



Woensdag 12 november 2025

Bezoek en lunch Ter Groene Poorte

TOPSCHOOL

Het moet er goed zijn, en het is er meer dan goed. Neos Damme kon er 2x naar toe. Zo veel leden wilden dit meemaken. Een groep van 40 en een groep van 50. En ze waren allemaal in de wolken, zelfs al waren het bijna wolkenloze dagen. Zo'n school, of beter gezegd: scholen, daar kunnen we trots op zijn. Dat Brugge en ommeland daar prat mag op gaan. Als Dammenaars voelen we ons immers toch ook meer dan halve Bruggelingen. En heel wat leden van Neos Damme, wonen ook in Brugge. Het gaat dan zelfs niet enkel over Ter Groene Poorte. Welke andere stad heeft 2 zo'n gerenommeerde scholen als Ter Groene Poorte en Spermalie. Niet dat het twee dezelfde scholen zijn. Elk heeft zijn visie en spirit, en sommige opleidingen zijn ook verschillend.

Ter Groene Poorte, hotelschool, waar onder meer chefs en sommeliers worden klaargestoomd, biedt ook een specialisatie in grootkeuken, voedingstechnieken, slagerij- en traiteurschool of banket- en bakkerijschool. De secundaire school **Spermalie** eveneens hotelschool en specialiseert zich voor het brede gamma horeca-, hospitality-, reis-, recreatie-, communicatie- en mediasector.

Ter Groene Poorte mag samen met Spermalie terecht een topschool genoemd worden. Administratief gezien gaat het om 2 scholen die zich samen een drieberoepenschool noemen. De organisatie als 2 scholen biedt het voordeel dat er meer middelen van de overheid tegenover staan, zoals o.m. een extra omkadering. Als je op de campus komt en door de lokalen van school, restaurants en winkels loopt (nou ja, lopen doe je natuurlijk niet. Je geeft je ogen en neus op een rustig tempo de kost, dan word je immers overladen met geuren en kleuren, en ook het water in je mond. Met hun mutsen zien leraren en leerlingen er **goedgemutst** uit.

Groeien en bloeien

Ooit voorzichtig gestart en uitgegroeid tot een scholencampus die echt gerenommeerd is. Heel vroeger was het "gebied" een bisschoppelijk domein, een soort van buitenverblijf, met ook een hoeve. Het domein verloor zijn initiële bestemming, tot de realiteit van een onderwijscampus. In het voortdurend proces van groei en uitbreiding, van bouwen en

vernieuwen, van vakmanschap en kwaliteit, val je achterover van wat daar nu allemaal op een beperkte campus te zien, te leren, te smaken en te eten en te kopen is. Het is overweldigend. Zoek hier maar als jonge eerstejaarsnaak je weg tussen al die gebouwen met een nummer. Sommige hebben ook een naam, dat moet voor de overheid, maar maakt het ook humaner.



Op te beginnen heb je voor het IVV, Instituut voor Voeding, de klas- en sportlokalen, administratie, boekhouding en aanverwante zaken, vergaderlokalen en internaat. Daar stopt het niet. Er zijn de restaurants Casserolle, Bistro, Forno, de keukens, praktijklokalen voor

bakkers en slagers, de winkels, opslag- en koelruimtes, technische ruimtes en opberglokalen ... Om niet ook de nood aan parkeerplaatsen én groen te vergeten.

Campus totale opleiding en opvoeding, kwaliteit.

De school is om het nog wat gecompliceerder te maken, niet alleen op de campus. Je hebt er nog het VHSl, de KUL en Syntra, het vroegere vormingsinstituut. De campus wordt ook letterlijk omzoomd door het gemeenschapsonderwijs van KTA, HOWEST en studentenkoten. Ter Groene Poorte zelf kan ruimtelijk gezien niet meer uitbreiden, en toch is er nood aan vernieuwbouw, uitbreiding, renovatie. Blijkbaar gaat men de uitbreiding straks zoeken in de hoogte. Men is er letterlijk al jaren aan het bouwen, verbouwen en bijbouwen. En ondertussen moetende school en de andere instellingen op de campus gewoon kunnen doorgaan. Om respect voor te hebben.

De bijzonder interessante rondleiding met toelichting heeft onze ogen, én smaakpapillen geopend over wat er allemaal komt bij kijken: vakmanschap, kwaliteit, hygiëne, smaak, variatie, opvoeding, leerlingbegeleiding, zorg voor welzijn van leerling en leraar, (voedsel)veiligheid, bedrijfsbeheer, communicatie, verkoop, omgang met klanten en medewerkers, ...



Hier leren wij Vlamingen en Belgen wat lekker is. En hoe is om het voedsel lekker en gezond te maken. Zonder overdrijving een parel in het Brugse onderwijslandschap. Hier leren jonge mensen écht een vak, ze leren er werken en excellent zijn in hun vak. Het moet voor die jonge gasten (jongens en meisjes) een soort van serieuze schok zijn om te ervaren dat je niet zomaar kok of slager, restaurantuitbater of kelner, maitre, hostess, ... wordt of bent. Het vergt

opleiding, oefening, gewezen worden op fouten of op de goede houding, op de kunst van het vak. En vooral op het tikkeltje meer dat van jou een topslager, topkok, topchef, topmaitre, top bakker of patissier, hotelbaas of -medewerker... maakt. Stages kunnen gedaan worden in binnen- én buitenland.

Leerlingen hier komen van overal in Vlaanderen en zelfs uit Nederland. Een leerling wist me te vertellen dat haar familie niet in het vak zat en dat het haar specifieke keuze was om hier het vak te leren. Het is er zo totaal anders dan een middelbare school waar leerlingen worden opgeleid om vooral kennis op te doen en verder te sturen. Hier leert men een vak. Na het middelbaar en eventueel het zevende specialisatiejaar, kun je het werkveld in van het beroep. Sommigen proberen zich nog verder te vervolmaken in hoger onderwijs. Waarom ook niet als men het aankan. Nee, ik denk niet dat John Cleese van Fawlty Towers in Brugge zou gestudeerd hebben.



Voeding en taal

Bakkerij, slagerij, restaurant, hotel, reizen, ... We hebben er allemaal wel dagelijks, wekelijks, jaarlijks mee te maken en we verwachten dat het in orde is. Onze taal is ook doorspekt met woorden en uitdrukkingen die met voeding, eten, drinken, vleesbereiding, bakken, patisserie, hotel te maken hebben.

Denk maar aan :

Iets tot op het bot uitspitten, je eigen potje koken, het zal me worst wezen, die tegen de warmte niet kan, moet geen bakker worden, zijn broodje is gebakken, je leeft niet van brood alleen, ...

Of uitdrukkingen van de slager bij de verkoop: Mag het iets meer zijn madammeke?

Klanten die het niet breed hebben die overschotjes vragen voor de hond, kruimels eten die naast de tafel vallen, hotel mama, wiens brood men eet, diens woord men spreekt, pekelzonde, worstendraaier.

Sinterklaas en de kinderen in de pekelbak, ze gaan als zoete broodjes over de toonbank, brood op de plank, driekoningentaart, eten wat de pot schaft, de liefde van de man gaat door de maag, 't is van lek min lipje, 't is liek een engeltje dat p... op mijn tong, mijn eten ligt op mijn maag, ogen zijn groter dan de maag, God schept de dag en moeder de soep, hij heeft er een soeptje van gemaakt, ik bid niet voor bruine bonen zei Bartje (boek van Anne de Vries)

en dat gaat over koppigheid, er zjim (honing) aan smeren, er is geen vrouwtje zo arm, of ze maakt met Lichtmis haar panneke warm, ...

We zijn ook kieskeurig als het om de bakkerij, de slagerij, het hotel,... gaat van je keuze. We volgen kookprogramma's bij de vleet. Kookboeken gaan als zoete broodjes over de toonbank. Mensen dwepen met Jeroen Meus, met Pascale Naesens, met Piet Huysentruyt, met Peter Goossens, ...Wat we mochten beleven bij ons bezoek aan Ter Groene Poorte: het is gewoon ons dagelijks leven. Want we verwennen mekaar toch graag met speciallekes van bereidingen en we zijn er trots op. Binnen enkele jaren zal de aankomende groep uit deze scholen zijn, die het schoon weer zal maken als slager, bakker, patissier, hotelier, ober, zaalmeester, en misschien ook als leraar of praktijkleraar.

Tekst en foto's: Will V.