

Ter Groene Poorte is het kenniscentrum van de chocoladestiel

# Opleiding chocolatier steeds meer in trek

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Het beroep van chocolatier wint aan populariteit en dat vertaalt zich ook in een rush op de Vlaamse en Brusselse opleidingscentra. Die trekken de jongste twee studiejaar een recordaantal van meer dan 220 leerlingen aan. IVV Ter Groene Poorte in Brugge spant de kroon met een marktaandeel van 33 % en is hiermee het 'Alexandrië' van het chocoladeonderwijs. Het volwassenenonderwijs aangeboden door Syntra West volgt deze opwaartse trend.

Het artisanale beroep van chocolatier trekt steeds meer gegadigden aan. Dat blijkt uit de cijfers over het stijgend aantal chocoladebewerker in ons land (zie pagina 21). Die toenemende populariteit vertaalt zich ook in een recordaantal leerlingen die kiezen voor een beroepsopleiding als **banketbakker-chocoladebewerker**. Vlaanderen en Brussel tellen samen 12 erkende instellingen voor dagonderwijs die deze specialiteit aanbieden.

In **tabel 1** brengen we deze organisaties in kaart met daarbij het leerlingenaantal in het laatste opleidingsjaar per studiejaar in de periode tussen 2008 en 2017. De cijfers hebben telkens betrekking op de datum van 1 februari van ieder studiejaar. Het aantal leerlingen in het 3e leerjaar,

3e graad BSO banketbakkerij-chocoladebewerking in Brussel en in heel Vlaanderen, ging crescendo van 149 studenten in februari 2008 naar **226** in februari 2016, een groei van **52 %**. Die piek zet zich ook door in februari 2017 met nog steeds **221** gegadigden voor dit smakelijke diploma. Het Brugse opleidingsbastion **Ter Groene Poorte** steekt in deze discipline met kop en schouders boven iedereen uit. Het **Instituut Voor Voeding (IVV) vzw**, zoals de officiële naam van de onderwijsorganisatie luidt, was in februari 2017, met **71 leerlingen** op een totaal van 221, de onbetwiste marktleider in dit opleidingssegment, goed voor een Vlaams marktaandeel van 32 %. In vergelijking met 2008 is het

studentenaantal in Brugge bijna verdubbeld!

Het IVV is altijd al de dominante speler in deze onderwijsdiscipline geweest. De instelling is, met ruim 1.200 leerlingen per schooljaar, ook de grootste actor in voedingsonderwijs in heel Vlaanderen. Het succes van de chocoladestiel maakt dat sinds schooljaar 2012-2013 ook een tweede West-Vlaamse speler in deze onderwijsniche opereert. Het **MSKA in Roeselare** blijft met 5 leerlingen in zijn zevende specialisatiejaar vooralsnog de kleinste speler in Vlaanderen.

## Succesvolle oud-leerlingen

**Christine Dhondt**, is adjunct-directeur van Ter Groene Poorte en heeft onder meer de opleiding

**Tabel 1. Opleidingen 3e leerjaar-3e graad Banketbakkerij-Chocoladebewerking in Vlaanderen en Brussel - leerlingenaantallen**  
(Bron: Agentschap voor Onderwijsdiensten - cijfers telkens op 1 februari van ieder studiejaar)

Naam instelling	fusiegemeente	provincie	2007-2008	2008-2009	2009-2010	2010-2011	2011-2012	2012-2013	2013-2014	2014-2015	2015-2016	2016-2017
1 Provinciaal Instituut PIVA	Antwerpen	Antwerpen	22	26	27	27	28	22	21	22	24	24
2 V.T.I. Spijker	Hoogstraten	Antwerpen	18	29	18	13	23	13	13	22	16	12
3 Colomaplus bovenbouw 2	Mechelen	Antwerpen	8	4	6	7	13	13	12	15	10	8
4 KOGEKA 4 / KOGEKA 7	Geel	Antwerpen	7	5	13	11	12	7	14	12	21	17
5 COOVI -Secundaironderwijs	Anderlecht	Brussels Hoofdst. Gewest	6	7	8	10	4	9	9	5	9	8
6 Sint-Martinusscholen	Herk-de-Stad	Limburg	3	5	8	16	15	12	8	6	12	9
7 GO! technisch atheneum 3	Hasselt	Limburg	29	14	16	20	9	21	16	29	23	25
8 TechniGO! campus Ledebaan	Aalst	Oost-Vlaanderen	6	3	8	5	5	7	8	7	16	11
9 Hotelschool Gent	Gent	Oost-Vlaanderen	14	16	26	15	12	17	14	15	18	25
10 GO! technisch atheneum Campus	Wemmel	Vlaams-Brabant		1	4		3	2	2	3	2	6
11 GO!MSKA Roeselare	Roeselare	West-Vlaanderen						8	6	9	5	5
12 Ter Groene Poorte	Brugge	West-Vlaanderen	36	51	47	51	84	49	74	63	70	71
		totalen	149	161	181	175	208	180	197	208	226	221

banketbakkerij-chocoladebewerking onder haar hoede.

**Christine Dhondt:** "Binnen ons zevende specialisatiejaar bestaat de grootste groep uit leerlingen (55 op 71 in 2017) die al een vooropleiding 'bakkerij' hebben gevolgd, hetzij bij ons, hetzij in een andere onderwijsinstelling. De andere groep (16 leerlingen) genoot geen voortraject bakkerij en deze komen meestal uit een vooropleiding hotel.

Let op: de studenten in ons 7e specialisatiejaar kiezen voor de opleiding banketbakkerij plus chocoladebewerking en dus komt niet iedereen in de chocoladewereld terecht.

Maar het chocolade-ambacht zit zeker in de lift. Het succes van sommige oud-studenten van Ter Groene Poorte, zoals **Dominique Persoone**, die veel in de media komt, wakkert dat zeker mee aan. Het feit dat onze praktijkdocenten uit de top van de chocoladewereld komen, verhoogt de uitstraling van onze opleiding. Door naast een opleiding als bakker of als kok ook te kiezen voor een diploma als chocolatier, versterken jongeren hun kansen op de arbeidsmarkt. Koks willen ook meer veelzijdig zijn en zetten in op de creatie van hun eigen desserts, waaronder chocoladebereidingen."

Het feit dat 23 leerlingen op een totale populatie van 71, in het schooljaar 2016-2017 de finaliteit banketbakker-chocolatier volgen bij Ter Groene Poorte, zonder dat zij voorheen student waren in deze school, zet de aantrekkingskracht en de wervingskracht van dit West-Vlaams onderwijsbaken extra in de verf.

## Het chocoladenest van Syntra West

Ook bij **Syntra West vzw**, de West-Vlaamse marktleider in ondernemings- en beroepsgericht



volwassenonderwijs, is de opleiding ambachtelijk chocoladebewerker steeds meer in trek. De opleiding overspant twee jaren en wordt in de campus Brugge aangeboden aan personen vanaf 18 jaar.

**Tabel 2** laat zien dat de belangstelling voor deze avondopleiding in de periode 2006-2012 schommelde rond de 20 cursisten. In 2013 worden de avondsessies uitgebreid met een dagopleiding. Vanaf dan schiet het aantal deelnemers ijlings de hoogte in, met een piek van **66 cursisten** in

2015. Ook in 2016 blijft dat hoge peil (dankzij de dagopleiding) gehandhaafd met 61 aspirant-chocolatiers. Het gaat om cursisten die ook effectief hebben deelgenomen aan de eindproef op het einde van het opleidingstraject. Syntra West maakt voor deze opleiding gebruik van de infrastructuur en knowhow van het IVV Ter Groene Poorte op de gezamenlijke campus in Brugge, nabij het treinstation.

*Op pagina 32 brengen de praktijkdocenten-chocoladeopleiding van Ter Groene Poorte hun visie op de ambachtelijke en industriële vervaardiging van chocolade.*

**Tabel 2. Opleiding ambachtelijk chocoladebewerker Syntra West - aantal cursisten eindproef 2006-2016**

cursusjaar	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
avondopleiding	23	20	22	15	20	17	20	20	9	20	26
dagopleiding								16	28	46	35
<b>totaal</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>66</b>	<b>61</b>

bron: Syntra West