



Expeditie Gastronomie

Bij ons start je expeditie op 1 september.

Gedreven door creativiteit starten leerlingen bij ons in de eerste graad.

Gevormd met vakkennis groeit de voeling met het beroep.

Gewapend met passie en ondernemerschap verlaten ze als mature jongeren de school na één of meerdere Specialisatiejaren.

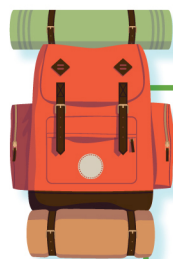
Pik je graantje mee

Zachte luxe, desembroden, nieuwe technieken. Toonaangevend! Dat is Ter Groene Poorte.



Start vanaf 12 jaar

Popel je om te starten? Volg hier de eerste lessen praktijk en dompel je onder in de creatieve wereld van onze eerste graad.



Smakelijk!

Onze grootkeuken serveert (h)eerlijke gerechten in sneltempo in het Fornuis.



Ben jij de nieuwe Roger van Damme?

Bezoek onze patisserie: gebak, taarten, ijs...

Hoi, jij bent de **topchef** die we zoeken!

Restaurant Casserole

Craenburg Internaat

PO GEBOUW

S2

Sporthal

BOOT GEBOUW

Het Fornuis
3 Beroepen gebouw

Bistro Ter Groene Poorte

WINKEL BAKKERIJ

Internaat

Receptie

Chocolaterie

Welkom

UITGANG DOMEIN

Welkom

Ons domein leren kennen, is niet zo moeilijk. We helpen je graag op weg met ons plannetje. Loop je toch verloren, dan helpen onze collega's je graag verder.

INGANG DOMEIN

KU LEUVEN

P2

P3

EHBO
Pepermolen

ECONOMAAT

VHSI

Station

Aan Ter Groene Poorte **proef je het verschil** in vakmanschap, productkennis en beroepsfierheid.



Quality Control!

Halt. Hier controleren we producten op voedselveiligheid. Bezoek onze afdeling Voedingstechnieken.



Chocoholics wanted!

Dominique Persoone achterna? Hier begint je reis. Je vertrekt vanuit de basisproducten, 200g creativiteit als extra ingrediënt en je eindigt met een afgewerkte praline, chocolade- of suikerstuk. Hier toon je wat je in je mars hebt.