



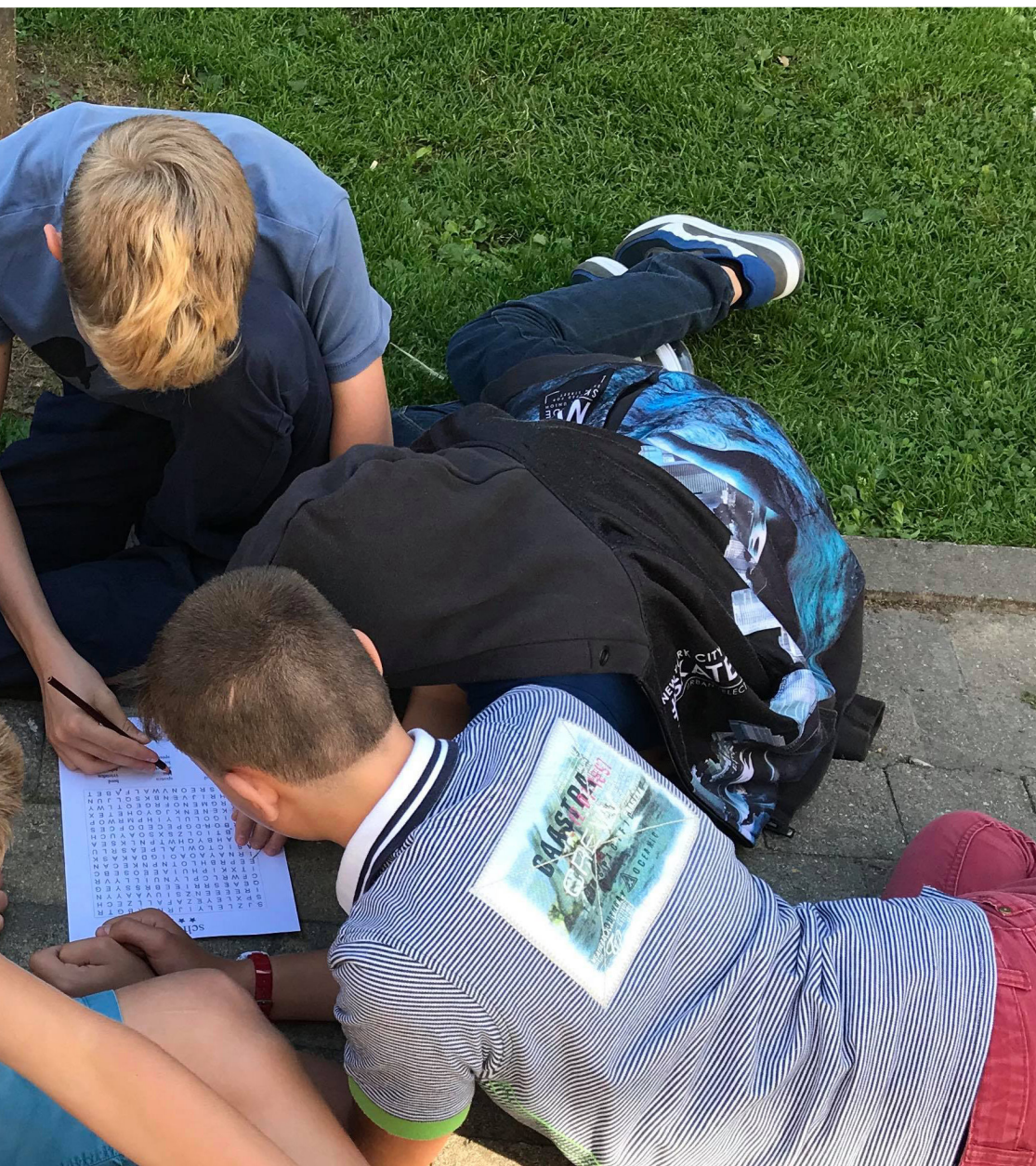
Maria Assumpta Instituut

Met Aandacht voor Iedereen



Ontdek je kracht en samen
groeien we buitengewoon





Onze kleinschaligheid
is onze troef.

Zo biedt een hecht
lerarenteam met
paramedische
ondersteuning
maximale aandacht
aan ieder kind.

Het MAI

Wie zijn wij

Als katholieke dialoogschool, nodigt het MAI iedereen uit om met elkaar op zoek te gaan naar een open, zinvolle, verdraagzame en duurzame samenleving, waar plaats is voor iedereen. Hiertoe brengt ze christenen, andersgelovigen, niet-gelovige jongeren in dialoog samen. Iedereen komt aan het woord en kan zich ten volle ontplooiën naar eigen kunnen en met de hulp van anderen. Persoonlijke ontwikkeling veronderstelt niet alleen rechten, maar ook plichten. Vanuit onze christelijke inspiratie worden waarden benaderd als respect voor zichzelf, voor anderen en voor het milieu, eerlijkheid, rechtvaardigheid en liefde.

Werken aan gelijke onderwijskansen (GOK) betekent dat het MAI zich sterk inzet voor verhoging van de motivatie en de betrokkenheid van alle leerlingen. Daarnaast probeert de school de basiskennis en vaardigheden op te krikken door middel van een gedifferentieerde lesaanpak. Er wordt ingespeeld op de diversiteit in de klassen. Hoe meer zelfvertrouwen de leerlingen hierbij ontwikkelen, hoe beter de aanpak werkt.

Het MAI biedt, vanuit het opvoedingsproject, relationele en seksuele vorming (RSV) aan zodat onze leerlingen kunnen uitgroeien tot gelukkige zelfbewuste jongvolwassenen. Gelijkwaardigheid, respect voor de eigenheid, welbevinden en persoonlijke ontwikkeling zijn hierbij voor ons belangrijk. Niet enkel leerkrachten, maar ook leerlingbegeleiders, CLB, directie en externe partners dragen hiertoe bij. De lessen worden gegeven met de nodige deskundigheid, discretie, ernst en met respect voor de privacy.



Toelatingsvoorwaarden

Je moet beschikken over een IAC-verslag voor toegang tot het buitengewoon onderwijs, waarin wordt aangegeven welk type en welke opleidingsvorm aan je behoeften beantwoorden. Dit IAC-verslag wordt opgesteld door een CLB.

Je kan worden toegelaten:

- als het CLB een IAC-verslag opstelt voor type basisaanbod of type 9
- na de zomervakantie van het jaar waarin je 13 jaar wordt
- als je hoogstens 21 jaar bent

Organisatie

Hoe organiseren wij ons aanbod

Opleidingsvorm 3 geeft je een algemene, sociale en beroepsgerichte vorming.

Het doel is maatschappelijk functioneren, participeren en tewerkstelling in het gewone arbeidsmilieu mogelijk maken.

Type 9

Werking

In september 2008 is het MAI van start gegaan met een autiwerking voor leerlingen met een autismespectrumstoornis (Type 9 ASS).

De basisdoelstelling blijft om de leerlingen te integreren in een gewoon leef- en werksmilieu, alleen de manier waarop dat doel wordt nagestreefd, is voor leerlingen met ASS gedifferentieerd.

Nog meer dan bij andere leerlingen is het noodzakelijk dat we onze aanpak voortdurend individueel aanpassen.

Op maat van onze leerlingen

We beschikken over een paramedisch team (logopedist, orthopedagoog, psycholoog, maatschappelijk werker), **extra hulpmiddelen** (time timers, hoofdtelefoons, tangles, SAM-app met digitale individuele stappenplannen ...) en alternatieve pauzes (rustige speelplaats, middagsport, eten in een rustige ruimte ...)

Klasindeling

We hebben verschillende structuurklassen voor het **observatiejaar** en de opleidingsfase.

In de kwalificatiefase streven we naar een **geïntegreerde autiwerking**.

De lokalen

Alle lokalen worden zo **prikkelarm** mogelijk gehouden.

Voor de lessen GASV gebruiken we **structuurklassen** waarin elke leerling een aparte vaste werkhoek heeft.

In de lokalen zijn de stoelen ook voorzien van geluidsdempers aan de poten om de rust in de klas zoveel mogelijk te bewaren.

Op onze tv's doorheen het gebouw worden de **weekmenu's en weekberichten** afgespeeld zodat de leerlingen op elk moment kunnen kijken wat er op de planning staat. Deze worden ook wekelijks gemaild via Smartschool naar alle leerlingen.

Begeleiding en mentor

Indien de leerling het moeilijk heeft, kan hij/zij een time-out vragen en de klas verlaten. De leerling komt dan naar een **individuele time-outplaats** in de Halte voor een rustmoment.

Het paramedisch personeel en de leerling-begeleiders staan de leerkracht regelmatig bij om te **ondersteunen** en extra structuur te bieden. We werken met taakschema's, tijdschema's, werkschema's en digitale stapenplannen zoals SAM (www.sam2020.be).

Elke leerling met ASS heeft een **mentor**. Wekelijks zijn er gesprekken over weekplanning, welbevinden, eventuele problemen met medeleerlingen ... De mentor blijft het hele schooltraject dezelfde persoon.

Uitstappen en activiteiten

We maken uitstappen en voorzien hierbij **aparte, rustige activiteiten** in beperkte groepen.

De uitstap wordt op voorhand besproken met de leerlingen, zo maken we een activiteit voorspelbaar en gestructureerd. Ze krijgen een planning.

De pauzes

Hieronder vind je de **mogelijkheden** die er zijn tijdens onze **pauzes** en waaruit onze leerlingen met **ASS** kunnen kiezen.

- Voormiddagpauze 10u10-10u20: rustige speelplaats*, gewone speelplaats of sportveld
- Middagpauze 12u-12u25: eten in de refter, eten in de rustige klas of op de speelplaats
 - Indien nodig kunnen er nog aanpassingen gedaan worden dat de leerling in de halte kan eten (individueel).
- Middagpauze 12u25-12u50: middagsport, rustige speelplaats*, gewone speelplaats of sportveld, breien, rustige klas

(*Rustige speelplaats enkel toegankelijk met pasje)

Samenwerking

We werken nauw samen met **ouders, CLB, MFC's, begeleidingsdiensten ...**

Er wordt geregeld overleg voorzien.
De mentor is het aanspreekpunt van de ouders.
Deze is via Smartschool te bereiken.

Indien het moeilijk loopt op school, kijken wij samen met de ouders en leerling of er een **time-outproject** buiten de school kan worden georganiseerd.

Vakken

ASV (Algemene Sociale Vorming)

- GASV: Geïntegreerde algemene sociale vorming: werken in thema's zoals openbaar vervoer, gezondheid, veilig online ...
- Sociale vaardigheden
- Functioneel rekenen
- Voorbereiding en examen theoretisch rijbewijs
- LO
- Godsdienst

BGV (Beroepsgerichte Vorming)

Basis horeca

Basis organisatie en logistiek

Basis logistiek onderhoud

Evaluaties

De leerlingen worden tussentijds geëvalueerd.

Er zijn drie rapportperiodes met telkens een oudercontact. Dit is een gelegenheid om samen het traject van de leerling te bespreken en belangrijke informatie uit te wisselen.

Op het einde van de opleidingsfase wordt er een bewijs van competenties afgeleverd.

Op het einde van de kwalificatiefase streven we naar een erkend getuigschrift OV3 voor tewerkstelling in het gewone werkmilieu.





Schoolloopbaan

4 Fases

1. Observatiefase

De leerlingen maken kennis met de verschillende basisopleidingen die op school worden aangeboden.

2. Opleidingsfase

De leerlingen krijgen de basis van hun gekozen opleiding aangeboden.

Hierna volgt een bewijs van competenties.

3. Kwalificatiefase

De leerlingen werken toe naar een getuigschrift OV3.

Het is mogelijk opeenvolgend meerdere erkende getuigschriften te behalen.

4. Integratiefase of Alternierende beroepsopleiding

De leerlingen lopen 3 dagen per week stage en volgen 2 dagen per week les.

Duaal leren

De leerlingen werken 3 dagen per week met een arbeidscontract op de werkplaats en volgen 2 dagen per week les op school.

Duaal leren kan zowel in de kwalificatiefase als integratiefase.

Observatiefase

Kennismaking met de verschillende basisopleidingen

Opleidingsfase

Domein voeding en horeca



Basis horeca

Domein maatschappij en welzijn



Basis logistiek onderhoud

Domein economie en organisatie



Basis organisatie en logistiek

Kwalificatiefase

Keukenmedewerker

Medewerker spoelkeuken

Logistiek assistent in de zorg

Huishoudhulp zorg

Medewerker textielverzorging

Winkelmedewerker

Magazijnmedewerker

Verpakker

Integratiefase

Keukenmedewerker

Medewerker spoelkeuken

Medewerker kamerdienst

Logistiek assistent in de zorg

Huishoudhulp zorg

Medewerker textielverzorging

Winkelmedewerker

Magazijnmedewerker

Verpakker

Duaal leren - Medewerker fastfood duaal

Duaal leren - Keukenmedewerker duaal

Duaal leren - Medewerker spoelkeuken duaal

Duaal leren - Winkelmedewerker duaal

Duaal leren - Magazijnmedewerker duaal

Duaal leren - Verpakker duaal



Observatiefase

De leerling maakt kennis met de verschillende basisopleidingen die op school worden aangeboden.

Inleiding

Het observatiejaar is een voorbereidend jaar op de opleidingsfase.

In het observatiejaar krijgen de leerlingen zowel algemene vakken zoals GASV, functioneel rekenen, godsdienst, LO en sociale vaardigheden, als beroepsgerichte vakken zoals Basis horeca, Basis logistiek onderhoud, Basis organisatie en logistiek en project BGV.

Het observatiejaar start met de onthaaldagen. Tijdens deze dagen leren de leerlingen elkaar, de leerkrachten en de school kennen.

Gedurende dit schooljaar kan de leerling ontdekken naar welk vakgebied zijn interesse uitgaat. We gaan dan ook op bedrijfsbezoek om op deze manier kennis te maken met de werkvloer.

Nadien is er een infomoment voor de ouders over de verschillende mogelijkheden na het observatiejaar.





OPLEIDINGSFASE

Basis horeca

De leerlingen krijgen de basis van hun gekozen opleiding aangeboden.

Algemene Sociale Vorming 11u

GASV

Functioneel rekenen

Sociale vaardigheden

Godsdienst

Lichamelijke opvoeding

Beroepsgerichte Vorming 21u

Basis horeca

Op het einde van de opleidingsfase Basis horeca heeft de leerling volgende activiteiten onder begeleiding aangeleerd:

- Werkt in teamverband
- Werkt met oog voor hygiëne, (voedsel) veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor eenvoudige bereidingen
- Past basisbereidings-technieken toe voor het bereiden van warme en koude gerechten
- Past basis dresseertechnieken toe
- Organiseert de vaat
- Wast af
- Droogt het vaatwerk, het glaswerk, het keukengerei en bergt het op
- Maakt oppervlakken (vloeren, meubels, ramen ...), ruimtes, sanitair en toiletten schoon
- Voert het was-, droog- en strijkproces van wasgoed machinaal uit





OPLEIDINGSFASE

Basis logistiek onderhoud

De leerlingen krijgen de basis van hun gekozen opleiding aangeboden.

Algemene Sociale Vorming 11u

GASV

Functioneel rekenen

Sociale vaardigheden

Godsdienst

Lichamelijke opvoeding

Beroepsgerichte Vorming 21u

Basis logistiek onderhoud

Op het einde van de opleidingsfase Basis logistiek onderhoud heeft de leerling volgende activiteiten onder begeleiding aangeleerd:

- Werkt in teamverband
- Werkt met oog voor hygiëne, milieu, (voedsel) veiligheid, kwaliteit en welzijn
- Maakt oppervlakken, meubilair, ruimtes en uitrustingen handmatig schoon
- Maakt het schoonmaak-materieel schoon en onderhoudt het
- Voert het was-, droog- en strijkproces van wasgoed machinaal uit
- Gaat integer om met zorgvrager
- Doet boodschappen
- Zorgt voor het maaltijdgebeuren
- Zorgt voor het woon- en leefklimaat





OPLEIDINGSFASE

Basis organisatie en logistiek

De leerlingen krijgen de basis van hun gekozen opleiding aangeboden.

Algemene Sociale Vorming 11u

GASV

Functioneel rekenen

Sociale vaardigheden

Godsdienst

Lichamelijke opvoeding

Beroepsgerichte Vorming 21u

Basis organisatie en logistiek

Op het einde van de opleidingsfase Basis organisatie en logistiek heeft de leerling volgende activiteiten onder begeleiding aangeleerd:

- Werkt in teamverband
- Werkt met oog voor hygiëne, milieu, (voedsel) veiligheid, kwaliteit en welzijn
- Ontvangt goederen en producten en kijkt de levering na
- Pickt en stelt de pakketten, partijen ... samen
- Verplaatst goederen van en naar diverse locaties
- Brengt pakketten naar de verzend-, opslag-, of productiezone
- Laadt en lost de goederen
- Ontpakt en herverdeelt producten
- Stelt pakketten samen en pakt in
- Voorziet de verpakte producten of partijen van een etiket
- Ontvangt, bevoorraadt en ordent de producten
- Bereidt de producten en artikels voor (etiketteren, diefstalbeveiliging ...) en presenteert deze op een commerciële manier
- Ontvangt te verwerken documenten, kijkt na en vraagt instructies
- Digitaliseert en verwerkt documenten en data
- Indexeert en klasseert (elektronische) documenten
- Voert kopieerwerk uit

Wat na een basisopleiding?





Domein voeding en horeca

Keukenmedewerker*

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Diverse horecabedrijven (restaurants, brasseries, bistro's, feestzalen, traiteurs, gastronomische restaurants, mobiele restauraties, congrescentra, grootkeukens/ gemeenschapsrestauraties ...)

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Grondstoffen in functie van een bereiding kiezen
- Het juiste materiaal in functie van een opdracht organiseren en gebruiken
- In functie van een bereiding de juiste hoeveelheden afwegen, berekenen en afmeten op basis van een productiefiche.
- Een productiefiche nauwkeurig volgen en kwaliteitsvol werken door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren
- Grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken uitvoeren
- Basisbereidingstechnieken toepassen
- Basisbereidingen klaarmaken
- Eenvoudige gerechten klaarmaken, smaken en aroma's beoordelen
- Bij het presenteren van gerechten basisdresseertechnieken toepassen met oog voor kwaliteit en creativiteit
- De maaltijddistributie verzorgen en maaltijdpakketten samenstellen
- Duurzaam omgaan met productiemiddelen
- Prijzen van grondstoffen en materiaal vergelijken
- Goederen ontvangen en controleren
- Voorschriften van persoonlijke hygiëne toepassen
- Basis HACCP-principes en milieuwetgeving toepassen
- Verpakken, etiketteren en de juiste opslag- en bewaarstechnieken toepassen
- Werkblad, materiaal en ruimtes onderhouden
- Basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal respecteren en ergonomisch handelen

* Deze opleiding kan ook als duale opleiding gevolgd worden.



Domein voeding en horeca

Medewerker spoelkeuken*

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Diverse horecabedrijven (restaurants, ondernemings- of gemeenschapsrestaurants/ grootkeuken, selfservice, mobiele restauratie ...)

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Schoonmaakproducten kiezen in functie van de opdracht op basis van de samenstelling, werking, effecten en risico's
- Schoonmaakmateriaal selecteren en onderhouden en rekening houden met de werking en risico's
- De afwas organiseren
- Het materiaal manueel afwassen, afdrogen en opbergen
- Het materiaal machinaal afwassen
- De leerlingen passen de juiste technieken toe bij het schoonmaken van de keukenuitrusting en de spoelkeuken.
- Afval volgens de milieuvoorschriften sorteren en verwijderen
- Duurzaam omgaan met productiemiddelen
- De voorraad organiseren, controleren en aanvullen
- Helpen bij het inventariseren van het vaatwerk
- Volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid werken
- Basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal en (schoonmaak)producten respecteren en ergonomisch handelen

* Deze opleiding kan ook als duale opleiding gevolgd worden.



Domein voeding en horeca

Medewerker kamerdienst

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Diverse overnachtings- en hotelbedrijven (toeristische residenties, mobiele logies, vakantie dorpen, campings, bungalowparken ...). De activiteiten van de medewerker zullen variëren naargelang de omvang van het bedrijf en de bedrijfsformule en de mate waarin bepaalde diensten worden uitbesteed.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Schoonmaakproducten kiezen op basis van de samenstelling, werking, effecten, risico's en duurzaamheid
- Het schoonmaakmateriaal en -toestellen gebruiken en onderhouden
- De juiste technieken toepassen bij het schoonmaken van oppervlakken, ruimtes en uitrusting
- Het sanitair schoonmaken
- Afval volgens de milieuvoorschriften sorteren en verwijderen
- Lakens verversen, bedden opmaken en handdoeken vervangen in diverse contexten
- De kamer opnieuw inrichten volgens de afspraken
- functionaliteit van de toestellen en uitrusting; wensen van de gast
- Gemeenschappelijke ruimtes gebruiksvriendelijk maken voor diverse activiteiten
- Het linnen en wasgoed verzamelen, sorteren, verdelen, controleren en opbergen
- Machinaal reinigen en onderhouden van linnen en wasgoed
- Strijken van linnen en wasgoed
- De ontbijtdienst voorbereiden
- De dienst van het ontbijt in de zaal verzorgen
- De dienst van het ontbijt op de kamer verzorgen



Domein voeding en horeca

Medewerker fastfood*

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

(Fastfood)restaurants en andere horecazaken.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Grondstoffen en halffabricaten kiezen in functie van sneldienstrestauratie
- Het juiste keukenmateriaal in functie van een opdracht organiseren en gebruiken
- In functie van een bereiding de juiste hoeveelheden berekenen, afmeten en afwegen op basis van een productiefiche
- Een productiefiche nauwkeurig opvolgen en kwaliteitsvol werken door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren
- De grondstoffen voorbereiden en snijtechnieken uitvoeren
- Eenvoudige technieken toepassen bij het bereiden en samenstellen van eenvoudige koude en warme gerechten en smaken en aroma's beoordelen
- Basisdresseertechnieken toepassen, de toonbank klaarzetten en de maaltijddistributie verzorgen
- De restaurantdienst voorbereiden
- Basisinformatie geven over de meest voorkomende dranken in sneldienstrestauratie
- Basistechnieken toepassen bij het bereiden en schenken van koude en warme dranken

* Deze opleiding kan **enkel** als duale opleiding gevolgd worden.



Domein voeding en horeca

Medewerker fastfood*

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Het juiste restaurantmateriaal in functie van een opdracht organiseren en gebruiken
- Zich gastvriendelijk opstellen bij het onthaal, de bediening en het afscheid nemen van de gast en integer handelen
- Met gasten op een formele manier communiceren
- Gasten aan tafel bedienen
- De bestelling opnemen
- Betalingen ontvangen en verwerken
- Duurzaam omgaan met productiemiddelen
- Prijzen van grondstoffen en materiaal vergelijken
- De voorschriften van persoonlijke hygiëne toepassen
- Basis HACCP-principes en milieuwetgeving toepassen
- Verpakken, etiketteren en de juiste opslag- en bewaar technieken toe
- Onderhouden van werkblad, materiaal en ruimtes, afwassen
- Basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal respecteren en ergonomisch handelen



Domein maatschappij en welzijn

Logistiek assistent in de zorg

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Logistieke taken in verschillende professionele contexten, zoals residentiële setting en kinderopvang.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Het maaltijdgebeuren verzorgen met inbegrip van het serveren en presenteren van voeding en drank, op- en afdienen en het creëren van een aangename sfeer
- Het wasgoed verzorgen
- De gemeenschappelijke delen en kamers onderhouden met inbegrip van bedopmaak en plantenzorg
- Productvoorraad opvolgen en bestellingen aan de verantwoordelijke doorgeven
- De cliënt ondersteunen bij verplaatsingen rekening houdend met mobiliteitsgraden en ondersteuningsmiddelen
- Eenvoudige administratieve taken uitvoeren
- De cliënt informeren over en ondersteuning bieden tijdens activiteiten
- Volgens de geldende richtlijnen EHBO uitvoeren



Domein maatschappij en welzijn

Huishoudhulp zorg

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Huishoudelijke taken uitvoeren in een gezinscontext.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Boodschappen doen
- Eenvoudige en gezonde maaltijden bereiden en verzorgen van het maaltijdgebeuren
- Kledij en textiel verzorgen
- Oppervlakken, meubilair en uitrusting schoonmaken met inbegrip van bedopmaak
- Zorgdragen voor het woon- en leefklimaat van de cliënt
- Volgens de geldende richtlijnen EHBO uitvoeren



Domein maatschappij en welzijn

Medewerker textielverzorging

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Werken in een industriële wasserij met professionele machines.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Sorteren en controleren van het wasgoed volgens de kenmerken van het wasgoed, op basis van onderhouds- en textieletikettering, de kleur en de aard van de vervuiling
- Merken en identificeren van het ontvangen wasgoed
- Noodzakelijk onderhoud uitvoeren van machines voor textielverzorging en desinfecteren transportmateriaal
- Verdelen van het wasgoed volgens de noodzaak of behoeften van de verschillende werkposten
- Vullen van de was-, droog- en plooi machines met wasgoed volgens hun capaciteit
- Voorbereiden van de was- en behandelingsproducten en doseren naargelang de kenmerken van het product, het soort wasgoed, de mate van vervuiling
- Opstarten van de was-, droog- en plooi cyclus van de machines en uitladen op het einde van de cyclus
- Manueel plooien en strijken van het wasgoed en persen indien nodig
- Het uitzicht van het wasgoed controleren, beschadigde of afwijkende artikelen identificeren, deze eruit halen en melden aan de verantwoordelijke
- Eenvoudig herstelwerk op kleding en linnen uitvoeren indien nodig
- Het afgewerkte wasgoed klaarmaken voor verdeling volgens de wensen van de klant en relevante documenten toevoegen: ophangen, verpakken, stapelen, groeperen

Winkelmedewerker*

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Winkels in verschillende sectoren.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- Interpretieren van documenten onderliggend aan het verkoopproces
- Situeren van assortimenten, branches, winkelvormen en functies in de retailsector
- Presentatie- en merchandising-technieken toepassen met aandacht voor artikelverwantschap en attentiewaarde
- Klanten onthalen en informeren op een klantvriendelijke manier over producten en productevoluties
- Communiceren met de verantwoordelijke over verdachte klanten met het oog op diefstalpreventie
- Professioneel omgaan met klachten volgens instructies van de verantwoordelijke
- Ontvangen en controleren van goederen met gepaste hulpmiddelen rekening houdend met veiligheidsvoorschriften en pictogrammen
- Goederen veilig opslaan en registreren van de ontvangst
- De voorraad opvolgen en tekorten en gebreken melden volgens de bedrijfsinterne procedures
- Artikelen verkoopklaar maken
- Presenteren van artikelen op een commercieel aantrekkelijke manier rekening houdend met de bedrijfsinterne procedures en promotionele acties
- Bevoorraden van afdelingen en ordenen van artikelen rekening houdend met aanvultechnieken en -voorschriften
- Verwerken van de verkoopgegevens en de betaling met behulp van het kassasysteem
- Verpakken van de verkochte artikelen in functie van gebruik, aard of bestemming

* Deze opleiding kan ook als duale opleiding gevolgd worden.

Magazijnmedewerker*

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

Magazijnen van winkels,
bedrijven en instellingen.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- De documentenstroom tussen de afdelingen aankoop, verkoop, magazijn en facturatie toelichten
- De logistieke goederen- en informatiestroom toelichten
- Verschillende functies in een magazijn situeren
- Standaardterminologie in Nederlands, Frans en Engels op vervoersdocumenten interpreteren
- Goederen op basis van vervoersdocumenten met gepaste hulpmiddelen ontvangen en controleren
- Niet-aanvaarde goederen registreren
- Goederen opslagklaar maken en op de juiste locatie veilig opslaan
- De opslag van goederen met behulp van software registreren
- Goederen volgens bedrijfsinterne procedures op basis van de orderverzamellijst verzamelen
- Goederen verzendklaar maken volgens bedrijfsinterne procedures en naar de verzendzone brengen
- Goederen op een veilige manier met gepaste hulpmiddelen laden

* Deze opleiding kan ook als duale opleiding gevolgd worden.

Verpakker

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE



Tewerkstelling

De verpakkingafdeling van een kleine, middelgrote of grote onderneming. De werkomgeving varieert naargelang het product en het bedrijf.

Naast de basiscompetenties, worden volgende beroepsspecifieke competenties aangeleerd:

- De logistieke goederenstroom toelichten
- Verschillende functies in een magazijn situeren
- Goederen verzamelen volgens bedrijfsinterne procedures op basis van de orderverzamellijst
- De voorraad controleren en grondstoffen, producten en verpakkingsmaterialen verzamelen in functie van de verpakkingsopdracht
- Ontpakken en herverdelen van producten met inbegrip van controle van de productverpakking; verwijderen en afvoeren van afgekeurde producten
- Pakketten samenstellen, verpakken en etiketteren
- Controleren van de eigen verpakkingsopdracht
- Registreren en rapporteren van het verloop van de verpakkingsopdracht



KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE

Duaal leren

Leren op school en op de werkvloer, dat is duaal leren. Je komt 2 dagen per week les volgen op school en gaat 3 dagen per week naar de werkplek.

Mogelijke duale opleidingen:

- Medewerker fastfood duaal
- Keukenmedewerker duaal
- Medewerker spoelkeuken duaal
- Winkelmedewerker duaal
- Magazijnmedewerker duaal
- Verpakker duaal

Bij duaal leren ontwikkel je competenties die je in de toekomst goed kan gebruiken in je zoektocht naar een job. Wie weet kan je later zelfs aan de slag bij de onderneming waar je je opleiding hebt gevolgd.

Je krijgt een realistisch beeld van de job, doet veel praktijkervaring op, leert nieuwe competenties en werkt in de modernste infrastructuur.

Om deel te nemen aan duaal leren moet je volgens de klassenraad arbeidsrijp of arbeidsgeschikt zijn. Je moet ofwel minstens 16 jaar oud zijn, ofwel ben je 15 en heb je de eerste twee jaar van het secundair onderwijs afgerond.

Ligging

Hoe zijn we te bereiken

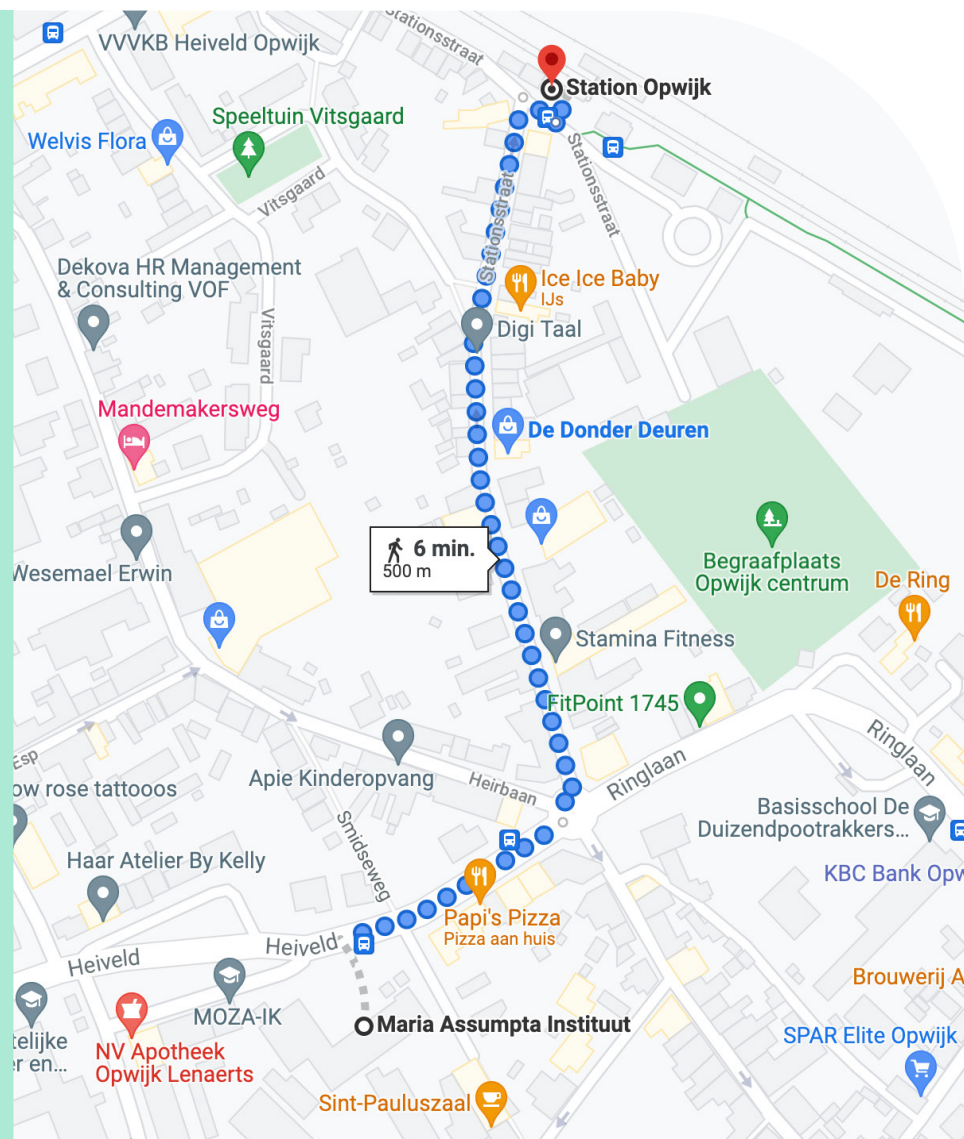
De leerlingen van de observatiefase en opleidingsfase kunnen, als ze rechthebbend zijn, gebruik maken van de schoolbus. Dit wordt nagegaan bij de inschrijving.

De leerlingen van de kwalificatiefase en de integratiefase komen zelfstandig naar school. Indien ze rechthebbend zijn, bekomen zij een gratis busabonnement en/of treinabonnement.

De school is vlot bereikbaar met het openbaar vervoer. Het treinstation van Opwijk ligt op de verbinding Brussel-Opwijk-Dendermonde.

De bushalte (halte Schoolcampus VKO) van lijn 20 (Dendermonde-Opwijk-Aalst) bevindt zich ter hoogte van de school en de bushalte (halte Klaarstraat) lijn 40 (Aalst-Opwijk-Londerzeel) bevindt zich aan het rondpunt.

**Karenveldstraat 27
1745 Opwijk**



Campus Karenveld





Registreer je

NU







052/35.65.64
info@mai.vko.be
www.mai.vko.be

Karenveldstraat 27
1745 Opwijk

