

CINGEL

KRANT

Nummer 5
juni 2011

Cingel-krant, online ontmoetingen in woord, foto en film....

Voor je ligt de vijfde editie van de Cingel-krant, deze keer weer een digitale versie. En dat voeren we nu wat verder door, want in de online versie kun je bij een aantal ontmoetingen op de foto klikken, waarna je een filmpje te zien krijgt. Deel dat gerust met je eigen hyves- of facebook-pagina, twitter erover en laat je vrienden, familie en kennissen zien en horen wat we allemaal op het Cingel College doen: werken aan de toekomst van onze studenten.

Wil je als Cingel-student zelf voor de Cingel-krant een leuk filmpje maken van een excursie, bedrijfsbezoek of event, leen dan in overleg met je mentor/coach of docent een van de flipcamera's bij de receptie. Veel lees- en kijkplezier!

Conny Janus
Martin van der Burch

Bekijk ons gebouw van binnen online

Sinds kort kun je vanuit de Cingel-website een kijkje nemen in ons schoolgebouw. Van een aantal praktijklokalen, het restaurant en de entree is er een virtuele toer beschikbaar op www.cingelcollege.nl.

Brood & Banket ambachtelijk in beeld gebracht

Hoe maak je brood, lekkernijen en marsepein? Daarvoor moet je bij het Cingel College zijn.....

Bij veel van onze ambachtelijke brood-en banketbakkerijen in Breda en omgeving werken Cingel-studenten. Op de afdeling Brood & Banket van het Cingel College leren zij alle details en vakinformatie over het bakken van brood banket.

Op 5 december werd op Omroep Brabant uitgebreid ingegaan op dit mooie en 'lekkere' vak. Zo werden de

studenten Joep Mourits en Eloy Chikhoer gevolgd op school en tijdens hun stage bij o.a. patisserie Teurlings in hartje Breda. Ook kwamen onze vakdocenten Bas Barten en Ad Waijers aan het woord.



Amber Peele Cingel-Topper 2011!

Eind januari ging de verkiezing voor de Cingel-Topper 2011 weer van start. In april mochten de 4 gekozen afdelingstoppers zich voor de jury presenteren.

Amber Peele, 2e jaars studente Horeca Ondernemer Manager kwam hierbij als beste uit de bus, vóór Tineke van Ham (Brood & Banket), Joukje Leenheer (Facilitair) en Bart Hermus (Toerisme). Jimmy Vissenberg, Cingel – én ROC-Topper 2010 overhandigde de prijs aan Amber. Kijk voor meer informatie over de Toppers en de verkiezing 2011 op www.benjijectopper.eu.



BAROC op Smaakvol Breda

Ook dit jaar was restaurant BAROC/Cingel College weer aanwezig met een paviljoen op het Bredase culinaire evenement Smaakvol Breda. Het vond plaats van vrijdag t/m zondag 17-18-19 juni in het Chassé Park achter het Bredaas museum.



Walking Kerstdiner voor 120 gasten Vrijwilligers in de watten gelegd door Cingel-studenten



Maandag 20 december waren onze brasserie en het restaurant het decor voor een heerlijk ontspannen en smaakvolle avond voor ruim 120 vrijwilligers van Stib (Steunpunt informele zorg Breda). Zoals ieder jaar werden zij weer in het zonnetje gezet voor al hun inspanningen. De vrijwilligers zetten zich dag in dag uit in voor de hulpvragende medemens in Breda en omgeving.

Steunpunt informele zorg Breda is de organisatie die het initiatief neemt. Alle gerechten waren bedacht en bereid door studenten van de koksopleiding. De studenten Horeca Ondernemer Manager hebben de organisatie eromheen

op zich genomen: de aankleding, inrichting, logistiek, planning. “Een prima praktijkopdracht waar onze studenten veel van leren. Normaal hebben we op een avond maximaal 40 gasten in ons restaurant BAROC, dus het vraagt even een omschakeling hoe je 120 gasten gelijktijdig een diner kunt serveren”, aldus Rien Schrama praktijkdocent en coördinator van de interne en externe praktijkactiviteiten. “Belangrijk is ook dat studenten weten voor wie ze op zo’n avond werken: het maakt hen weer wat maatschappijbewuster”. Maar liefst 24 leden van het ROC-koor zorgden deze avond voor muzikale omlijsting.



Open Dag 2011 in beeld...

Vrijdag 28 januari en zaterdag 29 januari stonden medewerkers en studenten klaar voor een gastvrije ontvangst om geïnteresseerde leerlingen en hun ouders alles te laten zien en horen over het Cingel-onderwijs en te laten proeven van de Cingel-sfeer.

Een tuk tuk bracht geïnteresseerden voor een facilitaire opleiding naar het Chassé Theater, waar ze de praktijk van een facilitair leidinggevende konden bekijken.



Instructables-restaurant tijdens Cultuurnacht

Tijdens de Cultuurnacht Breda, vrijdagavond 21 januari, lanceerde het Cingel College in haar gebouw aan de Markendaalseweg in hartje Breda het eerste **Instructables-restaurant van Zuid-Nederland. De reacties waren positief....**

Zowel de docenten als de studenten genoten van hun Instructables restaurant deze avond. Dat straalden ze uit en het enthousiasme sloeg over op de ruim 500 bezoekers. En dat is waar we het voor doen: onze gasten een waardevolle ontmoeting bezorgen en daar tegelijk een nuttige en vooral leuke leerervaring van maken voor de studenten. Zo is heel dit project opgezet. Het doel is nu om het instructables-principe een rol te gaan laten spelen in het reguliere onderwijs.

Wat is Instructables?

Instructables is een wereldwijde website (www.instructables.com) waar ideeën over o.a. gerechten (inhoud en samenstelling) worden gedeeld met andere en alternatieve mogelijkheden om een restaurant in te richten. Doordat ieder zijn eigen inbreng heeft, ontstaan de meest sprankelende en verrassende vondsten. Een mooie manier om je creativiteit te prikkelen.



Decanen bezoeken Cingel College

Donderdag 14 april bezochten zo'n 60 decanen uit West-Brabant en Zuid-Holland het Cingel College, waar ze een gevarieerd programma met lunch kregen aangeboden.

Er was o.a. uitleg over Horeca (Barista en vernieuwing koksopleiding niveau 3), een rondleiding bij verzorgingstehuis Elisabeth om een kijkje te nemen in de facilitaire

keuken, Front-office studenten gaven uitleg over hun studie. Ook was er een Holland-kwis, op ludieke wijze gebracht door onze studenten van de recreatie-opleiding Leisure & Hospitality / Vacansoleil. Deze vond plaats tijdens de lunch in restaurant BAROC. De Brood en Banket-studenten zorgden voor een smakelijke herinnering.



Kyra da Costa neemt deel aan Dutchskills

Donderdag 24 maart heeft Kyra da Costa o.l.v. vakdocent de heer Willemen deelgenomen aan de Dutchskills in Rotterdam. Zij is 3e jaars student van de opleiding Horeca Ondernemer Manager.

Aan deze wedstrijd namen studenten van diverse MBO's uit Nederland deel. Kyra vertegenwoordigde het Cingel College bij het onderdeel Bartender. Ze moest daar haar vakkennis tonen op het gebied

van runnen van het wedstrijd-café, sociale hygiëne, cocktails bereiden en een ondernemers- en managementplan presenteren. Donderdag bereikte ze de halve finale en mocht ze door naar de finale. Deze werd zaterdag 26 maart gehouden. Ondanks haar goede presentaties en beroepshouding, werd ze niet de winnaar, maar wel 2e. Wel weer een waardevolle ontmoeting en mooie ervaring rijker.

Van de Studentenraad...

Heb je goede ideeën om het onderwijs te verbeteren, je studieplezier te vergroten of zie je bepaalde zaken graag anders, geef het door aan de Studentenraad.

Contactpersonen zijn Sanne Lustenhouwer en Jasper van der Schoof, zij zijn te bereiken via het mailadres cingelstudentenraad@rocwb.nl.



Vacansoleil-studenten waaieren uit over Europa

Begin april kwamen alle studenten van de verschillende ROC's die een Vacansoleil-opleiding aanbieden bijeen in Zeeland.

Ze kregen hier hun kledingpakket uitgereikt en de laatste informatie, voordat ze de week erop vertrokken naar een van de vele campings in Europa.



Jimmy Vissenberg Nederlands kampioen banketbakken

Hij was al Cingel- en ROC-Topper. Vorig jaar greep hij op het NK net naast de hoofdprijs, maar dit jaar is het gelukt. Jimmy Vissenberg is Nederlands kampioen allround Banketbakker.

Woensdag 27 april vonden de nationale jeugd vakwedstrijden Brood en Banket plaats in Wageningen. Sven Drost won de 3e prijs bij de niveau 2-wedstrijd voor Broodbakkers. Joep Mourits viel bij banketbakker niveau 2 net buiten de prijzen, maar heeft als 1e jaars student zeker goed gescoord. Jimmy kan zich nu plaatsen voor de Europese vakwedstrijden eind 2011.



Cingel-Filmfestival met Oscaruitreiking

Paranormal Vampire is de winnaar geworden van het eerste International Cingel Filmfestival. Vrijdag 11 februari was de Oscaruitreiking en mochten de studenten hun eerste Oscar in ontvangst nemen. Lenneke van Hassel, Daria Semibratova, Mary-Kate van der Vlist, Sharona Norbarts en Shiran Amran zijn de creatieve bedenkers

van deze film. De jury en het publiek hebben hen uiteindelijk uitgeroepen tot winnaar vanwege de comedy, de creatieve manieren waarop ze andere films hebben gebruikt en de geweldige special effects.

Engels leren op een leuke manier....

Om onze 2e jaars studenten Toerisme op een actieve en leuke wijze kennis te laten maken met de Engelse taal, hebben ze als opdracht gekregen een korte, Engelstalige film te maken over vampieren. Aanleiding was een link op Google tussen de film Twilight (hippe film over vampieren en ook 'veilig' om tijdens een les te laten zien) en toerisme (<http://www.twilightfanscruise.com/>). Dit item,

het maken van een film, was ook een onderdeel van de cruise die twilight-fans afgelopen jaar hebben gemaakt. Studenten konden er met hun fantasie een vrije invulling aan geven, maar eis was wel dat er duidelijk uit moest blijken dat er was samengewerkt en Engels werd gesproken.

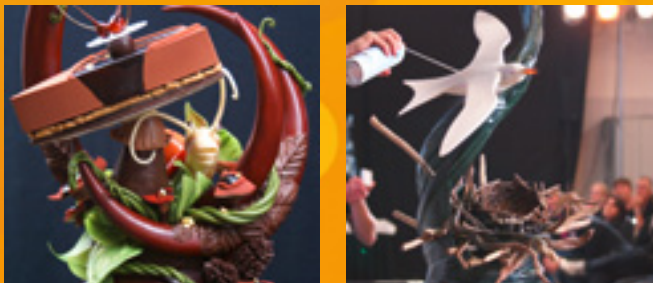


Brood en Banket-studenten op Passion for Pastry event

Top van de patisserie wereld aanwezig op event

48 Studenten Brood & Banket mochten dinsdag 22 maart afreizen naar het Passion for Pastry event. Dit wordt jaarlijks georganiseerd door het Nederlands Patisserie team. Tijdens deze dag wordt op het hoogste niveau gewerkt om aspirant lid te kunnen worden van het patisserie team. Er komen gerenommeerde chef's (MOF, Meilleur Ouvrier de France) vanuit het buitenland masterclasses geven aan mensen met passie voor patisserie.

Deze middag waren er twee bijzondere masterclasses van Stephane Treand en Stephane Leroux op het gebied van suiker-, airbrush- en chocoladetechnieken.



John Prins van Patisserie Vermeer in Lisse eindigde op de tweede plaats en Jennifer Heijnen, werkzaam bij Visser Chocolade uit Schimmert, behaalde het brons. Heijnen ging er ook vandoor met de publieksprijs. De laatste prijs ging naar William Dekker, die werkt bij Landgoed Duin&Kruidberg. Hij veroverde de Design Award.

Laura de Reijer wint Nationale Toerisme Bokaal



Drie van onze studenten Toerisme hebben woensdag 24 maart deelgenomen aan de Nationale Toerisme Bokaalwedstrijd. En met succes, want een van hen, Laura de Reijer, 1e jaars student van de opleiding Reizen, behaalde de eerste prijs in de categorie Toerisme. Yannick Govers (opleiding frontoffice) en Leon Blom (opleiding Leisure, events & hospitality) waren de andere deelnemers.

De opzet van deze wedstrijd is hetzelfde als die van de Europese vakwedstrijd AEHT, die dit jaar in Lissabon werd gehouden. Er zijn 2 onderdelen: een geschreven groepsopdracht en een groepspresentatie. Het draait vooral om teamwork en een optimale voorbereiding.

Waarom kiezen leerlingen voor het Cingel College?

In de advertentiecampagne in aanloop naar de Open Avond van 11 april hebben we gekozen voor weer eens een geheel andere advertentie.

Doel was, naast het bekendmaken van de open avond en de opleidingen die we bieden, duidelijk te maken wat nu kenmerkend is voor studeren op het Cingel College in hartje Breda. En...dat zorgde voor veel bezoekers!

Zoek het verschil...



Onderdeel van ROC West-Brabant

Een school met waardevolle ontmoetingen, dat is het verschil in jouw toekomst...

Kies jij voor MBO Brood & Banket, Facilitair, Horeca of Toerisme?

Welke opleiding je waar ook volgt, je krijgt hetzelfde diploma. Maar dat wil niet zeggen dat elke school hetzelfde is.

Aandacht voor jou als persoon, wat je kunt, de begeleiding op weg naar het diploma, leren werken met mensen, waardevolle ontmoetingen beleven en realiseren. Zo'n school staat in hartje Breda, een plaats waar jij lekker kunt studeren.

Kom de sfeer proeven op onze Open Avond
maandag 11 april
18.30-21.00 uur

CingelCollege

Markendaalseweg 35 - Breda

www.CingelCollege.nl

Let's Party

Als school van de ontmoetingen beperken we die niet alleen tot de activiteiten die gerelateerd zijn aan de studie. Op zijn tijd organiseren we ook een spetterende party.

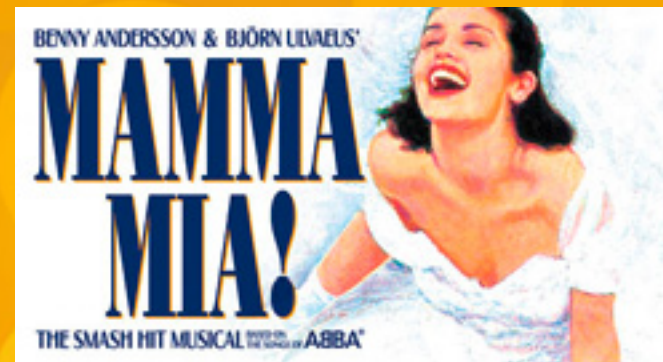
Zo is er in november voor de laatste jaars studenten het gala in BAROC en in januari het themafeest in Avenue. Het schooljaar zelf sluiten we altijd op leuke actieve wijze af; dit jaar met een strandactiviteitendag in Zeeland, eind juni.



MamaMia: dé Cingelmusical

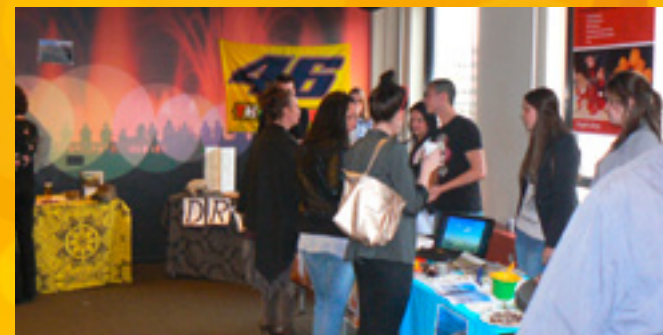
Studenten Recreatie leren in hun opleiding te presenteren en animeren. Dit keer deden ze dat op school voor familie, vrienden, kennissen en Cingel-medewerkers.

En ze pakten flink uit, want voor het eerst was er een première van MamaMia, DE musical in hartje Breda, op het Cingel College!



Vakantiebeurs

De zomervakantie komt er weer aan, dus reizend Breda oriënteert zich weer op het boeken van een reis. De studenten Reizen organiseerden een eigen vakantiebeurs.....



De Internationale stage van een Cingel-student

Naam: Esther Vernooij

Opleiding: MTRO recreatie niveau 4

Leeftijd: 22 jaar

Ik werk bij een skischool in Oostenrijk. Ik geef hier les aan voornamelijk kinderen van 3 jaar die voor het eerst op ski's staan. Wat ik hier doe heeft heel veel te maken met mijn opleiding. Ik ben continu bezig met het vermaken van de kinderen op de piste door veel met hen te spelen en lol te maken. Hiervoor gebruik ik veel materialen en ik probeer de les zo actief mogelijk te geven,



zodat de kindjes zich geen moment kunnen vervelen. Verder vind ik het een hele leuke branche om in te werken, omdat iedereen (behalve je collega's) op vakantie is en dat helpt mee aan een hele leuke werksfeer.

Met deze stage wil ik zorgen dat ik een goede beheersing krijg van de Duitse taal, maar ook de Engelse en misschien lukt het me een beetje mee te pakken van de Franse taal.

Verder wil ik veel leren over het contact met de gasten uit andere landen en natuurlijk ook met de collega's die niet dezelfde taal spreken als ik.



Prijzen op internationale wedstrijd

Senna Weemaes, Amber Peele, Mark Leijten, Michiel Soelen (allen Horeca) en Jimmy Vissenberg (Brood & Banket) kwamen begin februari met een gaaf resultaat thuis van de Internationale Foodbeurs in het MEC in Maastricht.



Hier wordt elk jaar de wedstrijd Grand Concours Culinaire gehouden, met deelnemers van hotelscholen uit heel Europa. Onze vakdocenten Dolf Willemen, Marcel Näring en Ad Wijers hebben de studenten top voorbereid, want er werden diverse prijzen in de wacht gesleept:

- 2e Prijs Koken
- 2e Prijs Bediening
- Beste Wijn-Spijs combinatie
- Publieksprijs keuken
- Beste menukaart
- En de mooiste.....beste Teamsamenwerking tussen keuken en bediening!

Samen hebben ze er dus weer een waardevolle Cingel-ontmoeting van gemaakt, zowel voor henzelf als voor de bezoekers in Maastricht. Daar zijn we natuurlijk enorm trots op!

Stads TV brengt Cingel in beeld

Begin april, vlak voor de Open Avond, is er op Stads TV een reportage gemaakt over de opleidingen van het Cingel College.

Dit was een onderdeel van de samenwerking die het Cingel met hen heeft in verband met de kerstspecial in december. Restaurant BAROC was toen het decor met oud-collega Rien Piersma als kok in de keuken.

