

> Dé school van de toekomst
dicht bij jou!

> Emmaüs Machelen



Emmaüs Machelen
secundaire school OP WEG

> Emmaüs Machelen

Plaats voor buitengewoon 'talent' en 'toekomst'

We zijn een school voor jongeren met **specifieke opvoedings- en onderwijsbehoeften** waardoor gewoon onderwijs (tijdelijk) moeilijk is.

Wij bieden aangepast beroepsonderwijs aan in **kleine klasgroepen** voor jongeren met:

- * **leermoeilijkheden (type basisaanbod)**
- * **autismespectrumstoornis ASS (type 9)**
- * **socio-emotionele, gedragsproblemen (type 3)**

De leerlingen worden voorbereid op een tewerkstelling in het gewone arbeidsmilieu (opleidingsvorm OV3).

Elke leerling is bij ons 'buitengewoon'. De focus in onze school ligt op de mogelijkheden en de talenten van de leerlingen.

Ons doel is een school te zijn waar jongeren met vallen en opstaan mogen groeien en bloeien met een 'T' van talent en toekomst.

Een goede werkhouding en attitude zijn de basis om tot leren te komen. Daarom besteden we veel aandacht aan de **pedagogische werking en de leerlingenbegeleiding**.



'Zorgen?
Onze zorg!'

Aangepaste *anti*-werking voor leerlingen met autisme:

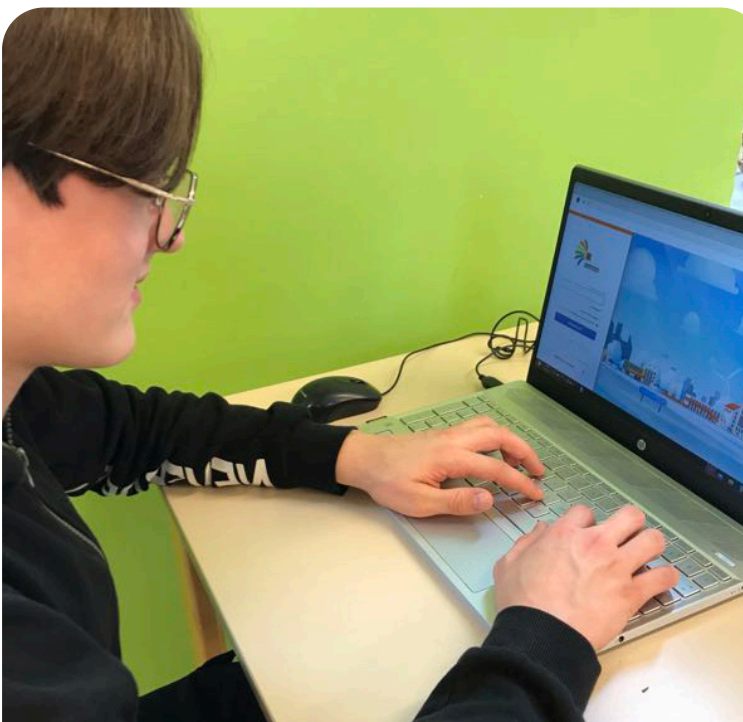
- * **Gestructureerde** klassen met individuele prikkelvrije werkhoeke
- * Verduidelijking in tijd/structuur/uurrooster (time-timer)
- * Ingebouwde **rustmomenten** in de lesstructuur
- * Organisatie rustige plek tijdens middagmaal
- * Elke middagpauze mogelijkheid tot keuze voor **rustige speelplaats**
- * Wekelijkse SOP-lessen: aanleren Structuur Organisatie en Planning
- * Individueel traject om op **sociaal vlak zelfstandig** te worden
- * Professioneel team met **ervaring in autisme**
- * Extra **voorbereiding** en **begeleiding** bij **stage** door préstages op de werkvloer zelf met eigen leerkracht

Aangepaste *GES+*werking voor leerlingen met gedrags- en emotionele stoornis:

- * Vertrouwenspersoon
- * Individuele volgkaart
- * Interne/externe Time Out mogelijkheden (zorgboer, Kruispunt, Tijdstep, NAFT,...)
- * Individueel aangepast trajecten voor praktijk en/of theorievakken
- * Deeltijds uurrooster aangevuld met TOAH-onderwijs
- * LSCI-werking om inzicht te krijgen in de problematiek van de jongere ...
- * Nauwe samenwerking met externe deskundigen op vlak van socio-emotionele problemen

Wist je dat...?

we een leerlingenraad hebben op school?
de leerlingen basis horeca en grootkeuken dagelijks voor een warme maaltijd , soep en broodjes zorgen?
iedereen een volgkaart heeft op school?
we maandelijks een leuke beloningsactiviteit organiseren?
we werken met smartschool op school?
iedereen een laptop ter beschikking heeft?
leerlingen kwalificatiefase lessen rijbewijs op school krijgen en aan een theoretisch examen kunnen deelnemen?



We zetten ook sterk in op het **persoonlijk contact** met de ouders en begeleiders. We gaan **samen op weg** in het traject van volwassenen worden van jullie zoon/dochter.

> *Jouw weg naar de toekomst!* > 3

Opleidingen in onze school

*Observatiefase = 1e jaar (vanaf 13 jaar)

In het observatiejaar krijg je naast de **theorielessen** een ruim aanbod aan **praktijklessen**.

Je maakt kennis met de verschillende opleidingen in het domein van basis mechanica, basis horeca en basis logistiek. Op het eind van dit schooljaar maak je een keuze in welke basisopleiding/beroepen-cluster je verder wil gaan studeren.

*Opleidingsfase= 2e en 3e jaar

Nadat je je keuze maakte in het observatiejaar gaat je basisopleiding van start. Gedurende deze 2 jaar krijg je naast je theoretische vakken, 19u per week praktijk om alle technieken en nodige kennis op te doen in de basisopleiding van jouw keuze:



Basis horeca: koken is jouw ding!

- Je leert de basisbereidingen in de keuken om eenvoudige warme en koude **gerechten klaar te maken**
- Het leren schoonmaken en de vaat doen volgens de HACCP-normen, vormt een belangrijk onderdeel in deze basisopleiding
- Tijdens je opleiding krijg je de basiskennis in het **wassen, drogen en strijken**

Basis metaal: een „flitsende“ opleiding!

Tijdens je STEM-opleiding leer je stap-voor-stap volgende basistechnieken:

- Platen **bewerken**, werkstukken **monteren**, onderdelen **samenstellen**
- **Lassen** van hoeknaadverbindingen met het halfautomaatproces
- **Sanitaire en Centrale Verwarming** onderdelen plaatsen en bewerken

Basis logistiek: toon je warm hart!

- Je leert een eenvoudige maaltijd te maken = **maaltijdgebeuren**
- Je leert de professionele technieken stap-voor-stap aan voor onderhoud = **schoonmaken**
- Als startende logistiek assistent in de zorg leer je **ondersteunende, logistieke en huishoudelijke taken** (bv wassen, drogen en strijken)

Dit alles wordt aangeleerd binnen de regelgeving in verband met veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn.



*Kwalificatiefase 4e en 5e jaar

Je kiest nu in functie van je beroep waarin je je wil gaan specialiseren. We bereiden je voor op de arbeidsmarkt, je krijgt 21u per week praktijk! De stage vormt een belangrijk deel van je opleiding.

	Specialisatie
Basis horeca	Grootkeukenmedewerker Medewerker spoelkeuken Fastfoodmedewerker
Basis metaal	Monteur sanitaire en verwarmingsinstallatie Hoeknaadlasser
Basis logistiek onderhoud	Logistiek assistent in de zorg Huishoudhulp Schoonmaker

*ABO Alternerende Beroeps Opleiding 6e jaar optioneel

Na het beëindigen van je kwalificatiefase kan je nog een **extra jaar** volgen om je gekozen specialisatie uit de kwalificatiefase uit te diepen.

Je gaat wekelijks **2 dagen naar school en 3 dagen op stage op de werkvloer.**

De focus ligt op 100% werkzekerheid.

> Duale opleidingen in onze school

Duaal: wat is dat?

- Duaal betekent 2 dagen les op school en de rest van de week (ca 20 uren) stage op de werkvloer zelf
- Je krijgt een maandelijkse vergoeding van je werkplaats als je aan de voorwaarden voldoet
- Je bent minimum 15 jaar en volgde reeds 2 jaar secundair onderwijs
- Je toont voldoende arbeidsrijpheid en arbeidsbereidheid.
- De coördinator duaal leren begeleidt jou zowel op school als op de werkvloer in het ganse duaal traject van maximum 3 schooljaren

*Duaal fastfoodmedewerker

Werk je graag fast met food? Tijdens deze opleiding sta je vanaf dag 1 in de grootkeuken van de fastfoodketen. Je leert er niet alleen het voedsel bereiden, maar ook omgaan met klanten, bediening en kassawerk,



***Duaal monteur sanitaire en verwarmingsinstallatie: NIEUWE OPLEIDING!!!!**

Aarzel niet om te kiezen voor dit knelpuntberoep. Het bedrijf waarin je zult opgeleid worden leert jou stap voor stap alle knepen van het vak: leidingen leggen voor sanitaire en centrale verwarmingsinstallaties, buizen bewerken, demontage van installaties, kranen plaatsen,



*Interesse? Nog vragen?
Maak zo snel mogelijk een afspraak!*

> Jouw weg naar de toekomst! > 7

> Opleidingsstructuur en lessentabel

> Observatiefase



1e jaar (Vanaf 13j.)

Beroepsgerichte vakken (BGV)	
Praktijkvakken: basis horeca, basis logistiek onderhoud, basismetaal	16
Totaal	16

Algemene vakken (ASV)	
ICT	1
GASV (Geïntegreerde Algemene Sociale Vorming)	6
Godsdienst	2
LO	3
Crea	3
Sociale vaardigheden	1
Totaal	16

> Opleidingsfase



2e en 3e jaar

Praktijk (BGV)	
Basis logistiek onderhoud	
Totaal	19

Algemene vakken (ASV)		
	2e en 3e jaar	
GASV (Geïntegreerde Algemene Sociale Vorming)	5	5
Godsdienst	2	2
LO	3	3
Crea	2	2
Sociale vaardigheden	1	1
Totaal	13	13



Praktijk (BGV)	
Basis metaal	
Totaal	19

Praktijk (BGV)	
Basis horeca	
Totaal	19

> Kwalificatiefase

 4e en 5e jaar

Algemene vakken (ASV)		
	4e en 5e jaar	
GASV (Geïntegreerde Algemene Sociale Vorming)	6	6
Godsdienst	2	2
LO	3	3
Totaal	11	11

'Helpen is mijn ding!'

Keukenmedewerker Medewerker Spoelkeuken Fastfoodmedewerker	Beroepsgerichte vorming BGV + praktijk op verplaatsing POV + stage
Totaal	21

Monteur sanitaire en verwarmingsinstallaties Hoeknaadlasser	Beroepsgerichte vorming BGV + praktijk op verplaatsing POV + stage
Totaal	21

Logistiek assistent in de zorg Huishoudhulp Schoonmaker	Beroepsgerichte vorming BGV + praktijk op verplaatsing POV + stage
Totaal	21

> Integratiefase (6e jaar) ABO

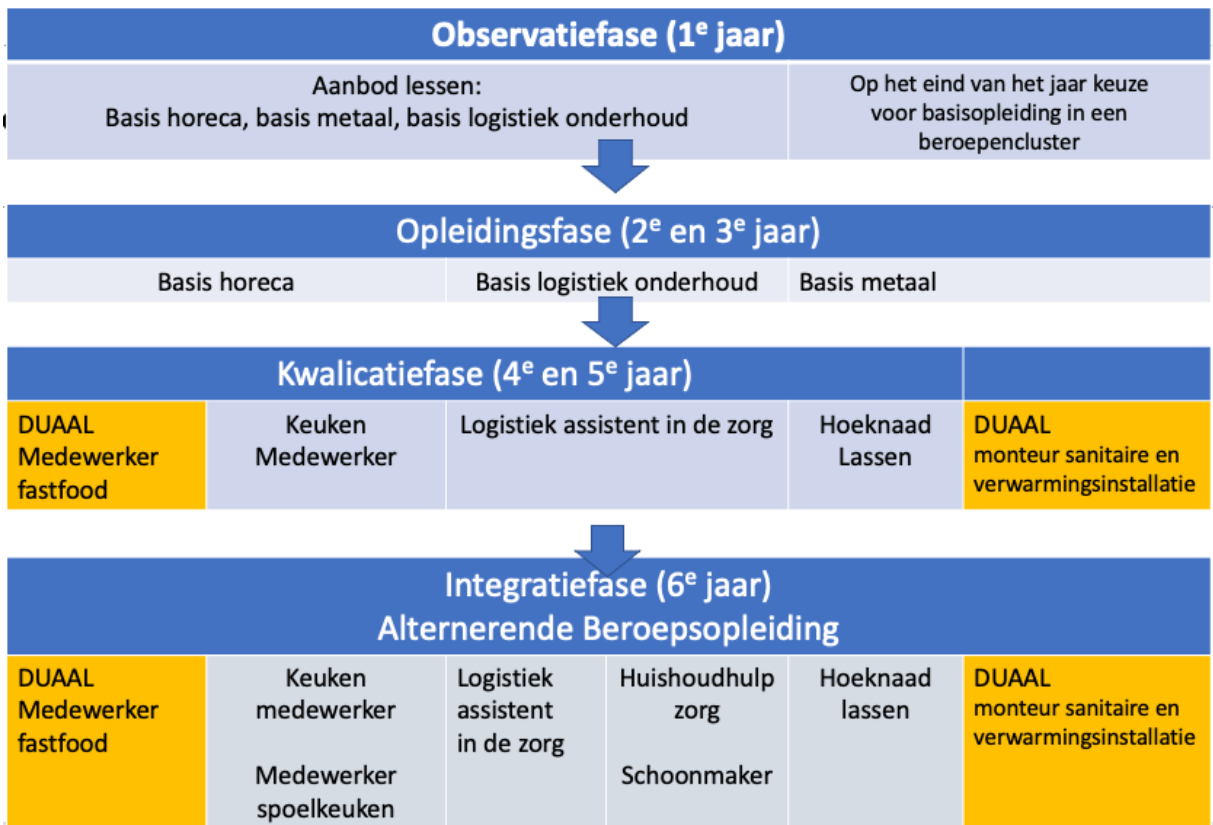
 6e jaar

Alternierende beroepsopleiding ABO		
6e jaar		
GASV	4	2 dagen/week
Praktijk BGV	10	op school
Totaal	14	
Stage werkvloer		3 dagen/week



> Jouw weg naar de toekomst! > 9

> Overzicht aanbod Emmaüs Machelen



> DUALE OPLEIDING (vanaf 15 jaar)

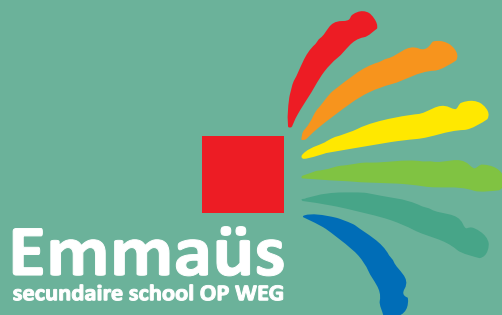
*Duaal fastfoodmedewerker & Duaal monteur sanitaire en verwarmingsinstallatie



EXTRA!

Als leerlingen rechtgebend zijn kan je **gratis** gebruik maken van het **leerlingenvervoer** (schoolbus) of genieten van gratis openbaar vervoer (Mobib kaart) van en naar de school.





Emmaüs Machelen
www.emmausmachelen.be
emmausmachelen@op-weg.be



>> Campus Machelen
Leihoekstraat 7b,
9870 Machelen-Zulte
Tel. 09 386 60 08

Inschrijving steeds mogelijk na afspraak