

certificaat Ambachtelijk brood- en banketbakker

<p>Brood A: brood en broodsoorten 80</p>	<p>Initiatie marsepein en chocolade 80</p>
<p>Brood B: zachte luxe brooddeeg 80</p>	<p>Consumptie-ijs 80</p>
<p>Brood C: typedegen 80</p>	<p>Banketproducten 80</p>
<p>Harde en zachte luxe 80</p>	
<p>Gerezen bladerdeeg 80</p>	
<p>Broodbakkers- organisatie 40</p>	<p>Beheer en organisatie 80</p>
<p>Bladerdeeg 80</p>	<p>Beheer en organisatie bakkerij 40</p>
<p>Taarten 40</p>	<p style="text-align: center;">certificaat Broodbakker</p>
<p>Vlaaien 40</p>	<p style="text-align: center;">certificaat Banketbakker</p>
<p>Beslagen en cakes 80</p>	
<p>Vet- en soezendeeg 80</p>	<p style="text-align: center;">certificaat Bakkersgast</p>



Prijzlijst Bakkerij Chocoladebewerker 2011-2012 1e sem

	Inschrijvingsgeld	Producten	Cursus	TOTAAL
Brood A: brood en broodsoorten(80LT)	€ 80	€ 100	€ 6	€ 186
Brood B: zachte luxe brooddeeg (80LT)	€ 80	€ 100	€ 6	€ 186
Brood C: typedegen(80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Harde en zachte luxe (80LT)	€ 80	€ 100	€ 6	€ 186
Gerezen bladerdegen (40LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Broodbakkersorganisatie (40LT)	€ 40	-	-	€ 40
Bladerdegen (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Taarten (40LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Vlaaien (40LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Beslagen en cakes (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Vet- en soezendeeg (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Initiatie marsepein en chocolade (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87
Consumptie-ijs (80LT)	€ 80	-	€ 6	€ 86
Banketproducten (80LT)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Hartig gebak (Bake – off)	€ 80	€ 120	€ 6	€ 206
Beheer en organisatie (80LT)	€ 80	-	€ 8	€ 88
Beheer en organisatie bakkerij (40LT)	€ 40	-	-	€ 40
Chocoladebewerker				
Initiatie marsepein en chocolade (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87
Marsepein en chocolade (80LT)	€ 80	-	-	€ 80
Suikerwerk en pralines (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87
Vullingen en chocoladewerk (80LT)	€ 80	-	€ 7	€ 87

Inschrijvingsgeld: 1 Euro per lestijd (Vb.: 1 avond van 4u voor 1 semester = € 80).
De vermelde prijzen gelden onder voorbehoud van vergissingen en drukfouten!

Raming extra kosten:

Kledij (bakkersbroek, bakkersvest, voorbindschort, hoofddekse, veiligheidsschoenen,)	€ 100
Set klein materiaal (deegsteker, -krabber, chefmes, schilmesje, spuitzak, spuitmondjes, paletmes)	€ 50

Ambachtelijk brood- en banketbakker

Brood A: brood en broodsoorten (80 lestijden)

Het brood dat uit de grondstoffen bloem, water, zout en gist vervaardigd wordt blijft de basis voor deze module.

Het vakmanschap van de bakker, de zorg voor het kneden, gisten en bakken besteed wordt aan dit product is beslissend voor het uitzicht, het aroma en de smaak ervan.

Bereiden van witte broodsoorten: huishoudbrood, plaatbrood, carrébrood, boulotbrood,...

Bereiden van bruine broodsoorten: volgranenbrood, zes-tien granenbrood, zonnebrood,...



Brood B: zachte luxe brooddeeg (80 lestijden)

Het deeg voor zacht luxebrood of ook briochedeeg genoemd, bevat naast de gewone grondstoffen voor brood ook nog boter, eieren en suiker.

Soms worden ook verse of gedroogde vruchten, notenpasta's of andere smaakstoffen toegevoegd.

Vb: kramiek, suikerbrood, chocoladebrood,...



Brood C: broodspecialisaties – typedegen (80 lestijden)

Hier gaan we de nadruk leggen op specifieke broodsoorten of kleine producten met toevoeging van speciale grondstoffen die aan deze producten een typerende smaak zullen geven.

We gaan bepaalde vleessoorten en groenten gebruiken.

Vb: spekbrood, tomatenbroodje met oregano, fougasse uit de Provence, ...



Harde en zachte luxe (80 lestijden)

Harde of krokante luxe heeft een veel luchtiger kruim en een dunnere korst dan brood.

Deze eigenschappen worden bekomen door een kouder en soepeler deeg te bereiden dan bij de gewone broodbereidingen.

Bovendien wordt meestal een grotere hoeveelheid gist gebruikt.

Voor de bereiding van harde luxe zijn er speciale bereidingsmiddelen op de markt.

Vb: pistolets, druiventrossen, stokbroodjes,...

Bij zachte luxeproducten is vooral de afwerking van het product belangrijk. Na het bakken worden de koeken vaak gevuld en geglaceerd.

Vb: chocoladebol, Berlijnse bol,...



Gerezen bladerdeeg (80 lestijden)

Bij gerezen bladerdeeg producten wordt in het bijzonder de nadruk gelegd op het toeren van een deeg.

Het uitrollen van een deeg is zeer belangrijk, dit om een mooi, knappend en bladerend resultaat te bekomen.

De afwerking (abricoteren en glaceren) van de koeken zal hier een belangrijke rol spelen.

Vb: boterkoeken, Zwitserse koeken, crèmekoeken,...



Broodbakkersorganisatie (40 lestijden)

Tijdens de lessen wordt er aandacht besteed aan het opstellen van een werkplan, organiseren van het gebruik van een oven en bestellingen opmaken en plaatsen

Bladerdeeg (80 lestijden)

Is een product dat bestaat uit dunne lapjes deeg. Bladerdeeg is een zogenaamd “getoerd deeg”. Dat wil zeggen dat het gemaakt is door telkens een laag vet op een laag deeg aan te brengen, en het vervolgens te vouwen en uit te walsen. Dit wordt in het bakkersjargon “toeren” genoemd.

Tijdens het bakproces smelten de laagjes vetstof in het deeg. Het water uit de vetstof verdampt en veroorzaakt luchtophoppingen tussen de deeglagen.

De deeglagen verharden tegelijkertijd en behouden zo hun “opgeblazen” vorm. Dit geeft gebakken bladerdeeg zijn luchtig karakter.

Vb: mattentaarten, frangipanetaart, appeltaart, rijsttaart,...



Taarten (40 lestijden, wordt samen met vlaaien gevolgd)

In deze module komen de taarten aan bod. De basis in deze module is een taartdeeg die elke les op een andere manier zal afgewerkt worden.

Het gaat hier van een eenvoudige appeltaart tot een Bretoense appeltaart.

Rijst-, fruit- en flantaarten mogen in deze module zeker niet vergeten worden.



Vlaaien (40 lestijden, wordt samen met taarten gevolgd)

Vlaai bestaat uit een bodem van deeg die plat is met opstaande randen. De vlaai wordt vervolgens gevuld met vruchten, zoals kruisbessen, kersen, pruimen, appel, ...

Het vlaaiendeeg is een stuk luchtiger en lijkt op brooddeeg.



Beslagen en cakes (80 lestijden)

Telkens zullen we een nieuwe taart leren bakken, die samengesteld zijn uit een heerlijk beslag en gevuld worden met een lekkere crème.

Vb: Alaskataart, sachertaart, javanais, miserable,...

Vet- en soezendeeg (80 lestijden)

Onder soezendeeg verstaan we meestal een kookdeeg.

Met eenzelfde basisdeeg gaan we een ruim assortiment gebakjes en taarten vervaardigen.

Natuurlijk kunnen we de crème, het fruit en de slagroom niet vergeten.

Vb: chocoladesoes, tijgersoes, bananensoes, malakoff, ...



Banketproducten (80 lestijden)

Zowel klassiek als modern gebak

Vb: ananas gebak, javanais speciale, assortiment bavaois, ...

Initiatie marsepein en chocolade (80 lestijden)

Basisbewerkingen met chocolade en marsepein worden aangeleerd.

De nadruk ligt op voorbereidingstechnieken, holle figuren en eenvoudige garneringen met chocolade en marsepein



Consumptie-ijs (80 lestijden)

Roomijs is een substantie die in bevroren toestand voor consumptie is bestemd en in hoofdzaak is samengesteld uit room, melk en suiker er kunnen voedingswaren toegevoegd worden zoals koffie, chocolade, vruchten, ...

Vb: roomijs, chocolade-ijs, vruchtenijs, yoghurtijs, ...



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**

Beheer en organisatie (80 lestijden)

Tijdens deze lessen wordt er aandacht besteed aan de veiligheid en hygiëne, voorraadbeheer en elementen uit de wetgeving betreffende de organisatie

Beheer en organisatie bakkerij (40 lestijden)

Tijdens deze lessen wordt er aandacht besteed aan de beroepsreglementering, veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken, Voeding- en drankencontrole.

Bake-off (specialisatie, 80 lestijden)

De Hartige bakkerij is een fenomeen dat steeds meer aandacht vraagt wegens het veranderde levenspatroon en de daarbij horende gewijzigde eetgewoonten van de Westerse bevolking.

Pizza's, die oorspronkelijk als tussendoortje waren bedoeld, worden tegenwoordig ook veel als hoofdmaaltijd gebruikt.

Vb: pizza Hawaï, marguerita, Napoli, bolognese,...

Zoals de pizza's zijn de quiches inzake variatie onuitputtelijk.

De best gekende quiche is die uit Lotharingen: de "quiche Lorraine", maar ook de zalmquiche met broccoli is een lekkernij.

Speciale broodjes zijn in de lessen ook niet weg te denken.

Wat denk je van een paprikabroodje bij verse kazen, een stukje kerriebrood bij geroosterde kip, een leuk assortiment gevulde broodjes bij de barbecue.



Ambachtelijk chocoladebewerker

Chocolade is een bekend voedingsproduct, maar weinigen kunnen de oorsprong, de geschiedenis en de fabricagemethoden van deze lekkernij. Tijdens de verschillende modules leert men pralines maken in alle vormen en voor verschillende momenten. Vandaag kan je koffie en zelfs je wijn afstemmen op de pralines. Tevens heeft men ook aandacht voor de verwerking van marsepein en suikerwerk niet alleen als zelfstandig product maar ook in combinatie met chocolade. Onder de deskundige leiding van een chocolatier zal de passie voor en het genot van pralines geen grenzen meer kennen.



Initiatie marsepein en chocolade (80 lestijden)

Basisbewerkingen met chocolade en marsepein worden aangeleerd. De nadruk ligt op voorbereidingstechnieken, holle figuren en eenvoudige garneringen met chocolade en marsepein



Marsepein en chocoladewerk (80 lestijden)

Instapvoorwaarde: attest initiatie marsepein en chocolade

In deze module wordt dieper ingegaan op het verwerken van marsepeinfiguren en deze te combineren met chocolade



Suikerwerk en pralines (80 lestijden)

Instapvoorwaarde: attest initiatie marsepein en chocolade

Diverse toepassingen van suikerwerk worden aangeleerd. Volgende technieken komen ook aan bod in deze module:

- noga verwerken
- konfijten
- kanderen
- vorm- en mouleerpralines
- dompelpralines en truffels
- likeurpralines met suikerkorst
- likeurpralines zonder suikerkorst



Vullingen en chocoladewerk (80 lestijden)

Instapvoorwaarde: attest initiatie marsepein en chocolade

Volgende technieken komen aan bod in deze module:

- notenpasta bereiden
- ganache bereiden
- couverture temperen
- chocoladefiguren maken
- chocolade monteren
- chocoladegarnituur maken
- chocolade bedrukken



Beheer en organisatie (80 lestijden)

Tijdens deze lessen wordt er aandacht besteed aan de veiligheid en hygiëne, voorraadbeheer en elementen uit de wetgeving betreffende de organisatie

Beheer en organisatie bakkerij (40 lestijden)

Tijdens deze lessen wordt er aandacht besteed aan de beroepsreglementering, veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken, Voeding- en drankencontrole.



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Geachte cursist

In opvolging van een nieuwe regelgeving van het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV) dient elke cursist die een opleiding in het studiegebied Voeding volgt eenmalig een medisch geschiktheidattest af te leveren.

Dit zal, zo werd ons duidelijk gecommuniceerd, door de verificateur van het ministerie grondig nagekeken worden.

Concreet dient bij inschrijving door elke nieuwe cursist in het studiegebied Voeding (Slagerij, Bakkerij, Hotel/keuken, Hotel/zaal, Wijnkenner) voor om het even welke module een medisch geschiktheidattest afgeleverd te worden. Van zodra dit document in het cursistendossier aanwezig is en de opleiding niet onderbroken wordt, blijft dit geldig (er moet dus niet telkens een nieuw document aangeleverd te worden).

Dit medisch geschiktheidattest kan ingevuld worden door de huisarts. Om er zeker van te zijn dat het juiste attest wordt afgeleverd en om overbodig werk te vermijden vindt u het formulier in bijlage.

Om alles vlot te laten verlopen, mag u dit attest bij aanvang van de lessen afgeven op het secretariaat.

Met dank bij voorbaat voor de correcte opvolging en met de meeste hoogachting,

Ginette Janssens,

directeur

**MEDISCH GESCHIKTHEIDATTEST VOOR PERSONEN DIE ACTIEF BETROKKEN ZIJN BIJ DE
PRODUCTIE, DE BEWERKING, DE VERWERKING EN HET HANTEREN VAN LEVENSMIDDELEN.**

Ondergetekende, geneesheer, (ev. stempel)

Naam:

Voornaam:

Adres:

.....

Bevestigt, in het kader van de federale regelgeving op de voedselveiligheid (FAVV), een medisch onderzoek uitgevoerd te hebben op de heer / mevrouw

Naam:

Voornaam:

Adres:

.....

Geboortedatum:

en verklaart:

- geen aanwijzingen of duidelijke symptomen van een aandoening die overdraagbaar is op voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen, vastgesteld te hebben.
- deze persoon duidelijk geïnformeerd te hebben m.b.t. de risico's voor de volksgezondheid bij het hanteren van levensmiddelen wanneer men aan een bepaalde aandoening of pathologie lijdt, die via voor menselijke consumptie bestemde levensmiddelen overgebracht zou kunnen worden.

Ik erken, met het oog op de bescherming van de volksgezondheid, dat vanuit medisch oogpunt, niets het volgen van een opleiding in het studiegebied voeding in de weg staat.

Opgemaakt te, op .../.../...

Handtekening en stempel van de geneesheer die het onderzoek uitvoerde:



OPLEIDINGSCHEQUE VOOR WERKNEMER



Voor wie?

Ben je een werknemer en woon je in Vlaanderen of in het Brussels gewest, dan kan je gebruik maken van de opleidingscheques van de Vlaamse overheid.

Opleidingscheques kunnen voortaan enkel nog gebruikt worden voor opleidingen die erkend worden binnen het stelsel van het betaald educatief verlof. Het is niet zo dat je daadwerkelijk betaald educatief verlof moet opnemen, je opleiding moet gewoon erkend zijn binnen dit stelsel.

Komt je opleiding niet in aanmerking voor opleidingscheques, dan moet je ze volledig zelf betalen. Er is wel één uitzondering. Maakt je opleiding deel uit van je persoonlijk ontwikkelingsplan in het kader van **loopbaanbegeleiding**, dan krijg je hiervoor wel opleidingscheques.

Uiteraard kan een opleidingsverstrekker **niet weten** of je opleiding in een persoonlijk ontwikkelingsplan is opgenomen. Om dit aan te tonen laat je een attest invullen door je loopbaanbegeleider of VDAB. Nadien bezorg je het, samen met de opleidingscheques aan de opleidingsinstelling waar je een opleiding volgt.

Welke opleidingen komen in aanmerking voor opleidingscheques:

Campus 'de Ledebaan': Hotelbedrijf, Bakkerij, Slagerij en Bedrijfsbeheer

Campus 'de Welvaert': Netwerktechnicus, Technicus Personen- & Lichte Bedrijfswagens, Fietsenmaker, Mecanici Bromfietsen en Tuinmateriaal, Lassen, Onderhoud en herstellingen, CAD tekenen, Koetswerkhersteller, Elektronica HBO

Waar bestellen?

- Online via volgende website: <http://vdab.be/opleidingscheques/>
- Bel naar 0800 30 700 (elke werkdag van 8 tot 20 uur).
- Ga naar een VDAB-kantoor of werkwinkel.

De cheques worden aangekocht uiterlijk binnen de twee maanden na de aanvang van de opleiding.

Hoeveel kan je er mee betalen?.

Je kan de opleidingscheques gebruiken voor het inschrijvingsgeld en de extra kosten die bij de inschrijving worden gevraagd (bv. maaltijdgelden, producten, grondstoffen en cursussen).

Opleidingscheques voor werknemers hebben een waarde van 5, 10 of 25 euro. Per kalenderjaar kan de werknemer maximaal voor 250 euro opleidingscheques aankopen. De totale waarde van de aangeboden cheques mag niet groter zijn dan het bedrag van het te betalen inschrijvingsgeld. Het verschil tussen het te betalen inschrijvingsgeld en de ingediende cheques wordt cash bijgepast.

Indien je op het moment van inschrijving niet onmiddellijk met opleidingscheques kan betalen, betaal je eerst het volledige cursusgeld. Op het ogenblik dat je de cheques in je bezit hebt kan je ze binnenbrengen op het secretariaat samen met je inschrijvingsformulier (uiterlijk voor de einddatum van je cursus).

Het volledige cursusgeld wordt dan zo vlug mogelijk op de rekening van de werknemer teruggestort. Let wel, dit kan een 1 maand of langer duren. (Wij kunnen immers niet terugbetalen vooraleer wij zelf beschikken over de terugbetaling.)



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



DE KMO-PORTEFEUILLE



Wat en voor wie?

De kmo-portefeuille is de opvolger van de BEA-maatregel en de vroegere opleidings- en adviescheques voor werkgevers. Deze subsidiemaatregel is gericht aan kleine en middelgrote ondernemingen en vrije beroepen

De KMO-portefeuille bestaat uit 4 luiken:

1. opleiding
2. advies over ondernemen
3. advies over innoveren
4. advies internationaliseren.

Opleidingen die door een erkende dienstverlener worden gegeven, kunnen voor 50% worden gesubsidieerd met een maximum van 2.500 euro per kalenderjaar.

Hoe de subsidie aanvragen?

Via de website www.kmo-portefeuille.be

U heeft het erkenningsnummer van ons CVO nodig: DV.O100061

Procedure CVO 'Tanera'

Aan de balie betaal je het inschrijvingsgeld van de cursus die je wil volgen.

Je werkgever doet onmiddellijk een aanvraag tot subsidiëring bij de KMO-portefeuille.

De werkwijze is uitgebreid beschreven op hun website www.kmo-portefeuille.be.

Wanneer de subsidiëring van je inschrijvingsgeld op onze rekening is gestort, word je via een secretariaatsmedewerker hiervan op de hoogte gebracht.

Nu kunnen we het inschrijvingsgeld dat je aanvankelijk zelf hebt betaald, op jouw rekeningnummer terugstorten.





**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Didactisch restaurant Terlinden

Het didactisch restaurant Terlinden staat gekend als een stijlvol restaurant dat topgastronomie serveert.

De cursisten uit de modules visgerechten bereiden heerlijke menu's op maandag- en dinsdagavond. Op woensdag- en donderdagavond staan de cursisten uit de module dienst aan de kaart / keuken voor u paraat. Dit onder leiding van vakkundige praktijkchefs.

De cursisten uit hulpkelner en kelner begeleiden en bedienen u in stijl en volgens de voorgeschreven etiquette.

Voor het menu betaalt u 30€ U kan zelf een wijn kiezen uit onze mooi uitgebalanceerde wijnkaart of advies vragen aan het zaalpersoneel.

Reserveren kan op 053/76.80.41 van maandag tot donderdag telkens van 18.00 uur tot 21.30 uur.



Klantendiensten op 'de Ledebaan'

Zin in een schoonheidsbehandeling of een trendy haarsnit?
Professioneel geschoolde leraren en hun cursisten staan voor je klaar.

Schoonheidsinstituut

- Lichaamsverzorging:
ontharen, cellulitis behandeling, behandeling van rug en decolleté, behandeling van de buste, ontspanningsmassage.
- Handverzorging: volledige huid- en nagelverzorging, gelnagels.
- Gelaatsverzorging, make-up advies.
- Voetverzorging.

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag tussen 15 en 17u. telefoneren naar: 053/76 92 78

Kappersalon

- Haarverzorging, snit, permanent, kleuring
- Kleurenconsulent

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag van 18u tot 22u telefoneren naar: 0476/586 407.



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Klantendiensten op 'de Welvaart'

Carrosserie

herstellen van plaatwerk en spuiten van carrosseriewerk

Autotechnieken

algemeen onderhoud van voertuigen, opsporen en herstellen van defecten

Lassen

zowel hoek-, plaat- als buislassen

Voor een afspraak kan je op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag na 17u. telefoneren
naar: 053/78 70 29 of 0499/517 058



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



Inschrijvingsvoorwaarden Centrum voor Volwassenenonderwijs 'Tanera'

Vermindering van inschrijvingsgeld.

Volgende cursisten betalen **geen inschrijvingsgeld**

- cursisten met een inkomen via maatschappelijke dienstverlening of met een leefloon
- niet-werkende verplicht ingeschreven werkzoekenden die nog geen recht hebben op een wachtuitkering

Volgende cursisten betalen **een verminderde bijdrage** van 0,25 EUR per lesuur (wat overeenkomt met 20 Euro voor een gemiddelde module van 80 lestijden).

- uitkeringsgerechtigde werklozen
- alle cursisten die in het bezit zijn van een van de volgende attesten of die ten laste zijn van een persoon die in het bezit is van een van de volgende attesten:
 - o een attest, uitgereikt door de bevoegde overheid, waaruit arbeidsongeschiktheid van ten minste 66% blijkt;
 - o een attest waaruit het recht blijkt op een integratietegemoetkoming aan gehandicap-ten;
 - o een attest waaruit de inschrijving bij het Vlaams Agentschap voor Personen met een Handicap blijkt;

De volledige lijst van de groepen die beroep kunnen doen op een vermindering van inschrijvingsgeld kan je via onze website www.tanera.be raadplegen

Inschrijvingen

- De inschrijvingsgelden en diverse kosten worden onmiddellijk bij inschrijving geïnd.
- Een inschrijving is persoonlijk en kan dus nooit doorgegeven worden aan derden.
- Wie recht heeft op een vermindering van zijn inschrijvingsgeld, dient de vereiste attesten voor te leggen op het ogenblik van inschrijving. Indien het attest, niet bij inschrijving kan ingediend worden, zal men eerst het inschrijvingsgeld betalen. Als men het attest binnen de 14 dagen indient, zal het inschrijvingsgeld terug betaald worden.
- Inschrijvingen via e-mail, fax of telefoon zijn niet mogelijk. De cursisten moeten zich persoonlijk aanbieden.

Annulatie van inschrijving

- Het inschrijvingsgeld en maaltijdgeld kan terugbetaald worden tijdens de eerste 14 dagen van de cursus. De kosten voor de cursus kunnen nooit terugbetaald worden.
- Om geldig te annuleren biedt de cursist zich tijdens de openingsuren met het originele ontvangstbewijs (getekend inschrijvingsformulier) aan op het secretariaat. De directeur van ons centrum beslist over de geldigheid van de gemotiveerde aanvraag.
- Belangrijk is dus om je stopzetting steeds formeel te melden op het secretariaat van je opleiding. Tot de dag dat je je stopzetting meldt, beschouwen wij je als ingeschreven, ongeacht of je de lessen volgt of niet.