



# vitant

PROVINCIAAL CENTRUM VOOR  
VOLWASSENENONDERWIJS



## Diploma secundair onderwijs voor volwassenen

### Neem je toekomst in handen

Schooljaar 2023-2024



Provincie  
Antwerpen



# INHOUD

Ik wil een diploma!	3
Hoe haal ik mijn diploma?	4
Waarom is dit jouw kans op slagen?	5
ASO-opleidingen	6
Aanvullende Algemene Vorming	7
Diplomagerichte beroepsopleidingen: praktijk- en toekomstgericht	9
Wat moet ik weten?	17
Hoe schrijf ik me in?	19



# IK WIL EEN DIPLOMA!

Je bent ouder dan 18 en wil je diploma secundair onderwijs behalen? Met jouw enthousiasme en onze ervaring moet dat lukken. CVO Vitant is jouw kans op slagen.

---

## WAAROM CVO VITANT?

Kiezen om opnieuw te studeren is een grote stap. Het is onze prioriteit om je daarbij goed te begeleiden. Kwaliteit staat bovenaan in onze schoolagenda.

CVO Vitant is sinds jaar en dag dé plek in Antwerpen waar volwassenen hun diploma secundair onderwijs behalen. Een diploma verhoogt je slaagkansen in het hoger onderwijs en op de arbeidsmarkt.

In deze brochure stellen we onze opleidingen voor waarmee je als volwassene je diploma secundair onderwijs kan behalen.

Bij CVO Vitant nemen we samen je toekomst in handen.

# HOE HAAL IK MIJN DIPLOMA?

Er zijn twee manieren om als volwassene je diploma te behalen.

Of je volgt bij CVO Vitant een opleiding Algemeen Secundair onderwijs (ASO), of je combineert onze opleiding Aanvullende Algemene Vorming met een diplomagerichte beroepsopleiding.



## JE WIL NA JE DIPLOMA METEEN AAN DE SLAG?

Kies dan voor onze opleiding **Aanvullende Algemene Vorming (AAV) in combinatie met een diplomagerichte beroepsopleiding**. Bij CVO Vitant vind je maar liefst 22 diplomagerichte beroepsopleidingen:

>> meer info vanaf pagina 9

- ▶ Administratief medewerker onthaal
- ▶ Bakker
- ▶ Banketbakker
- ▶ Boekhoudkundig assistent
- ▶ Chef de partie vlees, wild en gevogelte
- ▶ Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren
- ▶ Chef de partie groenten, fruit en kruiden
- ▶ Chef de partie desserts, gebak en brood Eenjarig traject Kok & Kelner
- ▶ Elektromecaniciën
- ▶ Gids
- ▶ Hulpkok
- ▶ Kok
- ▶ Maatwerk damespatronen
- ▶ Medisch administratief assistent
- ▶ Polyvalent administratief medewerker
- ▶ Slager – spekslager
- ▶ Transport- en logistiek medewerker
- ▶ Wild- en gevogelteslager
- ▶ Sommelier
- ▶ HR-assistent
- ▶ Vastgoed assistent
- ▶ eenjarig traject Hotelbedrijf (kok & kelner)

**Opleiding Aanvullende Algemene Vorming (AAV)** >> meer info op pagina 7

# WAAROM IS DIT JOUW KANS OP SLAGEN?

## JE STUDEERT OP EIGEN TEMPO

Je kiest zelf hoeveel uur les je per week volgt. Zo kan je jouw opleiding combineren met je werk, gezin en vrije tijd.

## JE ZELFVERTROUWEN GROEIT

Wij leren je om je toekomst in eigen handen te nemen. Je leert ook studeren, communiceren, creatief denken, werken aan zelfwaarde, in groep werken en onderhandelen. We zorgen er voor dat je hier graag komt en zin krijgt in levenslang leren.

## JE KRIJGT BEGELEIDING OP MAAT

Je staat er niet alleen voor. Begeleiding op maat is onze sterkte. We bieden je studietips, persoonlijk advies en ondersteuning voor je leertraject. Als goede coaches creëren je leerkrachten de juiste omstandigheden voor jou om te leren. Ons zorgteam ondersteunt cursisten, bijvoorbeeld bij faalangst, uitstelgedrag of leermoeilijkheden.

## JE WIL NA JE DIPLOMA VERDER STUDEREN?

Kies dan voor een **ASO-opleiding:**

>> meer info op pagina 6

- ▶ Humane wetenschappen
- ▶ Wetenschappen-wiskunde



# ASO-OPLEIDING

UNIEK IN ANTWERPEN

 CAMPUS MAALBOOT

Met een diploma ASO op zak ben je goed voorbereid op verdere studies aan de universiteit of hogeschool. Je kan bij ons Humane wetenschappen of Wetenschappen-wiskunde studeren.

Laat je keuze tussen deze richtingen afhangen van de richting die je verder wil studeren aan de hogeschool of universiteit. Wie bijvoorbeeld sociologie of pedagogie wil studeren of een interesse heeft in de mens en maatschappij, kiest best voor humane wetenschappen. Wie geneeskunde, ingenieur of exacte wetenschappen wil studeren en een interesse heeft voor de wetenschappelijke verklaring van de wereld om je heen, kiest voor Wetenschappen-wiskunde.

## VOORTRAJECT

Wil je starten in een van onze ASO-opleidingen, maar heb je geen getuigschrift van een tweede graad ASO, TSO of KSO? Dan start je in een voortraject.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

“Starten met de ASO-opleiding is de beste keuze die ik in de laatste 10 jaar gemaakt heb.” Lotte (25)





# OPSTAP

 CAMPUS MAALBOOT

Kan je al wat Nederlands maar nog niet voldoende om een ASO-opleiding of Aanvullende Algemene Vorming te volgen? Volg dan ons taalintensief traject Opstap.

Je start met een stevig pakket Nederlands en enkele modules uit Aanvullende Algemene Vorming. Je leert je ook organiseren, samenwerken en zelfstandig werken.

Na het Opstap-traject kies je tussen een ASO-opleiding of een diplomagerichte beroepsopleiding in combinatie met de opleiding Aanvullende Algemene Vorming.

Je kan starten als je Nederlands niveau 1.2 behaald hebt. Behaalde je dat nog niet? Dan kan je terecht in onze Campus NT2 voor opleidingen Nederlands voor anderstaligen.



START SEPTEMBER OF FEBRUARI

# AANVULLENDE ALGEMENE VORMING



CAMPUS MAALBOOT

## AAV: DE BASIS VAN JE DIPLOMA

Wil je je diploma secundair onderwijs behalen via een technische of beroepsgerichte opleiding? Dan combineer je deze beroepsopleiding met de opleiding Aanvullende Algemene Vorming (AAV).

Zoals de naam het zegt, krijg je in deze opleiding een pakket aan algemene vakken zoals Nederlands, wiskunde en ICT, op het niveau van de derde graad van het secundair onderwijs.

## TWEE PROGRAMMA'S

De opleiding Aanvullende Algemene Vorming heeft twee programma's. Bij de start van je opleiding helpen we jou om een goede keuze te maken.

1. Het minimumprogramma (M) bereidt je voor op je job. Je bent klaar om te gaan werken in de gekozen richting.
2. Het verbredingsprogramma (B) bereidt je voor op verdere studies in het hoger onderwijs.

De keuze voor minimum of breed hangt af van:

- ▶ de opleiding die je kiest;
- ▶ de resultaten die je behaalt op de proeven;
- ▶ wat je met je diploma wil doen: werken of voortstuderen.

Je behaalt zowel na het minimumprogramma als na het verbredingsprogramma een volwaardig diploma secundair onderwijs, in combinatie met het certificaat van je specifieke diplomagerichte beroepsopleiding.



START SEPTEMBER OF FEBRUARI



# DIPLOMAGERICHTE BEROEPSOPLEIDINGEN

Wil je onmiddellijk aan de slag na je diploma? Kies dan voor onze praktijkgerichte opleidingen, in combinatie met Aanvullende Algemene Vorming (zie pag. 7). Beide opleidingen samen leiden je naar een diploma secundair onderwijs.

## POLYVALENT ADMINISTRATIEF MEDEWERKER

 CAMPUS MAALBOOT

Een secretariaatsmedewerker organiseert en beheert de administratie van een bedrijf: de postverdeling, het archief, onthaal van bezoekers. Je zoekt informatie op, maakt verslagen, stelt brieven op en voert gegevens in.

Tijdens de opleiding leer je vlot werken met kantoorsoftware en kan je zakelijk communiceren in het Nederlands, Engels en Frans.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## ADMINISTRATIEF MEDEWERKER ONTHAAL

 CAMPUS MAALBOOT

Een administratief medewerker onthaal werkt op het onthaal van een organisatie. Je ontvangt bezoekers en stelt brieven en mails op.

Tijdens de opleiding leer je vlot werken met kantoorsoftware en leer je zakelijk communiceren in het Nederlands, Engels, Frans en Duits.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## BOEKHOUDKUNDIG ASSISTENT

 CAMPUS MAALBOOT

Als boekhoudkundig assistent ga je aan de slag bij een bedrijf, een boekhoudkantoor of de overheid.

Tijdens de opleiding leer je aankoop- en verkoopfacturen en financiële documenten verwerken. Je leert zakelijk communiceren in het Nederlands, Frans en Engels.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## MEDISCH ADMINISTRATIEF ASSISTENT



Een medisch administratief assistent werkt bij een dokterspraktijk of ziekenhuis. Je legt afspraken vast voor consultaties en staat in voor de administratie van medische dossiers.

Tijdens de opleiding leer je vlot werken met kantoorsoftware en de medische woordenschat. Je leert zakelijk communiceren in het Nederlands, Frans en Engels.



## HR-ASSISTENT



Een HR-medewerker gaat aan de slag op de personeelsdienst van een bedrijf of organisatie. Je beheert er de personeels- en loonadministratie.

Tijdens deze opleiding leer je vlot werken met kantoorsoftware. Je leert alles over de regelgeving en hoe je vacatures opstelt. Je leert ook zakelijk communiceren in het Engels en Frans.



## VASTGOED ASSISTENT



Als vastgoed assistent geef je ondersteuning bij de verkoop en beheer van vastgoed. Je werkt als administratieve kracht in een vastgoedkantoor.

Tijdens de opleiding leer je, naast algemene administratieve vaardigheden, de regelgeving van vastgoed en ondersteuning geven bij de verkoop, verhuur en beheer van vastgoed. Je leert ook zakelijk communiceren in het Nederlands, Frans en Engels.





“Het is heel interessant om een blik achter de schermen van de sector te krijgen.” Bé (43)

## TRANSPORT- EN LOGISTIEK MEDEWERKER

### CAMPUS MAALBOOT

Een transport- en logistiek medewerker zorgt mee voor de organisatie van het goedertransport via weg, water, spoor of lucht. Je hebt contacten met internationale klanten en chauffeurs en je vult transportdocumenten in.

Tijdens de opleiding ontdek je de werking van de transport- en logistieke sector. Je raakt vertrouwd met de bijhorende documenten en met de rechten en plichten van

de verschillende betrokkenen. Je wordt bedreven in het werken met verschillende softwareprogramma's en communiceren in het Engels, Frans en Duits.


We bieden deze opleiding aan als dual traject, waarbij je ongeveer de helft van de tijd op de schoolbanken leert en de rest van de tijd op de werkvloer.

 **START SEPTEMBER EN FEBRUARI**



“Wat ik op school leer,  
kan ik meteen op het werk  
toepassen” Jeffrey (23)

## ELEKTROMECHANICIEN

 CAMPUS DE MASTEN

Als elektromechanici ben je een technische duizendpoot. Je werkt met elektrische, hydraulische, pneumatische en mechanische onderdelen van industriële installaties. Je herstelt defecten en voert controles uit om technische storingen te voorkomen.

Onze opleiding biedt je een degelijke basiskennis van wiskunde, ICT en montage- en demontagetechnieken. Je leert industriële installaties onderhouden en herstellen.

Daarnaast behaal je tijdens de opleiding attesten die nodig zijn om te mogen werken in een industriële omgeving, zoals EHBO, vorklift, flensmonteur...

We bieden deze opleiding ook aan als duaal traject, waarbij je ongeveer de helft van de tijd leert op de schoolbanken en de rest van de tijd leert op de werkvloer.



START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## GIDS OF REISLEIDER



Als gids/reisleider vertel je enthousiast over kunst, geschiedenis en cultuur, zowel in het Nederlands als in een vreemde taal.

Tijdens het basisjaar leer je bronnen consulteren om historische en culturele feiten te achterhalen. Je leert hoe je daarmee een boeiend verhaal opstelt. In de vervolgopleiding kies je uit meerdere specialisaties: Kunst- en cultuurstad Antwerpen, Stadsgids Mechelen, Museumgids, Reisleider Vlaanderen en Reisleider Europa – Verre bestemmingen.



## MAATWERK DAMESPATRONEN



Je leert patronen tekenen op maat van je klant. Je kan bij een modemaker aan de slag of je eigen zaak starten.

Tijdens de opleiding leer je een patroon tekenen aan de hand van opgenomen lichaamsmaten, pasfouten verbeteren, kragen en mouwen tekenen. Op basis van dit patroon maak je een voering- en een knippatroon.



**“Je mag de leerkracht 20 keer hetzelfde vragen, dan nog antwoordt ze even enthousiast en gepassioneerd.” Laurence (48)**

## SLAGER – SPEKSLAGER

 CAMPUS PIVA

Als slager versnijdt je vlees voor verkoop en zorg je voor een aantrekkelijke presentatie van de producten in de winkel. Tijdens de opleiding leer je vlees aankopen, beoordelen en verwerken tot bijvoorbeeld gehakt of charcuterie. Daarnaast leer je ook zelfstandig werken en leiding geven.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## WILD- EN GEVOGELTESLAGER

 CAMPUS PIVA

Als wild- en gevogelteslager ben je gespecialiseerd in het bereiden van wild- en gevogeltegerechten en kan je deze smakelijk presenteren in de toonbank.

Onze leerkrachten leren je de kneepjes van het vak: het verwerken van wild en gevogelte tot lekkere panklare gerechten en het beheer van een slagerij.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI





## HULPKOK

 CAMPUS PIVA

Als hulpkok leer je bistrogerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je maakt de lekkerste vis-, vlees-, groente- en nagerechten. Daarnaast leer je ook gasten ontvangen en bedienen.

Na deze opleiding kan je eventueel doorstromen naar de opleiding 'Kok' waarin je je keukenkunsten verder verfijnt.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## KOK

 CAMPUS PIVA

Als kok ontwikkel je recepten, superviseert de mise-en-place en de bereidingen. Je staat ook in voor de werkplanning van het keukenpersoneel, stelt het menu op en houdt de voorraad bij.

In onze keukenopleiding leer je vanaf de basistechnieken de heerlijkste vis-, vlees- en streekgerechten op tafel toveren en omgaan met gasten en je medewerkers in de keuken en zaal.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI



## CHEF DE PARTIE VLEES, WILD EN GEVOGELTE

 CAMPUS PIVA

Als chef de partie vlees, wild en gevogelte tover je de lekkerste gerechten op tafel uit de Frans-Belgische én wereldkeuken. Tijdens de opleiding leer je niet alleen vlees-, wild- en gevogeltegerechten bereiden uit de inheemse en uitheemse keuken. Je leert ook trendy gerechten en gezonde alternatieven bereiden.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## CHEF DE PARTIE VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

 CAMPUS PIVA

Als chef de partie vis, schaal- en schelpdieren specialiseer jij je in heerlijke gerechten waar deze ingrediënten schitteren. Tijdens de opleiding leer je gerechten met vis, schaal- en schelpdieren bereiden uit de Frans-Belgische én wereldkeuken. Ook leer je trendy en dieetgerechten bereiden op basis van deze grondstoffen.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI



## CHEF DE PARTIE GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN

 CAMPUS PIVA

Als chef de partie groenten, fruit en kruiden maak je de mooiste borden met deze grondstoffen in de hoofdrol. Tijdens de opleiding leer je gerechten bereiden uit inheemse en uitheemse keuken en experimenteer je met bereidingstechnieken en de laatste trends.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## CHEF DE PARTIE DESSERTEN, GEBAK EN BROOD

 CAMPUS PIVA

Als chef de partie desserts, gebak en brood zorg je voor een zoete toets in de restaurantkeuken. Tijdens de opleiding leer je de smakelijkste desserts, gebak en brood bereiden. Je inspireert je op de inheemse en uitheemse keuken en experimenteert met de laatste trends.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI





## SOMMELIER

 CAMPUS PIVA

Word een echte sommelier! Je leert bieren en wijnen uit alle hoeken van de wereld uitschenken, degusteren en beoordelen. Je verbreedt je smakenpallet.

Je ontdekt welke bieren en wijnen je kan combineren met gastronomische gerechten. Je kan wijnsuggesties doen en uitleg geven bij de wijnkaart.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## EENJARIG TRAJECT KOK & KELNER (HOTELBEDRIJF)

 CAMPUS PIVA

Op tien maanden tijd bouw je de praktijkervaring en kennis op om zonder problemen mee te draaien in keuken en zaal van hotel, restaurant, catering of eventbedrijf. Je vertrekt van de basisopleiding keuken en zaal en je stroomt uit als volleerd kok en kelner mét kennis van bedrijfsbeheer. Van algemene bereidingstechnieken tot zaalversnijdingen, over desserts en wijnkennis: je leert het meteen in de praktijk! Als kers op de taart loop je ook stage in een klasse-restaurant, om van jou een echte professional te maken.

 START SEPTEMBER

## BAKKER

 CAMPUS PIVA

Van boerenbrood tot rozijnenbrood, van worstenbroodjes tot taarten: als bakker hebben deze lekkernijen geen geheimen meer voor jou. Je kan in een bakkerij werken of je eigen zaak starten.

Onze vakleerkrachten leren je afwegen en meten, deeg kneden en verwerken met de hand en machinaal. Je maakt broden, taarten uit gistdeeg en bereidt lekkers uit gerezen bladerdeeg zoals croissants, appelbollen en worstenbroodjes.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI

## BANKETBAKKER

 CAMPUS PIVA

Een banketbakker maakt de lekkernijen die in de koeltoog staan uitgesteld en de klanten doen watertanden. Van soesjes tot javanais en van bavarois tot slagroomtaarten. Het hele patisserieassortiment passeert de revue. Je kan in een banketbakkerij werken of je eigen zaak starten.

 START SEPTEMBER OF FEBRUARI



“Ik had bakboeken gekocht, maar daar had ik niets aan. Hier krijg je live begeleiding en leer je het deeg echt voelen.” Guido (54)

# WAT MOET IK WETEN?

## Wanneer kan ik instappen?

Voor de meeste opleidingen kan je op twee momenten starten bij CVO Vitant, in september en in februari.

## Mag ik starten?

Om een opleiding te starten in september (het eerste semester) moet je 18 worden voor 1 januari van het volgende kalenderjaar. Start je in februari (het tweede semester), dan moet je 18 zijn op het moment dat je inschrijft.

## Wanneer volg ik les?

De meeste opleidingen kan je zowel overdag als 's avonds volgen. Je kiest zelf hoeveel uur les je per week volgt.

De ASO-opleidingen en Aanvullende Algemene Vorming vinden alleen overdag plaats.

De opleiding Eenjarig traject kok & kelner is een voltijdse opleiding in dagonderwijs.

## Hoe lang duurt een opleiding?

Afhankelijk van de opleiding die je volgt, het tempo waarin je wil leren en het aantal vrijstellingen dat je hebt, duurt een opleiding een semester tot vier jaar.

## Kan ik een vrijstelling krijgen?

Je kan vrijstelling krijgen voor een of meer modules. We kennen vrijstelling toe op basis van:

- ▶ originele rapporten of studiegetuigschriften (voor de opleidingen Aanvullende Algemene Vorming en ASO mogen deze niet ouder dan 4 jaar zijn)
- ▶ originele attesten van de examencommissie, deelcertificaten van CVO...
- ▶ vrijstellingsproeven
- ▶ werkervaring (voor praktijkstages)

## Hoe word ik geëvalueerd?

In de opleidingen Aanvullende Algemene Vorming, Secretariaatsmedewerker, Medisch bediende, Transportbediende en ASO zijn er geen eindexamens. We evalueren je aan de hand van taken en toetsen tijdens het semester.

In de andere diplomagerichte beroepsopleidingen werken we in de modules zowel met permanente evaluatie als met eindproeven.

Aan het begin van elke module deelt de leerkracht je mee hoe de evaluatie verloopt.



### Hoeveel kost mijn opleiding?

Voor de modules van de beroepsopleidingen betaal je het wettelijk voorziene inschrijvingsgeld van 1,50 euro per lestijd met een maximum van 300 euro per semester per opleiding. Reken daarnaast ook op kosten voor cursusmateriaal, praktijkkledij, grondstoffen, boeken...

Voor de ASO-opleidingen en Aanvullende Algemene Vorming betaal je geen inschrijvingsgeld als je nog geen diploma secundair onderwijs hebt. Je betaalt dan wel een bijdrage voor het cursusmateriaal.

Ook wie vrijgesteld is van inschrijvingsgeld in een diplomagerichte beroepsopleiding betaalt de bijdrage voor cursusmateriaal.

Een volledig overzicht van de kostprijs per module vind je op onze website. Reken ook op kosten voor vervoer.

Heel wat cursisten hebben recht op een (gedeeltelijke) vrijstelling van het inschrijvingsgeld. Controleer of je in aanmerking komt op **[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)** of neem contact op met onze secretariaats-medewerkers van de campus waar de opleiding plaatsvindt

## HOE SCHRIJF IK ME IN?

CVO Vitant organiseert regelmatig infomomenten. Kijk op onze website voor de juiste data of contacteer ons telefonisch.

### LOCATIES

#### **CAMPUS MAALBOOT**

Maalbootstraat 19  
2660 Hoboken  
Tel: 03 825 78 78

Openingsuren secretariaat:  
elke weekdag van 8.30u tot 16.30u

#### **CAMPUS PIVA**

Desguinlei 244  
2018 Antwerpen  
Tel: 03 242 26 19

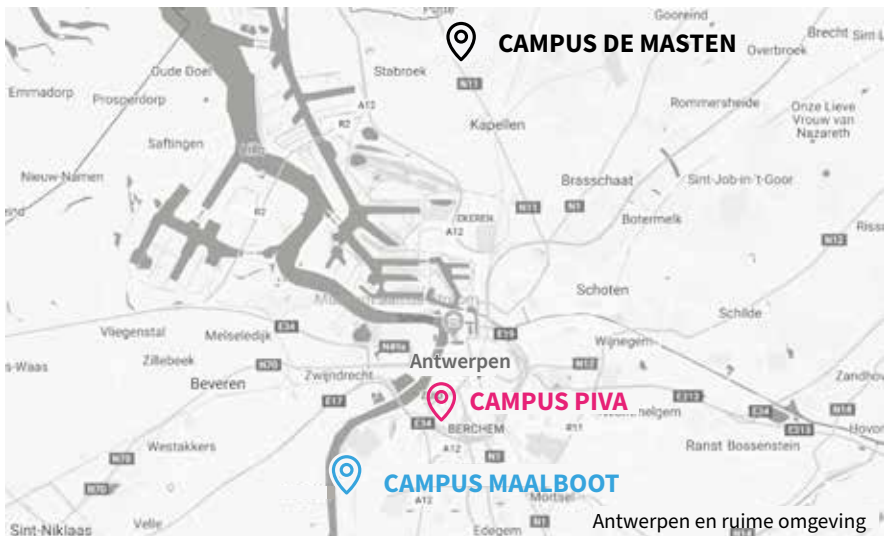
Openingsuren secretariaat:  
van maandag tot donderdag van 10u  
tot 21u en op vrijdag van 10u tot 15u.

#### **CAMPUS DE MASTEN**

Kapelsestraat 222 A  
2950 Kapellen  
Tel: 03 317 10 96

Openingsuren secretariaat:  
op maandag- en donderdagavond  
van 17u tot 20.30u, dinsdag van  
13.30u tot 17u, woensdag van 8.30u  
tot 12.30u. Vrijdag gesloten.

Opgelet: We sluiten tijdens de schoolvakanties.  
In de zomervakantie zijn we tijdens de eerste  
week van juli en de laatste week van augustus  
overdag bereikbaar. Op Campus De Masten  
ben je tijdens de zomervakantie welkom na  
afpraak.







**vitant**  
PROVINCIAAL CENTRUM VOOR  
VOLWASSENENONDERWIJS

Haal je diploma secundair onderwijs bij CVO Vitant  
via een van deze opleidingen:

Administratief medewerker onthaal\*

ASO: humane wetenschappen

ASO: wetenschappen-wiskunde

Bakker\*

Banketbakker\*

Boekhoudkundig assistent\*

Chef de partie vlees, wild en gevogelte\*

Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren\*

Chef de partie groenten, fruit en kruiden\*

Chef de partie desserts, gebak en brood\*

Eenjarig traject Kok & Kelner\*

Elektromechaniciën\*

Gids\*

Hulpkok\*

Kok\*

Maatwerk damespatronen\*

Medisch administratief assistent\*

Polyvalent administratief medewerker\*

Slager – spekslager\*

Transport- en logistiek medewerker \*

Wild- en gevogelteslager\*

Sommelier\*

HR-assistent\*

Vastgoed assistent\*

Eenjarig traject Hotelbedrijf (kok & kelner)

\* in combinatie met Aanvullende Algemene Vorming



[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

[info@cvovitant.be](mailto:info@cvovitant.be)

[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)



[info@cvovitant.be](mailto:info@cvovitant.be)