



Le Feuilleté de Canard

Journal
des Lycées

avec le soutien de
ouest
france

N° 33 - Mai 2024

LYCÉE HÔTELIER SAINTE-THÉRÈSE DE LA GUERCHE-DE-BRETAGNE

www.lyceehotelier.com

35LST

« Le lycée, un lieu d'épanouissement pour tous »



Lycée Sainte-Thérèse

OFFRE -25 ANS

**L'INFO A UN PRIX
SAUF POUR TOI !**

**TOTALEMENT GRATUIT
SANS AUCUN ENGAGEMENT
JUSQU'À TES 25 ANS !**

FLASHE LE QR CODE



L'engagement, une valeur à cultiver

Au lycée hôtelier Sainte-Thérèse, chaque personne, qu'il s'agisse d'un élève, d'un apprenti, d'un membre du personnel OGEC ou d'un ensei-

gnant, joue un rôle crucial dans la toile vibrante de notre projet éducatif. L'engagement de chacun dans sa mission respective n'est pas simplement une

attente ; c'est le fondement même sur lequel repose notre capacité collective à exceller et à innover.

Être opérationnel dans notre domaine exige bien plus que de la compétence technique. Cela demande une passion profonde, une motivation sans faille et une envie continue de se dépasser. Ces qualités ne sont pas innées, elles sont cultivées jour après jour à travers nos actions et notre dévouement envers nos responsabilités.

Sans engagement, pas de réussite

Sans engagement, il est impossible de concevoir une quelconque évolution ou réussite. Que ce soit sur le plan personnel ou professionnel, c'est l'engagement qui nous propulse vers l'avant, qui transforme nos défis en opportunités et nos erreurs en leçons précieuses. Pour l'établissement, cet engagement collectif se traduit par la qualité de service

que nous sommes capables d'offrir et par l'ambiance chaleureuse et professionnelle qui caractérise notre lycée.

Nous devons donc tous nous poser cette question essentielle : comment puis-je renforcer mon engagement ? La réponse réside souvent dans une communication ouverte, une collaboration sincère et une volonté d'apprendre et d'adapter nos méthodes et pratiques.

Ensemble, continuons à nourrir cette flamme de l'engagement. Faisons-en sorte que chaque jour passé dans notre lycée contribue non seulement à notre développement personnel mais aussi à celui de toute notre communauté. C'est ainsi que nous atteindrons des sommets de réussite et d'excellence, non seulement pour notre établissement mais pour chacun de nous, individuellement et collectivement.

Sophie RAULET, chef d'établissement



Le Phryge, la mascotte des Jeux olympiques, symbole de l'engagement individuel et collectif.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Harcèlement : « Joue pas avec ma vie »

Sylvain Godfroy est intervenu le 14 mai devant des élèves de seconde, de première et de CAP sur le thème du harcèlement. Il avait été sollicité par Anaëlle Foubert, volontaire service civique à la Vie scolaire.

Il évoque son expérience, son handicap cérébral, son parcours scolaire, compliqué, deux redoublements. Et à l'époque, pas de CPE, d'infirmière scolaire ou de psychologue attaché à l'établissement, personne à qui parler à cœur ouvert.

Très vite, il engage les élèves dans l'échange, les interroge, les pousse à s'exprimer sur le sujet délicat du harcèlement, qui dans certains cas peut pousser des jeunes au désespoir, jusqu'au suicide : "Qui s'est trouvé dans la situation d'appartenir à un groupe fermé, qui refuse d'intégrer une personne, qui dit : non, j'en veux pas ?"

Être seul, un choix ?

Sept, huit mains se lèvent. "Et pourquoi ?" "Parce qu'on ne le

connaît pas", "Il n'est pas dans notre délire", "Ça peut venir de lui, ça peut être un choix d'être tout seul." Sylvain : "Un choix, vraiment ? Tout seul, tous les midis, à toutes les pauses, avec un livre ?... J'ai du mal à y croire..."

Pourquoi on isole ?

Et maintenant, dites-moi, pourquoi on l'isole ? "Parce qu'il n'est pas comme nous, il

est différent. Par sa religion, sa façon de parler, sa façon de penser, ses opinions politiques, son handicap..." Petit à petit, les réflexions émergent. Un élève dit à voix basse : "Ça fait remonter des choses..."

Sylvain a créé en 2013 une association loi 1901 : "Joue pas avec ma vie" <http://www.jouepasavecma vie.fr/>

Anaëlle FOUBERT et BBD



Un échange qui laissera des traces dans l'esprit des jeunes. Et des moins jeunes.

Lycée Sainte-Thérèse

Association pour le développement du Journal des Lycées

10 rue du Breil
35051 Rennes Cedex 09
Tél. 02 99 32 67 47
jdl@journaldeslycees.fr

Journaliste référent Ouest France :
Éric CHOPIN



Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse

1 rue du 8 mai - BP 73028
35130 La-Guerche-de-Bretagne
Tél. : 02 99 96 39 39
accueil@lhst.com
www.lyceehotelier.com

Directrice de la publication :
Sophie RAULET

Responsable de la rédaction :
Béatrice BADOUL-DESBOIS

Imprimerie Média Graphic
35000 Rennes - SIREN : 320 281 447
Papier : 90g couché demi-mat 100% PEFC



Le CCFD lutte contre la faim

Le 4 avril Jean-Paul Coriette et Jean-Luc Marcille ont présenté aux élèves l'action du Comité Catholique contre la Faim et pour le Développement (CCFD).

Le CCFD, fondé en 1961, première ONG française de développement, intervient dans 70 pays, pour réduire la malnutrition et la famine. Contrairement à l'UNICEF et à Médecins Sans Frontières, il n'intervient pas sur des situations d'urgence, mais aide des associations locales à réaliser leurs propres projets de développement. Il travaille sur les causes.

Agir sur les causes

Conflits : les gens ne peuvent plus cultiver leurs terres, transformées en zones de guerre, et parfois doivent partir. Accidents climatiques : sécheresses, inondations. Inégalités économiques ou liées au sexe : par exemple, dans le Nord du Congo, les femmes travaillent la terre mais n'ont pas le pouvoir de décision ; le CCFD leur

accorde des micro-crédits pour acheter ou louer des terres, acheter des semences ; les soutient pour qu'elles soient autorisées à vendre leurs surplus sur les marchés.

Au Tchad, où coexistent deux grandes religions, il organise des cérémonies coordonnées et des temps de partage pour

permettre aux communautés de se rencontrer.

Agroécologie

Le CCFD œuvre pour l'agroécologie : en encourageant l'emploi de semences non-OGM et les cultures diversifiées plutôt que la monoculture, grande uti-

lisatrice de produits phytosanitaires, plus polluante, et plus sensible aux aléas climatiques.

A la fin, un témoignage vidéo d'un partenaire indonésien, Martinus. En tant que catholique, il met en avant l'importance de l'amour : "Il faut que les gens s'aiment entre eux comme ils s'aiment eux-mêmes. Jacob a dit : "La foi sans action est vaine". J'ai essayé de faire prendre conscience aux gens qu'ils avaient des droits : le droit de vivre et celui d'être respectés."

Le CCFD est moins visible que d'autres associations, car il travaille sur le long terme. Mais il est précieux pour le Ministère des Affaires Étrangères quand il s'agit d'avoir un retour à propos de la situation sur le terrain.

Dylan : "Moi aussi, quand je serai plus âgé, je m'engagerai dans une cause humanitaire, j'ai toujours aimé aider les autres."

Azilis : "Aider les autres, c'est aussi du bonheur pour nous."



Pour agir contre la faim, ce qui marche, c'est la possibilité donnée à chaque peuple de s'autosuffire. Au fond à droite, les deux intervenants du CCFD.

Lycée Sainte-Thérèse

BBB

Clément Méchard, le nouveau professeur de gestion

Je suis arrivé en septembre, j'enseigne la gestion appliquée aux élèves de CAP et de bac pro, et je suis aussi formateur en management et entrepreneuriat auprès des BTS. C'est ma première expérience d'enseignant.

Auparavant, j'étais responsable d'équipe dans le domaine commercial. J'ai souhaité me reconverter professionnellement, pour revenir à des valeurs qui me tiennent à cœur. L'enseignement, particulièrement professionnel, me semble le bon moyen de donner à chaque élève sa chance, une manière de compenser les inégalités de départ.

De l'humain...

En gestion, on est sur l'analyse de chiffres qui vont permettre, soit de créer, soit de développer une entreprise. C'est surtout une affaire de



Clément Méchard, en cours avec les BTS 1ère année.

Lycée Sainte-Thérèse

connaissances.

Dans mes cours, j'essaie d'introduire aussi du management, car il prend en compte la dimension humaine : gestion des conflits, recrutement... Chaque cas est unique et les

amène à s'interroger. Les élèves apprécient cette approche, qui les met en situation d'interactivité et de réflexion.

... et de la culture

J'ai aussi été conseiller municipal au Pertre, où j'ai organisé une séance de cinéma en plein air, en concertation avec le Conseil Municipal des Jeunes. Également une exposition sur Le Pertre d'antan, qui présentait des photos fournies par les habitants.

De tels événements sont rassembleurs, ils favorisent les échanges et participent au bien-être des personnes, en générant de la convivialité et en permettant aux gens de se connaître.

La culture est partie prenante de nos vies, et il faut savoir s'en saisir et garder l'esprit ouvert. Les jeunes sont en attente de culture, c'est pour cela que je m'investis dans le développement d'une activité musicale au lycée.

Se nourrir à Rennes à la Renaissance

Hubert Delorme, professeur de cuisine au lycée, a donné une conférence le 12 mars sur l'alimentation à Rennes entre 1450 et 1615. Il a exploité des archives départementales et municipales, qui apportent beaucoup d'informations sur la préparation des repas.

Le pain est le principal aliment : entre 250 g pour un religieux et 1 kg par jour pour un travailleur de force. Ses appellations sont multiples : pain de

ville, pain de dehors, pain de carmes, fouace, gâche et pain d'assiette, pain d'épices, pain de munition (armée), tourteau, et craquelin. Peu de fromages : la crème est principalement transformée en beurre. L'hôpital Saint-Yves produit ses œufs et son miel. La Bretagne est alors un duché où il y a "grand foison bœufs et vaches" selon Gilles Le Bouvier. C'est encore le cas un siècle plus tard avec André Thevet : "car à dire la

vérité, le bestial est la principale richesse de cette province, aussi la Bretagne foisonne et nourrit la France de ses beurres et bestals". Le vin est blanc, claret (peu coloré), rouge, ou vermeil (rouge cerise). Le plus consommé est celui d'Anjou, mais on boit aussi du vin des Canaries, du Portugal ou de Crète.

Le poisson est réputé avoir une nature froide et humide, d'où sa consommation, comme les œufs, les jours maigres (vendredi principalement) ; on relève une grande variété de poissons d'eau douce et de mer. Fait remarquable, les noms des espèces n'ont pas changé.

Les enfants de la ville qui fréquentent le collège Saint-Thomas sont nourris, "à raison de 36 écus par an, trois fois par semaine au soir de rôti, et tous les autres repas de bœuf, mouton et lard et veau selon la saison, avec un potage." Chopine de cidre ou vin breton (!) à chaque repas. Une blanchée

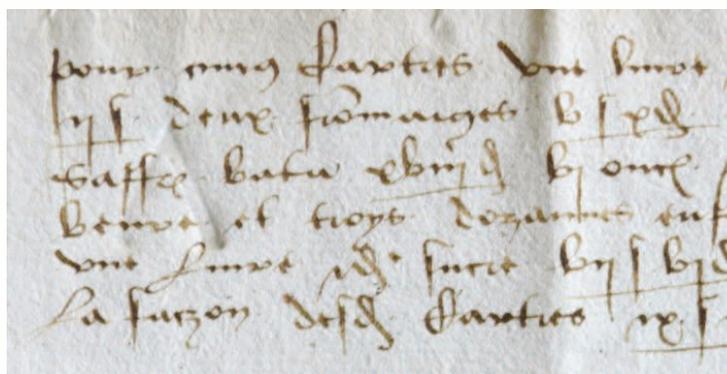
(portion journalière) de pain blanc, et du pain de seigle à volonté.

Les métiers de l'alimentation sont déjà réglementés : ainsi, les "pâtisseries, rôtisseurs et oublieurs", pour être admis, devaient produire devant un jury 18 sortes de plats sucrés et salés.

La collation à l'origine est un petit repas sucré pris en fin de journée, les jours maigres. Chez les plus riches, le fruit est très présent en fin de repas. Cerise, pomme, poire, prune, pêche, fraise des bois... Figues et raisin aussi probablement.

On observe après la découverte de l'Amérique une montée de la consommation du sucre : épices, pâtisseries sucrées, confiseries. Mais contrairement à l'idée reçue, la canne à sucre n'est pas originaire du continent américain, mais des bords de l'Indus, elle a donc suivi les Conquistadores dans le Nouveau Monde, où elle s'est très bien acclimatée.

Baptiste PERROIS, CAP1



Un exemple des documents anciens exploités par Hubert Delorme. Archives de Rennes, cote AA 21 de 1476.

Archives de Rennes

Les BTS1 ont testé la machine de Turing

Le 21 novembre, Marc Raynaud, mathématicien et ancien professeur de mathématiques, est intervenu à l'amphithéâtre du lycée devant 20 élèves de BTS1 dans le cadre de la Fête de la Science, organisée par l'Espace des Sciences de Rennes.



On soumet la carte perforée à la machine de Turing : c'est l'instant de vérité pour Matéo Floch, à gauche et Marc Raynaud, à droite.

Lycée Sainte-Thérèse

Il les a initiés à la notion d'algorithme et à la programmation, grâce à une machine de Turing de sa fabrication.

Cette machine permet de programmer des ordres simples. C'est le prototype de nos ordinateurs. Elle a trois possibilités : lire, écrire, se déplacer. Les élèves se sont prêtés au jeu : il s'agissait, au moyen de cartes perforées, d'établir une liste des actions nécessaires pour résoudre un algorithme donné. Ils la soumettaient ensuite à la machine, qui lisait la carte et réalisait les instructions, jusqu'au résultat attendu... ou pas !!... car encore fallait-il que la programmation soit correcte.

Alan Turing (1912-1954) fut un mathématicien exceptionnellement doué. Il est connu pour avoir brisé le code qu'utilisaient les Allemands pendant la

Deuxième guerre mondiale pour communiquer avec leurs sous-marins. Il avait 24 ans quand il montra qu'un calcul peut être décomposé en une suite d'opérations simples pouvant être réalisées par une machine. Cette machine dite machine de Turing restait à construire, elle ne le fut qu'en 1936.

BBD



Marc Raynaud a captivé son auditoire.

Lycée Sainte-Thérèse

Stade Rennais, merci M. Pinault

L'investissement de ce grand patron a été décisif pour le développement du club.

Après les années 1970, le Stade Rennais a connu une traversée du désert, alternant entre la 1^{ère} et la 2^{ème} division dans le football français, sans remporter de titre. Le club trouvera l'opportunité de sortir du lot, grâce au rachat du club par l'investisseur breton François Pinault en 1998, qui va avoir un impact considérable pour le club. Notamment en modernisant les infrastructures du club, donnant aux joueurs des conditions optimales pour s'améliorer.

Le club se stabilise en L1 et, le 15 janvier 2005, brise une disette de 40 ans où il n'avait pas gagné à Nantes en compétition officielle. Dans la série de ses exploits, le 17 novembre 2012, le Stade Rennais s'impose face au PSG au Parc des Princes avec une équipe réduite à 9. Ces victoires marquent un tournant dans l'arrivée de Rennes sur la scène européenne.

Le Stade Rennais gagne la

Coupe de France en 2019 en s'imposant aux tirs aux buts (6-5) face au PSG, une première depuis 48 ans.

Nous avons interrogé Bernard Bigot, supporter du Stade Rennais depuis de nombreuses années : "Avant le rachat par François Pinault, les infrastructures étaient moins bonnes, les jeunes moins encadrés, et les joueurs achetés par les anciens présidents étaient loin de pouvoir concurrencer les grosses équipes, telles que l'Olympique de Marseille ou Bordeaux. Aujourd'hui, tout a changé, tout s'est amélioré, de plus en plus de supporters se sont abonnés au Stade Rennais."

Nous pensons que son investissement a été plus que bénéfique pour le Stade Rennais, ainsi que pour la nouvelle génération de supporters, qui peut voir son club évoluer en Europe.

Malo SALLIOT et Isidore BUCHER, 1^{ère}



Une vue du Roazhon Park...

Isidore Bucher

La muscu, c'est top !

5.96 millions de Français sont inscrits à une salle de sport selon *Le Dauphiné libéré*. Mathéo et Denis sont de ceux-là. Ils nous partagent leur expérience.

Depuis maintenant deux ans, nous faisons de la musculation le soir après les cours. Notre entraînement dure en moyenne 1h15 à 1h30, six jours sur sept. Tout est planifié sur la semaine, à chaque jour une activité.

Lundi : boxe à deux, environ 30-45 min puis avant-bras 20 min

Mardi : pectoraux et dos, 1h à 1h30 environ

Mercredi : bras (biceps, triceps, avant-bras), entre 1h15 et 1h45

Jeudi : épaules, trapèzes, 1h30

Vendredi : callisthénie (faire des figures au poids du corps), abdominaux, environ 1h

Samedi : jambes, environ 1h15.

Les bénéfices

La musculation permet d'avoir une meilleure hygiène de vie et donc une meilleure



Pour "Le Feuilleté de Canard", une figure callisthénique réalisée par Denis. Renversant.

Raphaëlle Savatier

santé en général.

Après une longue journée de

travail, la musculation peut aider à décompresser, et per-

met de se défouler, également.

Elle permet aussi de prendre confiance en soi.

Par ailleurs, en développant la capacité musculaire et la résistance, elle donne les moyens de faire face à certaines situations qui nécessiteraient de la force musculaire : soulever une charge lourde sans se faire mal au dos, par exemple. .

La prévention

Comme pour tout sport, il ne faut pas abuser de compléments alimentaires ou de protéines en poudre qui, en cas de surdosage, peuvent provoquer des problèmes physiques et psychiques. Il faut aussi prendre un certain temps de repos entre les séances pour minimiser les risques de blessure. Attention également à ne pas prendre de produits dopants.

Mathéo MESSÉ et Denis PECHAUD, TS1C1

Faut-il choisir entre sport et culture ?

Pour s'évader de la vie quotidienne, se sentir bien, chacun a sa solution.

Didier Tannoux, Louise Marie et Ewa Wierzbicki ont un point commun : ils ont besoin de plus que la vie quotidienne pour se réaliser ou s'exprimer.

Didier Tannoux est professeur en Commercialisation et Service en Restauration : "Je trouve très important d'avoir une activité sportive. J'ai commencé le sport intensif à 50 ans, et ça m'a apporté calme et sérénité. Une échappatoire aux contraintes de la vie de tous les jours. Mon travail me prend du temps mais ne m'empêche pas de pratiquer régulièrement. Enfant, je faisais du judo. J'ai commencé la boxe française pour arrêter de fumer, puis le triathlon : natation, vélo, course à pied.

8 à 10 heures par semaine

Quand je prépare une course intensive, je m'entraîne environ 15 heures par semaine. Sinon, c'est plutôt 8 à 10 heures. En plus du sport, je fais du théâtre



De gauche à droite : Louise, M. Tannoux et Ewa.

d'improvisation, car j'ai besoin aussi d'une pratique artistique."

Louise : "J'ai fait du théâtre, puis du dessin, et ensuite cinq

ans de piano. Ça me permet de faire autre chose que les cours, sinon ma vie se résumerait à l'école et j'ai besoin d'autre

chose, pour exprimer ma créativité. Je lis aussi beaucoup, par périodes, des romans d'amour réaliste, et de la poésie. Un poème, il faut le lire plusieurs fois pour le comprendre. On peut même le relire toute sa vie, on lui trouvera toujours un nouveau sens. J'aime surtout Apollinaire, il parle beaucoup d'amour, et d'amour triste."

Liberté et confiance en soi

Ewa : "Je suis vraiment entre les deux. Un sport qui m'a vraiment beaucoup apporté, c'est la Gymnastique Rythmique et Sportive. J'étais à l'aise, j'aimais bien faire des compétitions. Je me sentais libre, surtout à la poutre.

Ça m'a apporté de la confiance en moi, je sentais que je pouvais réaliser des exercices difficiles, et cela me rendait fière."

Louise MARIE, 1S2C2 et Ewa WIERZBICKI, 1S1C1

Comment Lyon-La Duchère a créé l'exploit

Les pensionnaires de National 3 ont éliminé les professionnels de Bastia (L2).

Nous sommes tous les deux passionnés de foot, et nous voulons partager avec vous l'émotion que nous avons ressentie le 18 novembre 2023, lorsque Lyon-La Duchère (N3), un petit club, a gagné de façon spectaculaire face au Sporting Club de Bastia (L2) : 4-1.

Cet exploit a été réalisé grâce à ses buteurs : Mohamed Bentahar (32'), le doublé de Ilyes Boughanmi (88') (90+4') et Sosa Maluvunu (90+2'), le buteur bastiais Matéo Louba-tières (39').

Cette prouesse n'aurait sûrement pas été possible sans l'aide de leurs supporters qui les ont poussés dans leurs derniers retranchements pour arracher la victoire et passer au prochain tour. L'équipe dirigée par Karim Mokkeddem a su trouver les ressources pour venir à bout des pensionnaires de Ligue 2 en marquant dans les derniers instants du match.

Le coaching a été gagnant pour l'entraîneur de Lyon-La

Duchère avec l'entrée en jeu de Ilyes Boughanmi (82') qui a marqué seulement 6 minutes après son entrée (88') et qui a permis à l'équipe d'enchaîner les buts par la suite.

Une fête pour le football amateur

Cet événement était tout d'abord une fête pour le football amateur et s'est transformé en une joie exaltante pour toute

une ville. Certains joueurs ont un métier à côté de leur vie de footballeur, mais ils ont réussi à faire tomber l'équipe professionnelle de Bastia. Ce match a rassemblé toute une ville et a permis d'avoir une réelle reconnaissance dans le monde du foot français.

Au tour suivant, les Ducherois ont fait face au Thonon Evian Grand Genève (N2) qui est donc une division au dessus. Les pensionnaires de National 3 ont dû redoubler d'efforts et se sont appuyés sur la présence de leurs supporters qui sont venus en nombre pour les pousser vers la victoire.

En gagnant 2-1, les joueurs de Lyon-La Duchère ont accédé pour la huitième fois de leur histoire aux 32e de finale, faisant rayonner encore un peu plus ce parcours déjà fantastique.

Maxence VIMEUX, 1S2C2, et Lukas RIMBAULT, 1S1C1



Maxence et Lukas, deux fans de football!

Caviste, un métier qui se déguste...

Nous voulions en savoir plus sur le métier de sommelier-caviste, nous avons interrogé notre professeur de Commercialisation et Service en Restauration, M. Forget. Il a une expérience de dix ans en sommellerie en restaurant, et de treize ans en cave.

En quoi consiste le métier de caviste ?

Comme tout commerçant, le sommelier-caviste doit assurer la gestion de son magasin : gérer les stocks et la partie financière. Il faut aussi réaliser la mise en rayon, le rangement des stocks dans la réserve. Pour pouvoir toujours présenter de nouveaux vins, on cultive son réseau de fournisseurs. Il est important de savoir conseiller les clients et de les accompagner dans leurs achats. Les bouteilles sont fragiles : on veille à éviter la casse ! Et on pense au "facing", qui consiste à donner toujours l'impression que tous les rayons sont pleins, sinon ce n'est pas vendeur. On réalise les vitrines

en suivant les fêtes et les saisons. Il faut avoir un très bon relationnel avec les clients, mais aussi avec les fournisseurs, qui ont beaucoup de connaissances sur leurs produits.

Quels sont les avantages et les inconvénients de ce métier ?

Après plusieurs années dans la restauration, j'ai voulu découvrir une autre facette du métier, en relation avec le vin, un domaine qui m'intéresse depuis

l'âge de 17 ans. Les avantages que je vois dans ce métier : pouvoir participer à des dégustations de vins, l'occasion d'échanger avec d'autres passionnés d'oenologie, et de renouveler mes propres connaissances. Le contact avec les clients me plaît, ils peuvent parfois devenir des amis. D'ailleurs, le métier de serveur aussi a une dimension commerciale, qui me convenait très bien. J'ai aussi développé des compétences dans la gestion d'un point de vente.

Quelle formation ?

J'ai fait un bac pro service avant ma mention complémentaire sommellerie, ce qui m'a permis d'avoir les bases de ces métiers. Mais il faut rester curieux et toujours vouloir en apprendre davantage.

Votre vin préféré ?

Un Bordeaux : le Haut-Brion 98.

Aubin MACÉ et Anatole SABIN, 2MHR1



De gauche à droite : Anatole, Aubin et Jean-Marc Forget.

Lycée Sainte-Thérèse

L'évolution du service en restauration

La restauration au fil des décennies témoigne d'une transformation dynamique dans les préférences culinaires, les modes de consommation et les attentes des clients.

Le premier restaurant a été créé en 1765 par Mathurin Roze de Chantoiseau à Paris dans le 3ème arrondissement, près du Louvre.

Au début du XXe siècle, les restaurants étaient souvent des espaces où l'on proposait des menus standard à la française.

Cependant, avec le temps, l'arrivée de la cuisine internationale, l'influence des chefs célèbres et la recherche permanente de nouvelles expériences ont donné place à une diversité gastronomique.

L'arrivée du numérique

Aujourd'hui, le numérique a également trouvé sa place, avec les réservations en ligne, les commandes sur tablette et même des menus interactifs. Cela a complètement changé la manière des clients d'interagir avec les restaurants. La pandémie a accentué cette tendance,



Avec la prise de commande sur tablette, le numérique fait son entrée en salle.

Lycée Sainte-Thérèse

en poussant à la livraison à domicile.

De plus, la durabilité est devenue une préoccupation centrale. Les restaurants

s'orientent vers des pratiques éco-responsables, privilégiant les ressources locales, réduisant le gaspillage alimentaire et adoptant des emballages res-

pectueux de l'environnement.

De nouveaux modèles

Ensuite, l'avènement des food trucks et des concepts de restauration éphémères témoigne d'une flexibilité et d'une volonté de s'éloigner des modèles traditionnels. La nouvelle génération cherche la rapidité, la vente à emporter et des prix abordables.

Enfin, l'évolution de la restauration reflète une amélioration d'innovations, de diversité et d'engagements envers la durabilité, établissant ainsi un paysage gastronomique dynamique qui continue de surprendre et de satisfaire les consommateurs du monde entier.

Dylan SADONÈS, 1S2C2, et Alan GUAIS, 1S1C1

Un camion tout neuf pour Flavie

Son BTS en poche, elle a lancé en avril son entreprise de food-truck et d'événementiel.

La formation BTS donne des clés pour créer et gérer son entreprise. Flavie nous partage son expérience.

J'ai quitté le lycée Sainte-Thérèse en 2018, après mon bac pro cuisine. Puis j'ai fait, au lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire, un BTS Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration et une mention complémentaire traiteur.

Enfin j'ai suivi une formation "accélérée" de deux mois dans l'événementiel du mariage : c'est le projet que j'avais depuis longtemps.

Période covid

Mais c'était la période covid, et donc, pas de mariages... Du coup, je suis allée travailler dans une fromagerie !!! Un peu inattendu, mais très intéressant...

Au bout d'un an, j'ai changé d'emploi, j'ai travaillé dans un restaurant d'entreprise. J'avais

envie de revenir à la cuisine, et les horaires, sur cinq jours, m'ont laissé du temps pour revenir à mon projet professionnel initial : créer mon entreprise de foodtruck.

Tout se fête...

J'ai acheté un camion, et fait appel à un concepteur, qui a réalisé les aménagements que je souhaitais. Je projette d'être en semaine sur les marchés, et

le week-end de fonctionner en traiteur privatisé, pour toutes occasions festives. C'est un secteur qui marche très bien : tout se fête, même les divorces !...

Une première expérience

Je suis toute seule sur le projet, c'est compliqué, et heureusement qu'en BTS, on a travaillé sur des projets de création d'entreprise. Depuis 2023, il faut un apport personnel pour créer une entreprise, et une garantie bancaire, et donc dialoguer avec les banques. On est accompagné, mais les organismes sont longs à répondre. Entre créateurs d'entreprise, on s'aide aussi.

Tout cela prend du temps, et n'est pas toujours clair. mais les choses, petit à petit, se sont concrétisées, et j'ai hâte de commencer !".



Comme prévu, Flavie a démarré son activité début avril, avec son camion flambant neuf!

Flavie GENDRY

Professionnalisme : le petit truc en plus

En hôtellerie-restauration, il est très important d'être professionnel : car cela prouve le sérieux, la motivation et l'investissement dans son travail ainsi que l'ambition dans son métier.

En salle, les bons professionnels se démarquent par leur tenue vestimentaire élégante et soignée, mais également par leur comportement irréprochable, en particulier un langage soutenu et pas de gestes grossiers. Le serveur doit aussi pouvoir conseiller le client, et échanger avec lui sur des sujets variés. Et, très important : toujours rester discret.

Alexis : "Je constate que le professionnalisme s'acquiert au fur et à mesure que nous pratiquons en milieu professionnel et tout au long de nos années d'apprentissage."

L'image de l'établissement

Une tenue professionnelle soignée donne au client une meilleure image de l'établissement et du personnel, dès qu'il entre dans le restaurant.

C'est le serveur qu'on remarque d'abord, donc il faut créer une bonne impression, qui apportera des effets positifs : cela peut aller d'un pourboire pour les serveurs jusqu'à un stage

dans de grands établissements pour les cuisiniers et serveurs, qui peut ouvrir la porte à une carrière dans des maisons prestigieuses.

Alexis BLUM DAURY, Adrien KELDERMANS, Corentin HEGO, 2MHR



De gauche à droite : Adrien, Corentin et Alexis, soucieux d'être toujours plus professionnels dans leur pratique.

Lycée Sainte-Thérèse

Il y a mille et une façons de lire ...

De nouvelles pratiques de lecture liées aux nouvelles technologies.

La façon de lire a évolué dans le temps. Jusqu'au XIX^{ème} siècle réservée aux plus aisés, la lecture est devenue accessible à tous avec le développement de l'école obligatoire, où on l'enseigne. Mais certains en ont une mauvaise image : on peut notamment être marqué négativement par des lectures imposées dans le cadre scolaire, ou gêné par un style qui ne nous convient pas.

Qu'est ce que lire ?

La lecture est le récit d'une histoire, elle libère l'imagination du lecteur, c'est un moment où l'on peut décrocher et penser à autre chose. Louise : "Je passe un moment très agréable qui permet de me poser et de prendre du temps pour moi". Ewa : "C'est me réfugier dans mon monde, c'est une échappatoire".

La lecture est aussi source de connaissances, comme dans le cas de la lecture de

journaux et de revues. M. Beuret nous dit toujours : "Lire, ça ouvre l'esprit". Dans notre cas, les connaissances sont majoritairement apportées par les professeurs, mais les livres ont aussi des informations à nous apporter, pour compléter les leçons ou élargir notre culture générale.

Le numérique a-t-il détrôné le livre ?

Le papier a longtemps été le seul support de lecture, mais certains livres ont été enregistrés et transformés en "livre audio". Adapté à des personnes malvoyantes, dyslexiques, ce procédé permet aussi de "lire" en voiture, par exemple.

Il existe des livres numériques à lire sur l'ordinateur ou sur une liseuse. Est-il bon de lire sur un écran de téléphone ? Nous pouvons être déconcentrés par les notifications, les messages. Et, à la longue, la



Roman, BD, livre audio, ou numérique : pour tous, le même plaisir de s'évader et de se cultiver.

Lycée Sainte-Thérèse

lumière de l'écran est fatigante pour nos yeux. Malgré ces inconvénients, le numérique reste plus pratique pour les déplacements ou les voyages.

Le livre n'est pas détrôné, il s'est adapté à de nouvelles

attentes.

Maya LE GOUGUEC et Kenzo BRUN, 1S1C1

Réseaux sociaux : faire la part des choses

Les adultes pensent que nous, les jeunes, sommes trop sur les réseaux sociaux, que nous y allons juste pour jouer, discuter, regarder des "TikTok" ! Mais les réseaux sont aussi très utiles.

A l'époque de nos grands-parents, les réseaux, voire le téléphone n'existaient pas encore. Pour communiquer, ils étaient obligés de se déplacer, ou de s'envoyer des lettres par la poste. Ils notaient attentivement le chemin sur une carte pour aller d'un point A à un point B. Ils s'amusaient entre frères et sœurs ou allaient sonner chez le voisin pour jouer ensemble. Et ils n'étaient pas malheureux.

De nos jours, les adolescents vivent et se déplacent en permanence avec leur téléphone pour avoir accès aux réseaux sociaux. Nos grands-parents ont tendance à nous dire : "Lâchez un peu vos téléphones, on mange !" ou encore "Ah que feriez-vous sans les réseaux, vous les jeunes". Ils pensent que les réseaux n'ont que des effets négatifs sur



Louna et Charlotte : les réseaux, oui, mais pas trop!

Lycée Sainte-Thérèse

nous, comme l'addiction, l'isolement, les troubles du sommeil, ou encore que c'est mauvais à cause des personnes malintentionnées.

Des impacts positifs

Nous ne disons pas que c'est faux, mais que les réseaux sociaux ont aussi des impacts positifs sur nous. Nous déve-

lopons notre culture générale, ils nous permettent de communiquer, de garder contact et de faire connaissance avec diverses personnes. Nous pouvons nous divertir grâce à des applications comme Instagram, YouTube et TikTok, où nous trouvons des vidéos très pertinentes qui nous informent sur les actualités mondiales. Et ils nous permettent aussi de sto-

cker nos souvenirs.

Vivre avec les réseaux sociaux en 2024 est important, ne serait-ce que pour communiquer avec des proches, mais il est important de pouvoir s'en passer à certains moments pour être avec nos amis, notre famille, faire du sport ou juste aller à l'école. C'est vrai, les réseaux prennent un peu trop de place dans notre vie, et ne pas ouvrir ces applications durant une journée est difficile pour la plupart d'entre nous. Tous les jeunes se sont sûrement posé la question : "Que ferais-je si je n'avais aucun réseau ou pas de téléphone ?" C'est simple, si nous n'avions jamais eu les réseaux à notre disposition, nous ne ressentirions pas le besoin d'aller dessus, et vivrions comme nos grands-parents il y a quelques années.

Louna MOREAU, 2 MHR1 et Charlotte FRÉREUX, 2 MHR2

La cuisine de Maman est éternelle...



Une maman qui cuisine pour sa famille, c'est un peu comme une magicienne.

Allan Cornette

Quand Maman cuisine, c'est toujours un mystère, je me demande quel plat elle va pouvoir faire, un grand plat ou un petit plat, un spécial ou un simple. Je me le demande à chaque fois qu'elle cuisine.

La première chose que je fais, c'est sentir les plats que Maman fait, car ils ont tous une odeur spéciale : soit l'odeur des ingrédients mélangés entre eux, soit l'odeur d'un ingrédient relevé à la cuisson, ou avec des épices.

Maman m'a préparé une centaine de plats, toujours différents, avec tantôt un ingrédient en plus, tantôt une nouvelle épice : ce qui fait qu'ils sont tous uniques.

La meilleure chose dans la journée

On mange tous ensemble la plupart du temps. Si quelqu'un n'est pas là, parce qu'il travaille, ou qu'il a eu un imprévu, moi qui suis pratiquement là à chaque repas, ça me fait une impression bizarre, il y a un

vide. Un repas en famille est la meilleure chose qui peut arriver dans la journée, car c'est un moment qui nous rassemble tous.

L'atmosphère à table est joyeuse, car on sait tous que le repas sera excellent. Pour que l'ambiance dans la famille soit toujours bonne, il n'y a rien de mieux que de la rassembler autour d'un bon plat.

C'est ce que ma maman doit se dire à chaque fois qu'elle nous voit tous autour de sa table.

Des ingrédients simples

Il m'arrive de m'installer à côté de Maman, et je vois les ingrédients qu'elle utilise. Ils sont simples, c'est ce que tout le monde peut trouver au marché ou au magasin du coin, mais Maman arrive toujours à les sublimer. La cuisine de Maman est comme de la magie.

Allan CORNETTE, 2MHR2

Les maths sont logiques, mais difficiles à comprendre...

Cette matière, parfois, déroute les élèves. Témoignage.

Les mathématiques sont logiques, mais on ne comprend pas toujours cette logique. D'après une étude, le plus souvent, les hommes comprennent mieux les maths que les femmes. Mais c'est surtout parce que, pendant l'enfance, on privilégie l'apprentissage des garçons. On pense qu'ils y arriveront moins bien que les filles, donc inconsciemment on

les aide davantage.

Faire comprendre les maths peut aussi être compliqué. Mais elles sont importantes pour notre métier, car elles nous permettent de comprendre la comptabilité, le chiffre d'affaire, le salaire... Bien sûr que tout ne nous servira pas pour plus tard, mais la plupart de ce que nous apprenons sera important pour notre avenir.

Margot ROCHELLE, 1S2C2 et
Mélina GAUTIER, 1S1C1



Les maths, un langage parfois difficile à déchiffrer.

Lycée Sainte-Thérèse

Témoignages : nous avons connu la discrimination

Deux élèves évoquent les difficultés qu'elles ont rencontrées au cours de leur scolarité.

Morgana : "J'ai subi de la discrimination pendant une partie de mon enfance, du CE1 à la sixième. La raison était ma couleur de peau, qui est différente des autres selon eux. Pas seulement de mes camarades de classe, mais aussi de quelques professeurs en primaire. Mes camarades de classe me disaient des mots discriminants tels que : " Tu es l'intruse de notre table, car tu as une couleur différente de nous".

Maewen : "Pour ma part, la discrimination était due à ma couleur de cheveux. On pouvait me faire des blagues discriminantes telles que "poil de carotte" et autres remarques.

La discrimination, c'est faire des différences, traiter des personnes négativement pour se sentir supérieur aux autres. Les raisons peuvent être la couleur de peau, un handicap, un caractère souvent physique,

elles ont un effet néfaste. Heureusement que la vision des personnes change et s'améliore en grandissant.

Maintenant l'histoire est derrière nous pour mener une vie simple et normale comme tout le monde".

Morgana HÉMERY et Maewen BOUHOUR, 2MHR



Maewen et Morgana : "Pourquoi discriminer sur des critères physiques, alors que nous sommes tous uniques!?"

Lycée Sainte-Thérèse

ici, on a craqué pour elle !



La Baguette



Boulangerie REQUET
18 rue de Nantes
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE
Tél 02 99 96 24 17

La Griffe TATTOO
Tatouage & Arts Visuels

1 rue Duguesclin
35130 La Guerche de Bretagne
☎ 06 58 06 03 96
✉ lagriffetattoo@yahoo.fr

**AUTO
ECOLE**
ménard

JANZÉ 02 99 47 24 89
LA GUERCHE 02 99 96 24 12

Portable
06 81 12 29 06

Location et Vente de Matériel Médical
Orthopédie sur Mesure






M. et Mme Monthuir et Mme Theuret
02 99 96 20 05
LA GUERCHE de BRETAGNE

ROSALIA
Boutique de créateurs



02 56 53 81 34
12 rue de Nantes
35130 La Guerche de Bretagne
rosaliaboutiquecreateur@gmail.com

lorangebleue.fr

l'Orange bleue | mon coach
Fitness

LA GUERCHE-DE-BRETAGNE

2 Z.A. DE LA GARENNE - 02 99 96 82 88
oblaguerche@gmail.com

LIBRE ACCÈS : 6h-23h 7J/7
En option, voir conditions d'abonnement en club.

Votre HACCP  **traqfood**
en 10^{min} par jour ! 

PIZZA GIOPEPE

Bonjour Alex
La Brasserie

56 %
Tâches réalisées

Synchroniser les données
Vos données sont à jour
Dernière Sync: quelques secondes

Traçabilité 1
Températures 2
Plan de nettoyage 3
Contrôle à réception 4

Checklist 5
Accueil 6
Tâches 7
Historique 8
Paramètres 9

Tous vos historiques
accessibles en 2 clics

Fin les classeurs

Appli HACCP n°1
des téléchargements
en France

+ 50 000 utilisateurs

30 jours gratuits



09 71 07 07 09
contact@traqfood.com

Google Play | Apple Store | Chrome

La Guerche de Bretagne
02 99 96 11 11
www.giopepe.fr

DOINEAU
BOIS & MATÉRIAUX

 LES SOLUTIONS MENUISERIE

Bois • Panneaux • Parquets • Lambris • Menuiseries • Isolation
Plaques de Plâtre • Produits ossature bois • Aménagement extérieur
Bardage • Salle d'exposition • Quincaillerie

53, Faubourg de Vitré
B.P. 73046 - 35130 LA GUERCHE-DE-BRETAGNE
Tél. 02 99 96 23 67
accueil@doineauboismat.com - www.doineau.com

Des médailles pour des champions !

Pour notre projet de chef-d'œuvre, nous avons eu l'idée de faire des médailles en chocolat, avec le logo du lycée : LHST.

Marie de Bel-Air a contacté l'ESAT de Retiers pour réaliser concrètement ces médailles. Nous sommes allés sur place, nous avons apporté des moules en silicone alimentaire que Marie et les AESH avaient fabriqués au préalable.

La machine à chocolat

En arrivant, nous avons découvert la machine à chocolat et pris conscience que, pour bien le travailler, on doit respecter une courbe de température : d'abord haute, puis refroidie.

Par groupes de deux, nous avons rempli les douilles puis les moules. Après refroidissement en cellule, on les a démoulés, lentement, pour ne pas les casser. On a ensuite mis en emballage transparent avec un ruban bleu, blanc rouge

En fin de matinée, nous avons réussi à réaliser 270 médailles,

les CAP1 ont terminé la production car il en fallait au total 360.

Pour les sportifs

Le 4 avril, sur le site Décathlon à Betton, 360 élèves de 11 collèges et lycées de l'Enseignement catholique d'Ille-et-Vilaine se sont retrouvés pour la troi-

sième édition de Coopérateam, un challenge inclusif : nous avons remis nous-mêmes à chaque participant sa médaille !

Nelson LAURENT-FERTILLET et Mathéo FERRIER, CAP2



Emma (à gauche) et Ana : concentrées sur le délicat remplissage des moules.

La semaine banalisée des CAP

Riche programme pour les CAP1 et 2, du 18 au 22 mars ! Le mardi et le mercredi, ils sont allés à la découverte des trésors de la Côte d'Emeraude, et le vendredi à Brocéliande. Le lundi et le jeudi, fabrication de médailles en chocolat à l'ESAT de Retiers. Et pour les CAP2, jeudi après-midi, grand jeu de révision des CCF : "Kiffe tes CCF !"

La semaine était organisée par Evelyne Vilboux, professeure principale des CAP2, Marie de Bel-Air, et Jean-Noël Gardan, professeur de cuisine des CAP2.



Evelyne Vilboux et son équipe auront bien mérité une médaille pour l'organisation de ce programme!

Saint-Malo et son chat qui danse



Les CAP2 sur les célèbres remparts de Saint-Malo, avec leur professeur, Jean-Noël Gardan (au centre).

Saint-Malo a une histoire bien remplie. C'est la seule ville en France qui arbore son drapeau plus haut que le drapeau national, car elle fut une république indépendante avant la France. C'est aussi la première à s'être ralliée à la Révolution française.

Sur le drapeau, nous voyons une hermine, qui est le symbole de la Bretagne. Dans la ville, on trouve des rues aux noms surprenants comme : « Le chat qui danse » .

L'histoire de cette rue date de 1794. Le guide nous a expliqué que les Anglais avaient chargé d'explosifs un bateau avant de l'envoyer contre les remparts, mais ceci ne fonctionna pas. Il explosa plus loin, ce qui eut seulement pour effet de détruire les vitres de la ville, et, selon la légende, de tuer un chat - d'où ce nom.

Ewen POULAIN, Jules HUART et Lise GOUYETTE, CAP1 cuisine

Les Craquelins de Saint-Malo

Nous avons visité *Les Craquelins de Saint-Malo*, une usine où sont fabriqués ces gâteaux, spécialité de Saint-Malo. Créés en 1581, ils sont produits encore aujourd'hui dans plusieurs endroits.

Ils sont composés d'ingrédients simples : farine de froment, œufs entiers, lait écrémé, extrait de malt et poudres levantes.

Le pétrin va homogénéiser la pâte, car il ne doit pas y avoir de bulles d'air. Après, la pâte,

entraînée par un tapis, doit passer sous quatre gros laminoirs, pour former des disques de 5 mm d'épaisseur. Vient ensuite la pré-cuisson, dans une eau à 90° : les pâtons vont se gorgier d'eau pendant deux heures, ce qui les rend plus digestes. Enfin ils sont placés sur des plaques pour cuire dans des fours. Une fois sortis, ils sont triés et mis en sachets.

Esteban DURAND, CAP1



Dans le musée, les CAP1 ont vu des craquelins qui ont 50 ans !!

Échos du barrage de la Rance

Lilou et Agathe, CAP1 : "Ce barrage abrite la plus grande usine marémotrice d'Europe, inaugurée en 1966. Il permet aussi la circulation automobile. Un pont levant laisse passer les bateaux. Et il y a un ascenseur à poissons pour la migration des espèces marines.

L'estuaire de la Rance est classé zone Natura 2000. N'hésitez pas à le découvrir et, pourquoi pas, comme au XIX^e siècle, à chercher de l'or au Mont Garrot !

Un vélo pour se déplacer

Sloan, Yannis et Clément, CAP2 : "Le barrage comporte 16 turbines. Sa longueur est de 750 m, pour 20 m de haut. Il est composé de béton armé. Il est si long que les salariés sont autorisés à utiliser un vélo ! Les turbines font tellement de bruit qu'en 2012, il y a eu des travaux d'isolation, afin de protéger les oreilles des salariés."



L'usine utilise l'énergie des marées et produit de l'électricité verte qui représente 2,4 % des besoins en électricité de la région, soit la consommation annuelle de Rennes.

Au menu : moules et huîtres !

Au Vivier-sur-Mer, sur le site des AOP "Moules de Bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel", nous avons vu la machine qui récolte les moules et les nettoie. C'est un gros cylindre qui tourne sur lui-même : les moules s'entrechoquent, et les coquillages se décollent. Ensuite, elle calibre les moules et les met en caquettes. Les larves viennent de Charente-Maritime. Elles ne sont pas cultivées sur nos côtes, ici l'eau est trop froide. Elles sont fixées à des poteaux immergés, les "bouchots". On

récolte de juin à décembre.

Nous avons aussi visité la "Ferme Marine" à Cancale, qui élève des huîtres. Elles grandissent en pleine mer dans des sacs qu'il faut retourner deux à trois fois par mois, de septembre à avril. Puis elles passent dans un grand bac d'eau salée, où elles doivent apprendre à retenir leur souffle plus de six heures, pour permettre le transport.

Charles HERVE-RENARD et Pauline FACQ, CAP2



Les CAP2 devant le bateau amphibie, qui peut rouler sur le sable pour atteindre les parcs sans attendre les marées.

Magie et mystère de Brocéliande

Les lycéens en visite ont été séduits par Nicolas le conteur...

Le vendredi 22 mars, les CAP du lycée hôtelier de La Guerche-de-Bretagne sont allés découvrir les mystères que renferme la forêt de Brocéliande.

8h15 : départ du lycée en bus, l'ambiance était assez morose, beaucoup d'élèves étaient perplexes à l'idée de cette sortie car, soi-disant : "On y est déjà tous allés".

9h45 : rencontre avec le conteur, Nicolas. Il a fait travailler les élèves à bien prendre conscience de l'image qu'ils renvoient, lors d'un entretien d'embauche par exemple.

Le métier de conteur

Puis il a présenté son métier de conteur, et a directement commencé à les initier à bien poser leur voix. Ceci a permis aux élèves de monter sur scène, de se présenter et d'apprendre à vaincre leur timidité devant une foule.

Nicolas leur a proposé ensuite de créer par groupes

une histoire fantastique pour la présenter sur scène. Les différents groupes ont alors appris à improviser leur texte, en raison de leur fâcheuse tendance à oublier ce qu'ils font...

12h00 : déjeuner en compagnie de Nicolas. L'ambiance parmi les élèves a radicalement changé, on pouvait observer la joie et la bonne humeur dans le regard des élèves, car leurs a priori s'étaient dissipés.

Faire un vœu

13h15 : départ pour la fontaine de Barenton. En chemin, Nicolas nous a raconté l'histoire de Merlin l'Enchanteur. Puis il nous a emmenés à la fontaine de Barenton, où certains élèves ont fait un vœu, Nicolas avait bien précisé qu'on ne peut en faire qu'un dans sa vie ! Si des bulles apparaissent à la suite du vœu, celui-ci se réalisera. Certains adultes, eux, ont jeté des aiguilles de pin dans la fontaine. Si elles flottent, la

légende dit qu'on se mariera dans l'année, si elles coulent on ne se mariera jamais. Marie a essayé, et elles n'ont pas coulé.

15h30 : retour au lycée. Les élèves ont dit au revoir à Nicolas, et ils l'ont tous remercié pour cette journée qui les a fait

voyager dans le monde de l'imaginaire.

Raphaël CONNAN et Emma DIGUE, CAP 1



Les CAP, enchantés par le récit de Nicolas, le conteur de Brocéliande (à droite).

Un jeu pour réviser : « Kiffe tes CCF » !!



Maxens révise ses techniques culinaires... avec le sourire!



Parmi les épreuves, certaines demandaient un engagement plus physique.

Nous aurons dû leur courir après, nous aurons dû les affubler de déguisements bariolés et de perruques improbables, mais l'objectif est atteint : ils ont révisé, dans la joie et la bonne humeur, sous un soleil éclatant. Le 21 mars, c'était le jour J, le grand jeu de révision pour les CAP2.

Au programme

- Un jeu de piste sur le programme de mathématiques
- Un jeu d'anglais « Where is Mr. Hamish ? »
- "Les enquêtes du NCIS", conçues par M. Hery, le prof de sciences
- Des entraînements sportifs, réalisés par M. Gaillard, pour réviser la techno culinaire (M. Maigret) et la gestion (M. Méchard).
- Des Kahoot endiablés pour



Une journée de révision dans une ambiance de carnaval!

la Prévention-Santé-Environnement et les Sciences Appliquées, grâce aux apports de M. Cano et Mme Vilboux.

Le programme avait été concocté par toute l'équipe de l'enseignement spécialisé : Marie de Bel-Air, coordinatrice ULIS, les Accompagnantes des Elèves en Situation de Handicap (AESH) : Sabine Hamon, Mélanie Louapre et Virginie Beaugé, ainsi qu'Anaëlle Foubert, service civique.

Un travail d'équipe au service des élèves, ils ont maintenant toutes les cartes en main pour décrocher leur CAP !

Marie DE BEL-AIR



De gauche à droite : Virginie, Béatrice, Marie, Sabine, Anaëlle et Mélanie.



Les résultats sont affichés au tableau, sous le contrôle de Marie.



- Vous êtes lycéen ?
- Intéressé par les médias ?
- Rédacteur du journal de votre lycée ou juste friand d'infos ?

**Suivez le journal des lycées
sur Facebook**

