



OPENDEURDAG

26 APRIL 2025



Provincie
Antwerpen

SLAGERIJ

Slagerijafdeling

- Leerlingen in actie: 3SL, 4SL en 5SL versnijden varkensvlees en rundvlees. De leerlingen van 6ST leggen hun masterproef af.
- **Young Master Chef** slagerij met tweedejaars.
- **Workshops** slagerij: meld je aan bij de technisch adviseur links in de gang voor gepaste kledij.
- **Proevertjes** gemaakt door leerlingen van slagerij achteraan in de gang.
- Info **7de jaar Culinaire slager**.

Aula

- Een volle toog in de slagerijwinkel met dank aan 6SL.

Speelplaats

- Barbecue met de leerlingen van 7BTV.



BAKKERIJ

Bakkerijafdeling

- Gang: info **7de jaar Chocolatier**.
- Gelijkvloers: 6BT en 6BK in actie met hartige producten en desem in de bakkerij, volg een demo in het auditorium met 5BT.
- 1e verdieping: 6BT met oogstrelende **taarten**. 4BK met heerlijke **gebakjes**.
Ijsjesverkoop georganiseerd door 5BK.
- 2e verdieping: Onze **chocolatiers** van 7BBC in actie. Zoetigheden met 4BT. Bekijk de **kunstwerken** van onze "Coupe du Monde" deelnemers.
- 3e verdieping: **Workshops** bakkerij.
Young Master Chef bakkerij met tweedejaars. Kom alles te weten over de **melocake** bij 5BK.

Aula

- Een prachtig gevulde toog in de bakkerijwinkel.



TOERISME

Theorieblok - 1ste verdieping

- Info studierichting **toerisme**.
- **Vakantiebeurs** door de leerlingen van 6 toerisme.
- **Cultuurmarkt** door de leerlingen van 4 toerisme.
- **Workshop** "Reisaffiches maken" met de leerlingen van 3 toerisme.

Aula

- Infopunt en vertrekpunt **rondleidingen** door de school met de leerlingen van 5 toerisme. Start om 11u, 12u, 14u en 15u.



HOTEL

Hotelafdeling

- Geniet van lekkers georganiseerd door 4RK in de Tearoom en/of een warme lunch in de FreeFlow.
- Gelijkvloers: **Demo's** en **workshops** in Hof van Leysen met 6RK, 6HT en 7G&E.
Wijndegustaties met 7BRD.
Info **7de jaar Kok** en **Sommelier-barman**.
- 1e verdieping: **Demo's** en **workshops** met 1A, 3RK, 3HT en 4HT.
Young Master Chef hotel met tweedejaars.

Speelplaats

- Café Mobil met ondersteuning door 3RK.



LEVENDE SCHILDERIJEN

Benieuwd hoe beroemde schilderijen zoals De Schreeuw of het Meisje met de parel er in het echt uitzien? Onze **creatieve eerstejaars** hebben deze en nog veel meer wereldberoemde kunstwerken tot leven gebracht!

Bewonder hun **Levende Schilderijen** tijdens vier verschillende shows in de binnentuin om 13.30, 14.30, 15.30 en 16.30 uur!



YOUNG MASTER CHEF

Wedstrijd voor tweedejaars

- Young Master Chef slagerij in lokaal S0.35 op het gelijkvloers.
- Young Master Chef bakkerij in lokaal B3.40 op de 3e verdieping.
- Young Master Chef hotel in lokaal H1.10 op de 1e verdieping.

Bekendmaking winnaars Young Master Chef 2025.
op de speelplaats omstreeks 16 uur.

LEKKERS BIJ PIVA

Wat vind je waar?

FreeFlow: warme lunch met o.a. steak met frietjes, spaghetti en ander lekkers

Tearoom: pannenkoeken, ijsjes en gebak

Barbecue op de speelplaats verzorgd door slagerij

Café Mobile: frisdrank en bier te verkrijgen op de speelplaats

PIVA Oud-leerlingen: pizza op de speelplaats

Ouderraad: cava op de speelplaats

Afdeling hotel: wijndegustatie in de foyer van het Hof van Leysen

Afdeling bakkerij: ijsjes op de 1e verdieping

Winkel bakkerij en **slagerijwinkel** in de aula

Hoe betalen?



In FreeFlow, Tearoom en in de winkels kan je betalen met bancontact.
Al het andere lekkers betaal je met jetons.
Je vindt een jetonkassa in de aula en de FreeFlow.

INSCHRIJVINGEN PIVA

Vandaag kan je inschrijven voor het **2e tot het 7e jaar** in PIVA. We schrijven in van 11u tot 17u. Je kan je daarvoor aanmelden aan het onthaal van PIVA.

Leerlingen voor het **1ste jaar** PIVA moeten nog even wachten. We kunnen je pas vanaf **20 mei** officieel inschrijven met je **'Meld je aan'-ticket**.

VRAGEN? Aan het **onthaal** kunnen ze je vragen over inschrijvingen beantwoorden. In de aula vind je informatie over de **Chromebooks** en het **uniform**.



STEMPELKAART

Verzamel 6 stempels. Waar?

- **Slagerij:** op het einde van de gang links
- **Bakkerij:** 3e verdieping in lokaal B3.50
- **Toerisme:** 1e verdieping van de theorieblok
- **Hotel:** 1e verdieping in lokaal H1.40
- **CVO Vitant:** volwassenenonderwijs 1e verdieping Hof Van Leysen
- **Oud-leerlingen:** speelplaats

Ruil je **volle stempelkaart** in aan de kassa  voor **2 jetons** (€2).

Noteer je naam en je e-mail of telefoonnummer op de stempelkaart.

16.30 uur: Laatste inlevermoment stempelkaart.

16.45 uur: Trekking tombola. De winnaar kan op afspraak een gourmetschotel voor 4 personen afhalen.

17.00 uur: Laatste consumptie.

* Slechts één stempelkaart per gezin.

TOT ZIENS

Mis niets van het leven op PIVA en volg ons op je favoriete platform!



PIVA Antwerpen



piva.antwerpen



piva_antwerpen



www.piva.be

Foto's van de opendeurdag opvragen of laten verwijderen van sociale media?

Mail naar events@piva.be

We zien je graag terug op de volgende opendeurdag op zaterdag 25 april 2026!

BAKKERIJ

- Gelijkvloers: demo's
- 1e verdieping: ijsjesverkoop
- 2e verdieping: demo's & workshops PIVA & CVO Vitant
- 3e verdieping: workshops bakkerij Young Master Chef
- En meer!

SLAGERIJ

- Workshops slagerij PIVA & CVO Vitant
- Demo's slagerij
- Young Master Chef
- Masterproef 6STa
- En meer!

SPEELPLAATS

- Café Mobil met terras
- Barbecue door slagerij
- PIVA Oud-leerlingen
- Ouderraad
- Levende Schilderijen
- Info Chromebooks (Aula) 



infopunt



winkel



2 kassa's



toiletten





TOERISME

- Aula: Start rondleidingen
- 1e verdieping: info toerisme, vakantiebeurs, workshop toerisme, cultuurmarkt

HOTEL

- Tearoom
- Warme lunch in FreeFlow
- Gelijkvloers Hof van Leysen: demo's, workshops hotel wijndegustaties
- 1e verdieping: demo's, workshops hotel Young Master Chef
- En meer!

CVO VITANT

- 1ste verdieping
- Infostands en -sessies volwassenonderwijs
- Workshops koken
- Soepje bij OLO-Rotonde
- Pannenkoeken bakken
- En meer!



OLO-ROTONDE VZW

Zag jij ook het enthousiaste team PIVA bij Down the road? Evert en Sabine volgden beiden les bij CVO Vitant op Campus PIVA.

Maak kennis met deze unieke opleidingen koken en bakken die we samen organiseren met **OLO-Rotonde vzw**.

Enkele cursisten trakteren je op een **lekker soepje** op de eerste verdieping bij CVO Vitant. Om 13u kan je een infosessie volgen over deze opleidingen.

SNELTRAJECTEN

Wist je dat je vanaf 18 jaar ook in dagonderwijs enkele sneltrajecten kan volgen in het volwassenenonderwijs?

- Eénjarig traject horeca - hotelbedrijf (10 maanden)
- Assistent slager (12 weken)
- Hulpkok (16 weken)
- Grootkeukenhulpkok (18 weken)

Deze opleidingen spelen maximaal in op knelpuntberoepen. Ze zijn ideaal voor carrièreswitchers of voor jongeren die vanaf 18 jaar kiezen voor een praktijkgerichte opleiding. Voorkennis is niet nodig.



Werkzoekenden kunnen deze opleidingen gratis volgen via de VDAB met behoud van uitkering. Vraag info!

Infostand sneltrajecten CVO Vitant
- 1ste verdieping of volg de infosessie

WORKSHOPS

OOK IN HET VOLWASSENENONDERWIJS
KAN JE WORKSHOPS VOLGEN

Bakkerij: koekjes

11u / 13u / 15u
Blok bakkerij - 2de verdieping B02.30

Horeca: Springrolls

11u / 13u / 15u
CVO Vitant - 1ste verdieping H01.70

SLagerij: Messen slijpen

11u / 13u / 15u
Blok slagerij - gelijkvloers S00.10



INFOSESSIES

Sneltrajecten voeding

11u en 15u

Eenjarig traject horeca - hotelbedrijf

11.30u en 15.30u

Diploma vanaf 18jaar

12u en 14.30u

Olo-Rotonde vzw

13u

Gids / reisleider

13.30u en 16u

CVO Vitant - 1ste verdieping H01.45

Openlesavonden CVO Vitant: 12 en 14 mei, 17 juni '25

INFOPUNT

**1ste verdieping blok H01.55 Bistro Intermezzo
boven Hof van Leysen**

PROEVERTJES

Ga zeker eens langs bij de lokalen en infostands van CVO Vitant in het gebouw vooraan op de campus. Je maakt kennis met de opleidingen en de enthousiaste lesgevers op de **1ste verdieping**. Bezoek de infostands over het behalen van je diploma vanaf 18 jaar en over de sneltrajecten voeding.

Test je smaakpapillen met **proevertjes** van de sommeliërs, koks en bakkers. Ontvang een gratis rugzak.

**GRATIS
RUGZAK**

Volg een **rondleiding** om 11u of 13u.



HAAL HIER JE STEMPEL H01.55

SAMEN BELEVEN

- Beleef het plezier van samen koken!
- Ouders en kinderen zijn welkom om **samen een lekkere pannenkoek te bakken** in de keukens van CVO Vitant.
- Vooraf inschrijven niet nodig!

CVO Vitant - 1ste verdieping - H01.60

**MAAK SAMEN EEN
PANNENKOEK**





HORECA - KOKEN - BAKKERIJ - SLAGERIJ - SOMMELIER - GIDS/REISLEIDER - DIPLOMA SECUNDAIR ONDERWIJS +18

Wist je dat je **vanaf 16 jaar** ook les kan volgen in het volwassenenonderwijs bij CVO Vitant? Maar liefst 1800 cursisten volgen per semester les in horeca, slagerij, bakkerij of toerisme op Campus PIVA! Er is keuze tussen **dag- of avondopleidingen** met start in september of februari. De **inschrijvingen** starten op **24 mei '25**.

Wie ouder is dan 18 jaar kan in het volwassenenonderwijs ook zijn **diploma secundair onderwijs** behalen. Je kan AAV - Aanvullende algemene vorming combineren met een beroepsgerichte opleiding slagerij, bakkerij, sommelier, kok of gids/reisleider of je kan kiezen voor ASO. Kom langs op onze infostand H01.55.

Ondernemende leerlingen van PIVA kunnen in het 6de middelbaar via CVO Vitant de module **Ondernemerschap** volgen. Zo studeren zij af met hun ondernemersplan op zak!

**"OP DONDERDAG GAAN WE
SAMEN NAAR SCHOOL: NIELS
NAAR HET 3DE MIDDELBAAR OP
PIVA EN IK NAAR DE KOOKLES
BIJ VITANT!"**

**"IK VOLG SLAGERIJ ZODAT IK LATER
MIJN DOCHTER KAN HELPEN
BIJ DE OPSTART VAN EEN ZAAK."**

**"DÉ BESTE PAPA/DOCHTER
TIJD VAN DE WEEK?
SAMEN KOOKLES VOLGEN
BIJ CVO VITANT!"**

**"IK BEHAALDE MIJN DIPLOMA
SECUNDAIR ONDERWIJS IN HET
VOLWASSENENONDERWIJS."**

WWW.CVOVITANT.BE



vitant
PROVINCIAAL CENTRUM VOOR
VOLWASSENENONDERWIJS



VOLWASSENENONDERWIJS

@CAMPUSPIVA

WWW.CVOVITANT.BE



Provincie
Antwerpen