



Une école
de goût !



école hôtelière Coxyde

TER DUINEN



Coxyde

pour des vacances réussies



Regardez le monde du sommet du Hoge Blekker, la dune la plus élevée de la côte belge (33m), ou visitez le moulin Zuidabdijsmolen. Jouissez du lèche-vitrines ou prenez un bain de culture dans le nouveau casino sans oublier l'abbaye Ten Duinen du 12ième siècle.



Observez les derniers pêcheurs de crevettes montés sur leur chevaux à la plage d'Oostduinkerke ou découvrez l'histoire de la pêche en Flandre dans le Musée national de la pêche.



À Saint-Idesbald, village d'art en bordure de mer, le musée Paul Delvaux vous ouvrira ses portes



la théorie

la théorie:
des bases solides



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

A l'école Ter Duinen, les
cours théoriques ne sont pas
lettre morte.

Bien au contraire, la formation
pratique repose sur la théorie
qui initie les élèves à la vie
hôtelière.



Qui plus est, ils s'entraînent de façon interactive à la communication efficace, multilingue.

Le développement de leurs compétences relationnelles est également suivi de très près. À cela s'ajoutent des cours d'informatique continuellement actualisés, avec accès à n'importe quelle autoroute de l'information.

La formation théorique a donc pour objet d'analyser et d'optimiser la pratique de l'horeca dans un cadre didactique attrayant.



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be



pratique

la pratique la vie réelle



Les cours pratiques plongent les élèves dans la vie réelle: apprendre à gérer le stress durant le travail, jouer avec le feu au milieu de chaudrons fumants, transformer des ingrédients en de véritables chef-d'œuvre, ... Ils apprennent à faire face à l'agitation d'un restaurant en pleine effervescence, où tout serveur est appelé à donner le meilleur de lui-même. A terme, c'est dans ce milieu que les élèves devront évoluer.



École hôtelière Ter Duinen
Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96
Email: info@hotelschoolkoksijde.be
Web: www.hotelschoolkoksijde.be



Pour ce faire, nous continuons à pratiquer une méthode séculaire: celle du maître et du compagnon, celle du chef et du commis, où un élève exercé prend un cadet sous son aile.



Les professeurs, tous des professionnels chevronnés, tracent le chemin à suivre. Ils corrigent, dirigent et assistent là où cela s'impose. Pour réaliser ce projet, l'école met à leur disposition des locaux performants, parfaitement équipés.



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

stages

le stage

une école du monde

Le stage est en même temps le point d'orgue et l'enfant chéri de la formation. Chaque élève accomplit deux mois ou trois mois de stage pendant les vacances sous les auspices de l'école et de l'entreprise, qui en partagent la pleine responsabilité.

Plongé dans la réalité de son futur milieu, le stagiaire est confronté à sa motivation professionnelle



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be





École idéale de la vie, le stage favorise aussi le développement de leur personnalité et de leur esprit d'équipe. Les plus jeunes font leur stage à proximité de leur domicile. Les stagiaires du troisième degré ont l'occasion de découvrir d'autres cultures en Europe, voire même au Viêt-nam et d'améliorer, de surcroît, la pratique des langues.

Nous travaillons notamment avec:



École hôtelière Ter Duinen
Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96
Email: info@hotelschoolkoksijde.be
Web: www.hotelschoolkoksijde.be

Les Maîtres-Cuisiniers de Belgique
Le Guide Michelin
Les Disciples d'Auguste Escoffier
Les étapes du bon goût
Relais et Châteaux
Tradition et Qualité

internat

I 'internat

la liberté maîtrisée



La quasi-totalité des élèves de Ter Duinen sont internes. Au même titre que les formations théorique et pratique, I 'internat constitue le troisième grand pilier sur lequel repose l 'école. Dans l 'horeca, une tenue correcte, une bonne présentation, la courtoisie et le respect sont tout aussi importants que le savoir-faire.



École hôtelière Ter Duinen

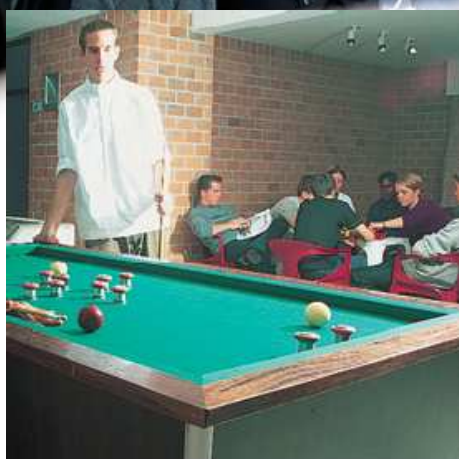
Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be





L ' école ne néglige aucunement de développer d ' autres valeurs comme prêter une oreille attentive, partager joies et peines, avoir le courage de ses opinions ...

Le temps avant et après les cours se partage entre l ' étude dirigée et des loisirs sélectionnés (cinéma, théâtre, danse, musique, sport, ...)

L ' aspiration à une " liberté maîtrisée " et le principe de la discipline coridiale nous servent de fil rouge pour réaliser ce programme.



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

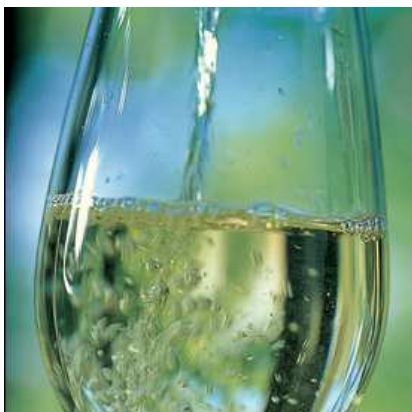
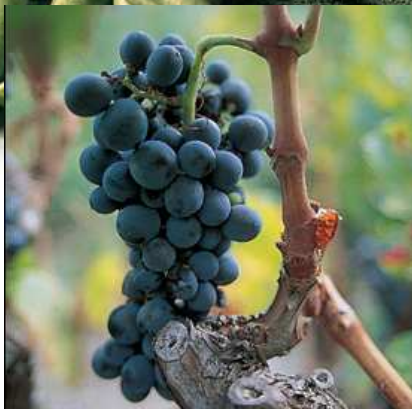
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be



enseignement pour adultes



L'enseignement pour adultes quand la cuisine devient une passion

Ter Duinen propose aux adultes de suivre une formation de jour (à raison de cinq jours par semaine) durant un an. Le diplôme de cuisine et de salle couronne ces cours et ouvre aux participants l'accès à la profession. Un système modulaire (plats du jour, sommellerie, techniques de salle, ...) permet également de décrocher des diplômes partiels. Outre cette formation de jour, Ter Duinen organise des cours du soir traditionnels à l'intention des amateurs de cuisine. Sous l'égide de formateurs enthousiastes, quelque 170 élèves se métamorphosent en cordons-blues ou sont initiés à la dégustation de vins. Ces modules sont agréés dans le cadre de la formation de promotion sociale.



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

diplômes de l' école hôtelière Ter Duinen

afgestudeerde
hotelschool koksijde
'TER DUINEN'



Par son intermédiation au niveau professionnel, l' école aide ses milliers de diplômés à se forger un avenir. Après leur formation, un cinquième des élèves s' installent en tant qu' indépendants. La plupart sont salariés, par exemple en qualité de chef de cuisine ou de maître d' hôtel dans un établissement réputé. D' autres occupent des fonctions de cadre dans une grande entreprise horeca ou font le tour du monde pour le compte d' une multinationale.

Il arrive également que les diplômés poursuivent leurs études dans l' enseignement supérieur ou même à l' université. Force est de constater que les résultats enregistrés par Ter Duinen sont nettement supérieurs à ceux d' autres écoles hôtelières.

Les “ anciens ” de Coxyde demeurent fidèles à leur école et ils gardent le contact par le biais de l' association des anciens élèves qui est, soulignons-le, la plus grande d' Europe. Le mensuel “ Hospes ” leur assure un lien émotionnel et durable avec l' école.



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

7ième années de spécialisation



École hôtelière Ter Duinen
Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96
Email: info@hotelschoolkoksijde.be
Web: www.hotelschoolkoksijde.be



Gestion de restaurant & sommellerie

la fête au vin



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

Truffée de dégustation, de visites d'entreprises et de conférences, la 7ième année de Sommellerie, qualification professionnelle, propose une formation spécialisée, résolument orientée vers la pratique.

Trois voyages vinicoles et des cours dans des instituts viticoles réputés optimisent les connaissances acquises. Souvent, cette expérience se voit couronnée par des prix aux concours nationaux et internationaux.

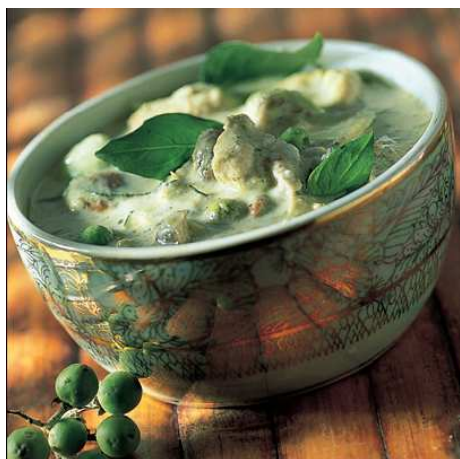
L'année se clôture par un stage de sommellerie dans un restaurant étoilé de renom, tant en Belgique qu'à l'étranger. Afin de mieux s'imprégner des mystères de la vigne, la 7ième année de Sommellerie a d'ailleurs planté ses propres ceps.

7ième année e gastronomie mondiale



la gastronomie mondiale

le monde sur un plateau



La société multiculturelle, la mobilité croissante, la santé, l'environnement et la nature font l'objet d'une attention particulière dans la 7ième année de gastronomie mondiale, qualification professionnelle. Ici, les élèves découvrent une nouvelle tendance dans la gastronomie, où des traditions culinaires de tous azimuts se confondent. Les élèves qui suivent cette année découvrent de nouveaux ingrédients, mets, boissons et modes de cuisson des gastronomies scandinave, italienne et orientale (viêt-namienne, chinoise, japonaise). Il va de soi qu'une seule année ne suffit pas à transformer les élèves en spécialistes de toutes ces cuisines. Nos objectifs principaux sont de leur ouvrir les yeux sur le monde et de stimuler leur créativité



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be

7ième année de restauration gastronomique, qualification



restauration gastronomique: La cerise sur le gâteau



S' épanouir en cuisine! Certains élèves ont le feu sacré depuis très longtemps. Dès leur plus tendre enfance, ils étaient fascinés par le confiture de fraises de maman ou le gâteau du dimanche de mamie.

Le 7ième année de restauration gastronomique familiarise les élèves aux produits gastronomiques hauts de gamme.

Encadrés par leur professeurs, ils concoctent des merveilles culinaires qu' ils servent ensuite au " Delvaux ", restaurant qui tient la comparaison avec les plus grands.

École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be





réception hôtelière

I ' hospitalité à I ' accueil

La 7ième année de réception hôtelière, qualification professionnelle, offre aux élèves une formation complète axée sur l' a ccueil et l' hospitalité.

Grâce à la coopération du secteur hôtelier, la partie pratique se compose d' exposés et de visites d' entreprises.

À tour de rôle, les élèves travaillent à l' a ccueil de l' école. Ils sont aussi chargés de réaliser différents projets.

Pendant les mois d' é té, ils accomplissent un stage de huit semaines à la réception d' un hôtel ou bien ils assument une autre fonction liée à l' a ccueil dans l' horeca.



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

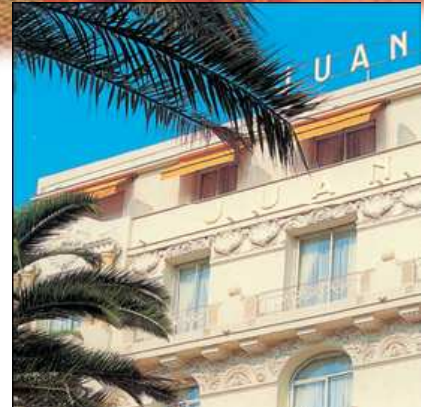
Web: www.hotelschoolkoksijde.be





la gestion hôtelière: hospitalité — efficace

Les élèves qui caressent l'ambition d'assumer une fonction de directeur (ou d'assistant à la direction) ou qui entendent s'installer comme hôtelier indépendant ne manqueront pas de suivre la 7ième année de gestion hôtelière, qualification technique. La formation dispensée colle à la réalité et forme la personnalité.



Des conférences, données par des professionnels expérimentés, des visites d'entreprises horeca les plus diversifiées et un projet des plus réalistes procurent aux élèves un bagage inestimable pour faire face à la concurrence sur le marché de l'emploi.



Le stage en qualité de réceptionnaire ou de gérant donnent encore plus de cachet à cette formation.

École hôtelière Ter Duinen
Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde
Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96
Email: info@hotelschoolkoksijde.be
Web: www.hotelschoolkoksijde.be



Formations

HORECA



Cuisine

Salle

Sommellerie

Réception



École hôtelière Ter Duinen

Houtsaegerlaan 40, 8670 Coxyde

Tél. +32 (0) 58 51 11 98 . Fax +32 (0) 58 51 96

Email: info@hotelschoolkoksijde.be

Web: www.hotelschoolkoksijde.be