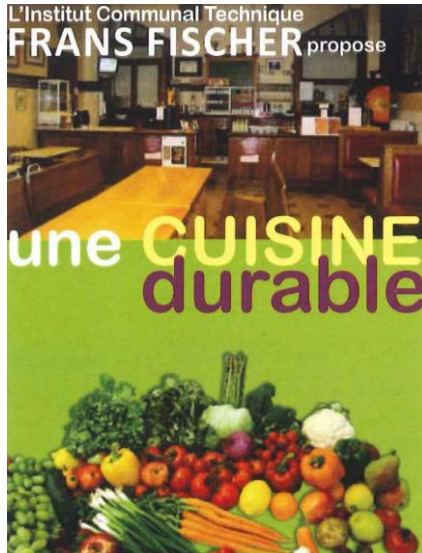


# OPENDEURDAGEN IN HET TEKEN VAN DUURZAME VOEDING

## INSTITUT TECHNIQUE COMMUNAL FRANS FISCHER - SECUNDAIR



Sinds iets meer dan 2 jaar is duurzame voeding het centrale en overkoepelende schoolthema van het Institut Frans Fischer in Schaarbeek. In alle vormen en in alle afdelingen stond het thema centraal tijdens de "Open week" van de school in februari 2015. Een verslag van de talrijke pedagogische activiteiten en de rijkdom van dit project.

Bij het binnenkomen van de school werd de bezoeker onthaald en op sleeptouw genomen door de leerlingen van de afdeling Toerisme. "Dit jaar staan de Opendeurdagen in het teken van Duurzame voeding", verklaart één van hen, "want dat is ons schoolproject sinds 2 jaar en dit is een gelegenheid om te tonen wat de verschillende afdelingen van de school rond dit thema hebben verwezenlijkt". De leerlingen van het 6<sup>de</sup> jaar hadden de taak de talrijke leerlingen van het lager onderwijs in Schaarbeek die hun mogelijk toekomstige

school kwamen bezoeken, rond te leiden en wegwijs te maken. Maar ook de leerlingen van de lagere cyclus van de school of de ouders en inwoners van de gemeente waren welkom.

Op het programma stond een overzicht van de activiteiten en projecten van elke afdeling. De vijfdejaars van de afdeling Toerisme stelden de bezoekers bv. voor om via raadsels het traditionele en gezonde gerecht van elk land te vinden op een wereldkaart. De afdeling Tuinbouw stelde de aanleg voor van een terrein van 1 ha dat door Infrabel aan de gemeente werd overgedragen. « Dit terrein was sinds lang braakliggend, er was dus heel veel werk », zegt Simon Rosillon, leerling van de afdeling. « Sinds het begin van het schooljaar 2014 gebruiken de leerlingen er 18 are om gewassen te kweken ». Het terrein is verdeeld in percelen om het principe van de rotatie van gewassen met de leerlingen in de praktijk te brengen en er werden reeds pompoenen, wortelen, witloof, aardappelen en schorseneren geogst en in de keuken gebruikt !

### EEN DUURZAME KEUKEN

Het duurzame voedingsproject van de school is tegelijk ook een pedagogisch project en een project rond milieubeheer. De verantwoordelijken van de cafetaria werden door Simply Food begeleid en opgeleid op het gebied van duurzame bevoorrading en samenstelling van de menu's. Bovendien bieden ze vanaf nu om 10u en 's middags ook wafels en huisbereide soep van seizoensgroenten aan. Alles is goed om de leerlingen die de cafetaria vroeger slechts een sporadisch bezoek brachten, te verleiden! In de toekomst zullen de koks systematisch producten uit de moestuin in hun menu's gebruiken en deze zullen het logo « FFF », voor Frans Fischer Food, krijgen.

In de buurt van het lokaal van de toekomstige Gezinshulpen prikkelt een zachte chocoladegeur de neus van de bezoekers. Net als in de afdeling Zorgkunde staat voeding centraal in hun lessen. Ze hebben ook gewerkt rond het belang van een evenwichtig ontbijt, vergeten groenten en de voedingspiramide. Hiervoor hebben ze foto's geanalyseerd van gezinnen van over de hele wereld die gedurende een week hun voeding voorstelden om zich



vragen te stellen over de hoeveelheden, de afkomst en de prijs van de voeding. Ten slotte hebben ze appels en bessen uit de tuin gebruikt om hun chocolaatjes te maken ... een delicatessen !

### CREATIVITEIT EN DIVERSITEIT STONDEN OOK OP HET MENU !



Ook de andere afdelingen hebben niet stilgezeten ! De leerlingen van het zesde jaar Administratie en onthaal hebben dialogen en sketches over het thema "Duurzame voeding" uitgevoerd. De richting Wetenschappen heeft gewerkt rond het broeikas effect en het oorzakelijk verband tussen onze voeding en de klimaatveranderingen. Ze hebben vervolgens collectief nagedacht over mogelijke alternatieven en hebben sap gemaakt van Belgische bio-appels. De leerlingen van de technische Artistieke opleiding brachten een bezoek aan de expo Shock 1914 in de Koninklijke Bibliotheek en bekeken de voeding in tijden van oorlog. Een tastbaar werk over dit onderwerp wordt sindsdien in de kelders van de school tentoongesteld. Ze hebben ook vogelverschrikkers van recyclagemateriaal gemaakt om de moestuin te verfraaien.

Tijdens de rondleiding wordt de bezoeker zich bewust van de omvang van het project ! De afdeling Infografie en de afdeling Informatica hebben het thema in hun lessen en opdrachten geïntegreerd. Bovendien heeft de school onlangs geïnvesteerd in professioneel videomateriaal en een film gemaakt over de bereiding van appelsap. Binnenkort komt er nog een film over de Opendeurdagen. De leerlingen hebben bij wijze van voorbeeld een klein programma ontwikkeld waarbij in spelvorm kan worden kennisgemaakt met seizoensfruit en -groenten. Ze hebben de



gidsbadges van de afdeling Toerisme gemaakt en nemen deel aan de publicatie van een boek over duurzame voeding, geïnspireerd door de schilder Arcimboldo en zijn portretten op basis van fruit en groenten. De affiche en de folder die de Opendeurdagen aankondigen, werden ook door de leerlingen van Marc Charlier ontworpen.

Allemaal voorbeelden die getuigen van de variatie en het interdisciplinaire karakter van een project rond duurzame voeding. De organisatie van deze themawEEK is in handen van Sylvie Schoetens, leerkracht zedenleer en coördinatrice. Zij benadrukt: *"Ik heb enkel toezicht gehouden en gewaakt over het goede verloop van de week. Ik was verbluft om te zien op welke manier alle leerkrachten het hebben aangepakt en erin geslaagd zijn het onderwerp in hun lessen te integreren!"* De projecten zijn nu volop aan de gang en ze zijn veelbelovend. Nu al wordt in het Institut Frans Fischer de uitdaging aangepaan om voeding te laten rijmen met communicatie, beheer, coördinatie en pedagogische activiteiten!

### INFO SCHOOL

- Institut Technique Communal Frans Fischer, Generaal Eenensstraat 66 en Bijenkorfstraat 30, 1030 Schaarbeek
- Contactpersoon : Mevrouw Schoetens, leerkracht
- Contact : 02/240.17.80 en 02/240.17.90