



Het didactisch restaurant Het Groen Waterke van GO! Busleyden Atheneum campus Stassart is volledig vernieuwd. Voor reservaties kunt u terecht op www.bastassart.be/didactisch-restaurant

BA STASSART OPENT Vernieuwd Didactisch Restaurant

Met een feestelijke receptie opende GO! Busleyden Atheneum Stassart zijn vernieuwde didactisch restaurant Het Groen Waterke. Dit gebeurde in aanwezigheid van onder meer de voorzitter van Horeca Vlaanderen (provincie Antwerpen). “Na een zomer van intensieve renovaties kunnen we nu het nieuwe restaurant en de bijbehorende keuken in gebruik nemen. De leerlingen van onze opleiding Restaurant en Keuken kunnen er nu werken met hedendaagse keukenapparatuur. Het zal hun kookkunsten naar een nog hoger niveau tillen. Ideaal voor een mooie toekomst in de horecasector”, zegt Tanja Janssens, directeur van BA Stassart.

Het didactisch restaurant vormt een belangrijk onderdeel van de opleiding Restaurant en Keuken. Leerlingen worden hier opgeleid tot vakbekwame professionals in de horeca. De vernieuwing van zowel de eetruimte als de keuken werd met zorg uitgevoerd. “Alles voldoet aan de hedendaagse vereisten op het gebied van technologie en duurzaamheid. Ook het restaurant zelf werd in een nieuw jasje gestoken. Het heeft nu de eigentijdse en gesoigneerde sfeer van het betere restaurant”, zegt Tanja Janssens.

Met de investering in het didactisch restaurant en keuken zet BA Stassart een belangrijke stap in de verdere professionalisering van het praktijkgericht onderwijs.

“We kijken ernaar uit om zowel onze leerlingen als toekomstige klanten te mogen verwelkomen in deze inspirerende kookomgeving waar gastronomie en leren hand in hand gaan.”

De feestelijke openingsreceptie werd bijgewoond door personeel van de school en GO! Scholengroep 5. Naast algemeen directeur Geert Van Hoof was ook de pedagogische begeleidingsdienst van het GO! vertegenwoordigd. De voorzitter van Horeca Vlaanderen provincie Antwerpen en de sectorconsultant onderwijs van Horeca Forma waren eveneens aanwezig. Schooldirecteur Tanja Janssens bedankte iedereen voor hun inzet en toewijding tijdens de intensieve renovatieweken. Ook werd het belang van praktijkgerichte opleidingen benadrukt. Leerlingen krijgen immers op die manier de kans om in een realistische werkomgeving de kneepjes van een vak te leren. Uiteraard werden alle aanwezigen tijdens de receptie verwend met heerlijke hapjes en dessertjes.

Voor meer informatie of reservaties kunt u terecht op de website www.bastassart.be/didactisch-restaurant







