

50 jaar
Hotelschool
Oostende



1939-1989

STAD OOSTENDE SCHOOL voor HOTELBEDRIJF

76 Koninginnelaan



VILLE d'OOSTENDE ECOLE d'INDUSTRIE HOTELIERE

76 Avenue de la Reine



Opgericht in 1938 heeft de hotelschool verscheidene generaties leerlingen gevormd die, door hun kennis en hun vaardigheid bijdroegen tot de goede naam van de school. Het steeds toenemend aantal mogelijk te volgen afdelingen, de herhaalde inspanningen van de leerkrachten om nieuwe technieken toe te passen en moderne toestellen te leren gebruiken is daar de basis van.

De school staat voor nieuwe uitdagingen. Naast de nieuwe culinaire eisen, naast de nieuwe toestellen, komt nu ook het begrip: een bedrijf «runnen».

De leerlingen moeten nu ook leren hun restaurant, hun hotel als een manager aan te pakken.

Talrijke hotelscholen werden de laatste jaren opgericht. Vele van deze instellingen kunnen bedrijfsgericht optreden door bijvoorbeeld miniondernemingen,, geleid door de leerlingen, uit te werken.

Is het «Europa» van morgen, ook voor de school geen niet te onderschatten uitdaging? Moet de school in de komende periode haar uitstraling niet nog meer afstemmen op onze buurlanden? Het is feest vandaag, laten we hierin de moed en het optimisme vinden om het de volgende vijftig jaar minstens even goed te doen.

De directeur
Jacques Struyve

Historiek



De hotelafdeling is steeds verbonden geweest met het STIO, en hun geschiedenis is gelijklopend.

1820: Strikt genomen was dit de start van een Academie voor Bouw- en Tekenkunde, een avondschool die zes maand per jaar functioneerde.

1866-1867: Omvorming tot een Nijverheidsschool met afdelingen tekenonderricht en wetenschappen, een vast personeelskorps van een 15-tal leraars en een dagelijks onderricht van 20 u.

1899: Privé-initiatief leidt tot het oprichten van een vakschool «Maatschappij voor Vakonderwijs», maar nog steeds wordt het onderricht 's avonds verstrekt.

1901-1902: is de echte start. Directeur Emile Van de Veld en zijn leraren verwelkomen 42 leerlingen en bieden een programma van lood- en zinkbewerking, schilderen, beeldhouwen en ornamenttekenen, typografie, houtbewerking en smeden;

27 november 1913: de Stedelijke Vakschool wordt een officiële inrichting. Er werd over en weer verhuisd van de E. Beernaertstr. naar het Hazegras en terug om uiteindelijk te belanden in de Koninklijke of Noorse stallen langs de Koninginnelaan. Het leerlingen-aantal en de waaier van aangeboden richtingen nemen steeds toe.

1929: de Heer Tanghe wordt directeur en zal de school gedurende een kwarteeuw leiden. Er komen afdelingen elektriciteit, radio, hout- en metaalbewerking, en automobieltechniek naast de reeds bestaande. Avondleergangen starten definitief.





En dan komt 1938-1939: Een hotelschool wordt toegevoegd aan het keuzepakket, een onderneming die destijds uiterst gewaagd werd beschouwd. Er bestond tot dusver slechts één andere hotelschool in België (Ecole hôtelière de Liège). Oostende is dus wel degelijk de oudste Nederlandstalige school in België.

Waar tijdens de oorlog noodgedwongen een achteruitgang van het aantal leerlingen diende genoteerd, zou weldra een andere grote beslissing genomen worden.

1949: de directie, in samenwerking met de ijverige leden van de schoolcommissie, heeft voorstellen gedaan om de school open te stellen voor enkele vormen van hoger secundair technisch onderwijs. De A2-afdelingen voor elektriciteit en mechanica worden gesticht. Zo kan men zich tot de hoogste trappen van het technisch onderwijs voorbereiden.

1950: de Rijksadministratieve overheid boekt het complex van de stedelijke technische scholen van Oostende onder nr. 729. Dit ensemble omvat de technische dagschool A4, A3 en A2 + specialisatiejaar, de hotelschool, de avondvakschool (B6/B2) en de nijverheidsschool (B2 en B3/2) waar mechanica, bouwkunde, siertekenen en schilderen, en handelsvakken gedoceerd worden (talen: Nederlands, Frans, Engels, handelscorrespondentie, boekhouden, steno en dactylo, economische aardrijkskunde, fiscaliteit, enz.).

1954: ook de Hotelschool wordt doorgetrokken en krijgt haar A2-afdelingen. Ondertussen rijpen de plannen voor een grootse nieuwe school. Als plaats wordt het braakliggend terrein bij het Kaaistation gekozen; een terugkeer naar de bakermat. Weldra zijn de werken aan de gang.



1959: in 1952 was het leerlingenaantal gestegen tot 466, terwijl dit twee jaar later de 600 bereikte. In 1959 werden uiteindelijk, en toch een jaar eerder dan voorzien, de nieuwe gebouwen betrokken, gedeeltelijk reeds in april, volledig in september. Het leerlingenaantal steeg meteen tot 718. De grote verhuizing gebeurde tijdens de zomervakantie. Zo moesten bv. uit de metaal-mechanica-afdeling alleen reeds meer dan 50 machines, wegende van 2 tot 4 ton, verhuisd worden. Uit de Hotelafdeling diende praktisch niets «zwaars» medegenomen, want toen men de grote oude kachel een duw gaf om de verhuizing te «proberen» dreigde zij terstond met «totale ineenzakking». In de nieuwe gebouwen is de Hotelafdeling, totaal en adequaat-modern uitgerust geworden met 5 keukens, een genodigdenzaal en een bar, zes restaurants en een receptiekamer. Op 15 april 1959 werd de heer G. DEBUF als onder-directeur aangesteld, en OP 1 JULI 1959, PRECIES DERTIG JAAR NA Ir. L. TANGHE, TRAD. Dr. J. DECLEYRE IN DIENST ALS DIRECTEUR. Hij kende nog een 10-tal dagen verblijf in de «Noorse Stallingen». In het nieuwe kader diende een nieuwe naam gevonden, aangepast aan de richtlijnen verstrekt door het ministerie: STEDELIJK TECHNISCH INSTITUUT. De evolutie van de school was nu gestadig.

September 1960 waren er 819 leerlingen; september 1961 waren dit er reeds 926 om tijdens het schooljaar 1962-1963 het DUIZENDTAL te overschrijden. Voeg daarbij nog de plus minus 600 leerlingen van de avondleergangen en men komt tot een legertje studenten. Het lerarencorps groeit ook. In 1967 zijn er drie werkplaatsleiders, 107 full-time en 20 part-time leraars in de dagschool; de avondschool telt 49 lesgevers.

Het INTERNAAT gehecht aan de instelling bestendigt de mogelijkheden.

Alleen reeds voor het vergezicht op de haven en de zee zou men willen intern-leerling zijn.

In het jaar 1963 werd de nieuwe school definitief opengesteld. Het is een verheugend feit dat zijn bekroning krijgt in de vaststelling dat het precies VIJFTIG JAAR GELEDEN IS DAT DE SCHOOL EEN OFFICIELE STEDELIJKE INRICHTING WERD.

Op 1 september 1966 ging de Hr. G. DEBUF met rust als onder-directeur, hij werd door de Hr. M. MICHIELS opgevolgd.

Het Stadsbestuur koopt regelmatig gebouwen aan in de twee straten die bij de school aanleunen, dit om te voorzien in de verdere uitbreiding. Deze is dringend nodig want ondanks de «demografische achteruitgang» blijft de schoolbevolking boven de 1000 leerlingen.

Tijdens het schooljaar 1977-78 bestaat het onderwijzend corps in de dagafdelingen die gradueel naar het VSO overschakelen uit: 1 werkplaatsleider, 1 internaatsbeheerder, 4 werkmeesters, 125 leraren en 16 opvoeders-studiemeesters. Een directeur en een adjunct-directeur hebben de algemene leiding.

1978-1989: De laatstejaars hotel nemen de nieuwe praktijklokalen «Beau Site» langs de Albert I-Wandeling in gebruik (1984-85).

Degelijk en gezellig ingericht vallen ze onmiddellijk in de smaak. Bovendien liggen ze buiten de klassieke schoolgebouwen...

Het restaurant wordt druk bezigd. Het stadsbestuur fungeert vaak als gastheer en heel wat prominente bezoekers deden de keuken alle eer aan.

Samen met het VSO kwam er een volledige uitbouw van de beroepsafdelingen hotel.

Later werd een afdeling grootkeuken en gemeenschapsrestaurant opgericht. En pas onlangs startte een 7^e Specialisatiejaar Banketaannemer- Traiteur, waar eveneens bijzonder veel aandacht wordt besteed aan banketbakkerij.

Het STIO haakte in op de verlengde leerplicht en er werd gestart met deeltijds onderwijs, waarbij hotel (keuken en zaal) zeker niet de minst populaire richting is.

In de kelder werd een heuse wijnklas ingericht en al is het nu niet direct een «Bar» toch is het er aange-naam toeven.

Sociale promotie (avondonderwijs) blijft gestadig groeien. Hotelrichtingen zijn zeer in trek. Meest recent is de cursus wijnleer (1988). STIO is de grootste instelling van avondonderwijs in West-Vlaanderen (meer dan 1000 leerlingen) en één der grootste in heel België.





Een wijdvermaarde uitstraling...

1988. Eind juni ging Dr. J. Decleyre na 30 jaar met pensioen. Wij allen verliezen een zeer bekwaam en ervaren leider, maar hopen dat het nieuwe team de school ook nieuwe impulsen zal geven.

Huidige directeur is Dhr. Jacques Struyve, onderdirecteur Dhr. Ph. Vanhaverbeke en de sociale promotie wordt beheerd door Dhr. G. Jacobsen. Talrijke veranderings- en verfraaiingswerken werden reeds uitgevoerd, terwijl vele andere op het programma staan.

De school heeft in al die jaren naam en faam verworven en ze is één van de meest degelijke van heel Europa geworden.

Onze afgestudeerden worden gevraagd in binnen- en buitenland, en werken zich, via het onderricht op school, op tot erkende vakspecialisten.

Niet alleen de school zelf viert een jubileum, maar ook de Unie der Oudleerlingen bestaat reeds 30 jaar. De «Bond» heeft zich reeds ingespannen om het contact met oudleerlingen en sympathisanten levend te houden, o.a. via het tijdschrift *Gastronomie* en het inrichten van talrijke bijeenkomsten, in zoverre dat de Unie en school als het ware één geheel zijn gaan vormen.

Een terugblik betekent het ophalen van herinneringen en het nakaarten over «verwezenlijkingen van toen», maar hier wordt de zaak precies moeilijk. Er is te veel.

Moeten wij gaan uitweiden over de honderden banketten en feesten die de school, vaak in samenwerking met het Stadsbestuur van Oostende, heeft georganiseerd. Tientallen leraars en duizenden leerlingen hebben daaraan in die 50 jaar meegewerkt, dikwijls met schitterend resultaat. Zeer recent was er nog het openingsgala van V.T.M. waar de school instond voor een fantastische receptie.

Moeten wij gaan uitweiden over de talrijke personaliteiten en prominenten die op die manier kennis gemaakt hebben met de vakkennis van onze mensen. Zo Zijne Majesteit Koning Boudewijn bijvoorbeeld, die op 17 maart 1957 aanwezig was op het Banket der Kattfeesten te Ieper, georganiseerd door de Oostendse Hotelschool.

Moeten wij gaan uitweiden over de «Westvlaamse Veertiendaagse» te Duisburg, waar de school met kookdemonstraties aanwezig was op de enkele aantrekkelijke stands, en later een schitterend feestmaal bereidde.

Of de banketten voor het 100-jarig bestaan van de Handelskamer, voor de Jong-Economische Kamer, voor de Shape-instellingen, voor de Commanderie van de Haspengouwse Fruyteniers en de creatie van de Commanderiepeer, de samenwerking met het weekblad «Het Rijk der Vrouw» de uitnodiging met eetmaal voor de gehandicapten of het prachtig afscheidsfeest ter ere van Ridder van Outryve d'Ydewalle, gouverneur van West-Vlaanderen, verzorgd door onze collega's en leerlingen.

Moeten wij gaan uitweiden over de nu al wijdbefaamde wedstrijd voor de Beste Kok Junior der Belgische Hotelscholen, (dit jaar de 19de uitgave, met als wedstrijdthema tarbot), of over de luisterrijke Kapittelbanketten die de plechtige prijsuitreiking van de Wedstrijd besluiten.

Moeten wij gaan uitweiden over de formule «Kookweekends met Verblijf te Oostende», een samenwerking met Promotie Toerisme Oostende, waarvan het succes zeer groot was.

Moeten wij gaan uitweiden onder de «etentjes voor de ouders», waarbij de leerlingen hun familie op school begroeten, de maaltijd bereiden of opdienen. Dit alles in het kader van de vertrouwde schoolomgeving.

Moeten wij gaan uitweiden over de vaak verbluffende «open-deur-dagen» waar duizenden in de loop der jaren met de infrastructuur van de school hebben kennism gemaakt. Steeds waren er schitterende showt afels, boeiende kookdemonstraties, een gezellige koffie- en andere -bars, waar contact met de leraars geen ijdel woord was.

Moeten wij gaan uitweiden over de boeiende televisie-opnamen van het programma «kwizien» van Etienne Coquyt, waarbij originele aardappelbereidingen centraal stonden.

Moeten wij gaan uitweiden over de praktische eindproeven voor de promotieklassen waaraan ieder jaar talrijke bekende figuren uit gastronomische en toeristische kringen als jurylid deelnemen en waarbij onze leerlingen de vuurproef meestal, zij het met een zure «examenglimlacht» doorstaan.

Moeten wij gaan uitweiden over de nevenactiviteiten van de Unie der Oudleerlingen waarbij liefdadigheid zeker geen ijdel woord is, en gehandicapten of hulpbehoevenden niet vergeten worden.

Ja, we hadden beloofd niet uit te weiden - en we doen het dus niet - of hebben we het al te lang gedaan? Daarom, loop eens binnen van 15 tot 23 april. Kom de 50-jarige jubilaris even gedag zeggen en praat nog eens met de mensen van «toen» over vroeger, of maak eens kennis met de «nieuwe bezems», die ook hier, zoals in het spreekwoord «schoon vegen» en boordevol plannen zitten om onze school jong te houden.





Toekomstperspectief

Het is heel mooi zich te buigen over een luisterrijk en gevuld verleden, maar ter plaatse blijven trappen is per definitie fout.

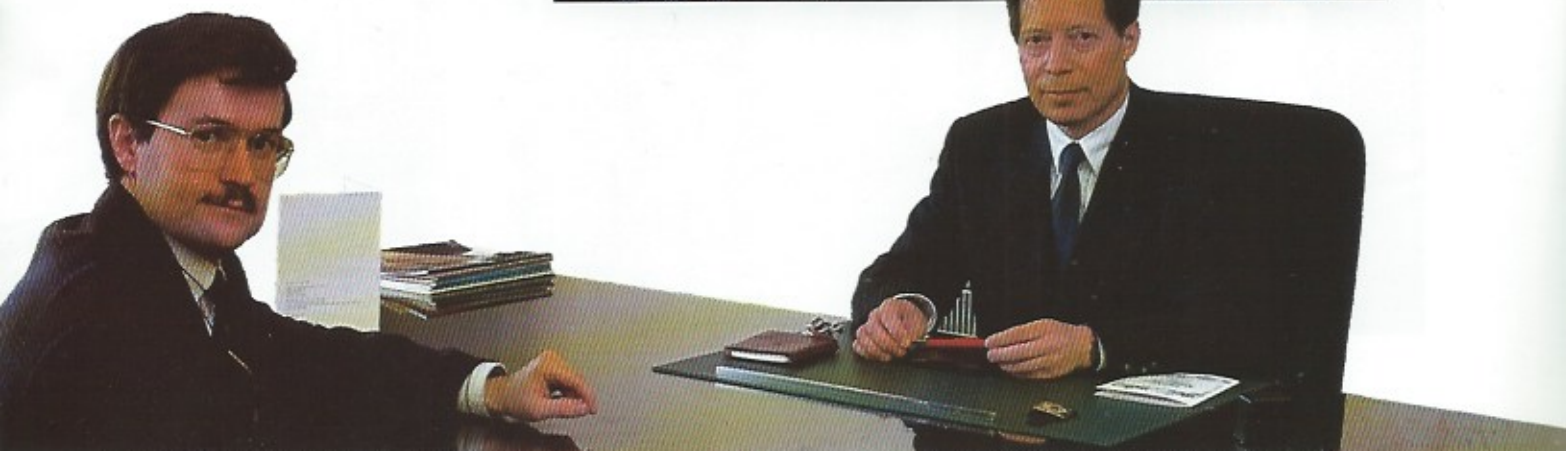
Laten we dus ook even in de toekomst blikken. Die toekomst ziet er voor het hotelonderwijs in België en voor Oostende in het bijzonder beslist rooskleurig uit. Onze maatschappij evolueert in de richting van een service-maatschappij, m.a.w. de dienstensector wint nog steeds aan belang. Alles wijst erop dat de werkloosheid alleen kan opgelost worden door een verdeling van de beschikbare arbeid, wat automatisch meer vrije tijd zal opleveren. Vrije tijd betekent ontspanning en vakantie. De toeristische sector zit in de lift en men gaat zich concentreren op doe-vakanties, week-end- of kortere verblijven en gastronomie.

Dat er hiervoor steeds meer «geschoold» personeel nodig is ligt voor de hand. Een degelijke opleiding wordt alleen door hotelscholen geboden en het is in dit kader wel jammer dat een succesrijke studierichting geëscaleerd is. Er is inderdaad een echte wildgroei van hotelscholen geweest. Vele huishoudopleidingen eigenen zich ten onrechte de naam hotelschool toe. Gelukkig blijven er ernstige scholen over,

die zich zoals het STIO tot taak hebben gesteld jonge mensen degelijk voor te bereiden op hun vak. Maar, een school kan slechts een basis verschaffen. Via stages, week-endwerk en diverse werkkringen vervolmaakt de student zich.

Generaties oud-leerlingen van het STIO hebben hen dit voorgedaan en hebben de hoogste lof geogst in hun vakspecialiteit. Velen hebben een eigen zaak opgebouwd, anderen hun carrière in andere richtingen georiënteerd. Onze afgestudeerden hebben de naam van onze school hoog gehouden, en wij twijfelen er niet aan dat ook de huidige en toekomstige studenten dat zullen doen. Zij moeten beseffen dat ze een beroep met toekomst gekozen hebben. Het wordt hard werken maar de beloning is groot.

Dankzij de unieke bivalente opleiding (keuken en restaurant) in de technische hotelafdeling hebben wij alle troeven meegegeven opdat ze zouden slagen. We hopen dat we trots op hen zullen zijn, zoals zij trots zijn op hun school, de STEDELIJKE HOTELSCHOOL VAN OOSTENDE.



Samenstelling:

Ph. Vanhaverbeke
E. De Bruyne
S. Van Daele
P. Vandenabeele

Foto's: J.J. Soenen
G. Van Belleghem

Lay-out: Johan Goekint

Grafische uitvoering: Drukkerij Goekint n.v.

OVERZICHT FOTO'S

- Pg. 1 Directeur J. Struyve
- 2 De heren MULLIER (Keukenpraktijk) en SERVAES (Zaalpraktijk) in gezelschap van de eerste 3 A2 klas. Schooljaar 1956-1957.
- 3 Een snapshot tijdens de keukenpraktijk. Maart 1959
- 3 Een gezellig onderonsje; al wordt er wel gewerkt rond de kachel van de nieuwe school. 1961.
- 5 Opname van het culinair T.V.-programma «KWIZIEN». De heer E. COCQUYT in de praktijklokalen van Beau Site (achteraan).
- 5 De jaarlijkse culinaire wedstrijd «Junior kok van België» oogst heel wat faam in binnen- en buitenland. Hier de finalisten van 1986 met werkmeester G. Maes, Voorzitter van de wedstrijd.
- 5 Ook de sociale promotie vormt een belangrijke schakel in het hotelonderwijs. Hier het prille begin, anno 1953.
- 7 Ondericht in de nieuwe wijnklas. Volledig uitgerust met degustatiemateriaal.
- 7 Zaalpraktijk. Een vast onderdeel van het HORECA-onderricht.
- 7 Keukenpraktijk anno 1989. In vernieuwde keukens een fijn beroep leren. Spannend...
- 8 Leraars zaal.
- 8 Leraars keuken.
- 8 De heer Struyve, directeur, en de heer Vanhaverbeke, onder-directeur.
- cover Lerarenkorps
- cover Lerarenkorps



50 jaar
Hotelschool
Oostende



1939-1989