUT Een specialisatiejaar om arbeidsmarktervaring op te doen. Je volgt wekelijks 2 dagen les op school, die je aanvult met drie dagen werken.

ALTERNERENDE BEROEPSOPLEIDING * » PG. 18

» 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: WISKUNDE - TAAL - CREA aan de hand van thema's zoals: » onze klas » onze school » gezondheid » een beroep leren	11
LEVENSBSCHOUWING » katholieke godsdienst, zedenleer, islam ...	2
SPORT	1
ROTS EN WATER	1
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 kennismakingsjaar

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	» elk jaar ga je iets dieper in op de leerstof » de toestellen worden groter » de hoeveelheid wordt groter » de gerechten worden moeilijker	» elk jaar ga je iets dieper in op de leerstof » gereedschappen en machines worden groter » de opdrachten worden groter en moeilijker
WELKE VAARDIGHEDEN LEER JE?	» 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	» met kleine en grote houtbewerkings- machines werken » vijlen, zagen, schroeven, schuren ... » aftekenen » frezen, boren, schaven ... » houtsoorten » samen werken met andere mensen
WAT LEER JE OVER VEILIGHEID?	» 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	» je leert alles over veiligheidskledij » je leert alles over veilig werken met gereedschappen en machines » je krijgt EHBO-les » Basisveiligheid: veilig en efficiënt leren werken op de werkvloer
WAT LEER JE OVER LEREN?	» werken volgens een stappenplan » zelfstandig werken	» werken volgens een stappenplan » zelfstandig werken
WAT LEER JE OVER JEZELF?	» je talenten en groeikansen » hoe je functioneert in de maatschappij en in een bedrijf	» je talenten en groeikansen » hoe je functioneert in de maatschappij en in een bedrijf
WAAR KAN JE AAN HET WERK?	» ziekenhuiskeukens, keukens rusthuizen, bedrijfsrestaurants, cateringbedrijven, hotels en restaurants, fastfoodrestaurants	» 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
DUUR	» 1 jaar
WAT?	» 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 » extra praktijk op school
DIPLOMA	» getuigschrift van alternerende beroepsopleiding: als je de alternerende beroepsopleiding of integratiefase met vrucht hebt doorlopen



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!
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
ALGEMENE SOCIALE VORMING: WISKUNDE - TAAL - SOCIALE VORMING aan de hand van thema's zoals: » 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	8	8	6	6
LEVENSBSCHOUWING » katholieke godsdienst, zedeleer, islam ...	2	2	2	2
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 kennis-makingsjaar, leer je nu alles over het beroep van **houtbewerker**.

Extra troef! ATTEST BASISVEILIGHEID

Na het volgen van de lessen krijg je een attest basisveiligheid. Dit is noodzakelijk om stage te mogen lopen.



VAKKEN	LESUREN			
	2 ^{DE} JAAR	3 ^{DE} JAAR	4 ^{DE} JAAR	5 ^{DE} JAAR
ALGEMENE SOCIALE FORMING: TAAL - WISKUNDE - SOCIALE FORMING aan de hand van thema's zoals: » 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	8	8	6	6
LEVENSBSCHOUWING » katholieke godsdienst, zedeleer, islam ...	2	2	2	2
SPORT	3	3	2	2
BEROEPSGERICHTE FORMING (PRAKTIJKLESSEN HORECA)	19	19	22	22
TOTAAL AANTAL UREN PER WEEK	32	32	32	32

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: werkt tempo, doorzettingsvermogen, stiptheid ...

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 of attest Alternerende Beroepsopleiding**.



BEREIKBAARHEID

» Te voet/met de fiets:

de school is vlot bereikbaar
te voet of met de fiets

» Openbaar vervoer:

bushaltes en treinstation
bevinden zich op wandelafstand van de school

INTERNAAT

Provil ION werkt nauw samen met:

» WICO internaat

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

» Leefhuis CONNECT

Olmeweg 108
3971 Leopoldsburg
011 34 57 93
www.leefhuisconnect.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