**Persbericht**

**VIVES Hogeschool Culinary Arts opleiding met peter Geert Van Hecke krijgt prestigieuze buitenlandse erkenning**

**VIVES ‘management en gastronomie’ opleiding in Brugge gegeerd door buitenlandse studenten**

De driejarige bachelor opleiding bij VIVES in Brugge combineert als enige in ons land op hogeschoolniveau bedrijfskunde (management) en gastronomie (Culinary Arts). De cursussen worden zowel in het Nederlands als in het Engels gedoceerd en zo ook door buitenlanders fel gesmaakt. Momenteel volgen 148 studenten waarvan 91 buitenlanders (30 nationaliteiten) deze opleiding. Die internationale aantrekkingskracht bleef niet onder de radar.

Sinds vandaag is VIVES met deze Culinary Arts opleiding erkend door Alliance Lyfe (voormalig Alliance Paul Bocuse), een internationaal netwerk en dé referentie wereldwijd voor opleidingen Culinary Arts in het hoger onderwijs. Waardoor VIVES nog vlotter knowhow, docenten en studenten kan uitwisselen en aantrekken, wat de opleiding nog meer perspectieven en gewicht zal geven.

Ons land telt tal van opleidingen die jongeren voorbereiden op een job in horeca. Op hogeschoolniveau brengt VIVES sedert een aantal jaren in samenwerking met Hotelschool Ter Duinen in Koksijde een unieke Bachelor Hotelmanagement opleiding met als keuzetraject Culinary Arts onder de naam ‘Flanders Culinary Arts Centre’.

De opleiding is door tal van praktijkopdrachten erop gericht studenten zowel op te leiden tot creatieve door kwaliteit gedreven chefs als tot succesvolle ondernemers die een eigen restaurant zakelijk en duurzaam kunnen runnen. “Precies die unieke combinatie zorgt ervoor dat jonge chef-ondernemers voldoende onderlegd afstuderen om als entrepreneur hun weg te vinden in de culinaire wereld,” aldus Johan De Langhe, directeur handelswetenschappen, bedrijfskunde en toegepaste informatica bij VIVES Brugge.

Die uitzonderlijke combinatie in het lessenpakket van culinaire kennis en expertise met praktijkgerichte managementopleiding trekt ook buitenlandse studenten aan van Letland tot Bangladesh. Het peterschap van sterrenchef Geert Van Hecke en de beschikbaarheid van zijn state-of-art restaurant en keuken gaven aan de opleiding van bij aanvang een solide basis. Eerste en tweedejaars studenten Culinary Arts krijgen als praktische opdracht het voormalige drie sterrenrestaurant in groepen gedurende drie tot zes weken ter beschikking om het als echt leerbedrijf voor een extern publiek uit te baten. De derdejaars studenten gebruiken Atelier Tête Pressée van chef Pieter Lonneville om daar als diverse teams gedurende één week een restaurant volgens eigen concept van a tot z voor een echte publiek vorm te geven.

**Meer info over de restaurants, periodes, prijzen én reserveren: [www.culinaryarts.be](http://www.culinaryarts.be)**

**Wil u graag restaurant De Karmeliet van 24 maart tot 10 april bezoeken (of later op het jaar Atelier Tête Pressée), dan reserveer ik graag een tafel voor twee personen.**

**Over VIVES:**

Hogeschool VIVES is een hogeschool in West-Vlaanderen met een ruim aanbod aan graduaats- en bacheloropleidingen. VIVES telt 19.500 studenten, 1.500 medewerkers en heeft campussen in Oostende, Brugge, Torhout, Roeselare en Kortriijk. De opleiding Culinary Arts wordt aangeboden in campus Brugge (Xaverianenstraat 10 8200 Brugge) en de praktijklessen gaan door in restaurants De Karmeliet en Atelier Tête Pressée. Meer info: <https://www.vives.be/nl/handelswetenschappen-en-bedrijfskunde/culinary-arts>

**Over Alliance Lyfe (of Alliance Paul Bocuse):**

Opgericht in 2004 door Institut Paul Bocuse (nu Institut Lyfe) is Alliance Lyfe uitgegroeid tot een internationaal expertisecentrum op het gebied van ‘culinary arts’ opleidingen (hogescholen en universiteiten) in 23 landen verspreid over vier continenten. Meer info:

<https://en.institutlyfe.com/international/the-alliance/>

**Perscontact**: Mireille Schepers, [mireille@mediatexture.be](mailto:mireille@mediatexture.be) , tel.: 0496 863571