



Le Feuilleté de Canard

Journal Lycées

avec le soutien de
ouest france

N° 35 - Mai 2025

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

www.lyceehotelier.com

À chacun sa fleur, à chacun son talent !



Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Les classes de CAP1 Cuisine, et Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CS HCR).

Dans ce numéro, focus sur la diversité et l'intégration de toutes les différences. Les élèves vous proposent les textes qu'ils ont créés, où ils ont laissé libre cours à leur imagination et à leur créativité. Esteban et Chiara se sont essayés à la poésie avec leurs professeurs de français : Sandrine Lucas et Nathalie Collet. Et les Terminales à différents formats dans le cours de PSE de Joel Cano, à partir de cas réels.

Pages 4 et 5

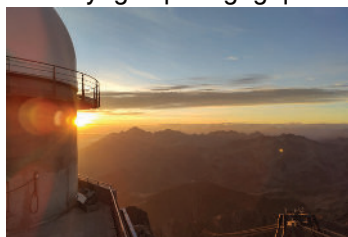
Discriminations



Pixabay - Ohmydearlife

Pages 6 à 8

Les voyages pédagogiques



Beatrice Badoul-Desbois

Page 10

Alcool : avec ou sans ?



Erwan Aubert

Page 11

Carte blanche



Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Accueillir la différence, un chemin d'espérance

Dans un monde où les différences peuvent parfois diviser, notre lycée choisit de faire de cette diversité une richesse.

Chaque élève, chaque visage, chaque histoire est une pierre vivante de notre commu-

nauté. Quelle que soient notre origine, nos croyances, nos talents ou nos défis, nous avons tous notre place au sein de cet établissement.

À l'image de Sainte Thérèse de Lisieux, dont l'humilité et l'amour inconditionnel rayonnent encore aujourd'hui, nous sommes appelés à regarder l'autre avec un cœur ouvert. Elle nous enseigne que c'est dans les gestes simples d'accueil, de respect et de bienveillance que nous construisons une vraie fraternité.

Aimer ce qui n'est pas soi

Accueillir la différence, ce n'est pas seulement tolérer, c'est apprendre à aimer ce qui n'est pas soi. C'est reconnaître en chacun une lumière unique,

un reflet d'un tuteur, d'un professeur, d'un membre de la famille, d'un ami.

Les médias, les réseaux sociaux et l'intelligence artificielle imposent une vision stéréotypée, et irréaliste, des corps, des vêtements, des comportements, des styles de vie. Plus que d'autres, les adolescents et les jeunes adultes en formation y sont sensibles.

Ne pas se reconnaître dans ces modèles peut générer de grandes souffrances. Dans un âge où ils sont en recherche d'identité, et aussi d'intégration dans un groupe ou une classe d'âge, ils cherchent un équilibre entre ces deux pôles.

Conduire les jeunes

Notre rôle d'enseignant, d'éducateur, de formateur, n'est

pas seulement de conduire nos jeunes vers la connaissance du monde et de la société. Il est aussi d'aider chacun à prendre conscience de soi, des particularités qui lui sont propres, et, ce qui est peut-être le plus difficile et le plus long, à accepter et à aimer qui il est. Accueillir avec bienveillance leur particularité les aidera à se révéler en tant que futurs professionnels et citoyens avertis.

En cette année scolaire déjà bien engagée, faisons le choix d'une communauté vivante et unie, d'où personne ne se sent exclu. Que notre lycée soit un lieu où chacun peut grandir, s'épanouir, et trouver sa voie dans un climat de confiance, de paix et d'espérance.

Sophie RAULET
Chef d'établissement



Lova Randrianome

Les Bulots et le Bigorneau (fable)

Dans une forêt d'algues un jeune bulot élançé se tenait près du rivage Où vivent les bigorneaux Observant ces petites créatures il se moqua

Oh vous êtes insignifiants Regardez-moi, grand et majestueux, touchant presque le ciel

Les bigorneaux humbles et sages répondirent Cher bulot, ne méprise pas notre petite taille Chaque être a sa place et son rôle dans ce monde

Un jour, une tempête violente s'abattit sur la côte Le vent hurlait Les vagues se déchiraient Le bulot malgré sa taille fut déraciné Et emporté par les flots Les petits bigorneaux solidement accrochés au rocher

résistèrent à la tempête et survécurent

Moralité : ce n'est pas la taille qui détermine la force ou la

valeur mais l'adaptabilité et la résistance

Esteban DURAND, CAP2 Cuisine



Esteban, notre fabuleux fabuliste!

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



Les BTS 2 en visite d'entreprise

Le 4 décembre 2024, les BTS 2 se sont rendus au Pertre, à l'usine Primel Traiteur. Ils étaient accompagnés de Clément Méchard, formateur en management.

L'objectif de cette sortie était de découvrir la production industrielle de pièces cocktail surgelées. La visite a également été l'occasion de découvrir la mise en œuvre du management de la diversité.

Dans un premier temps, Amélie Genevé, Responsable des Ressources Humaines, a présenté l'entreprise ainsi que la vision qu'elle a d'une équipe. En effet, dans le cadre de la stratégie Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE), elle gère plusieurs types de profils, comme des personnes en situation de handicap, ou des personnes allophones. Cela lui demande d'adapter la communication de ses cadres vers les employés, en particulier elle encourage l'utilisation des gestes, qui sont un langage universel.

Elle a également évoqué le recrutement, qui est majoritairement fait par l'intermédiaire

d'agences d'intérim.

Ensuite, visite du site avec Tanguy Varnière, chef de production en cuisine, pâtisserie et boulangerie. Il manage environ 15 personnes et est chargé d'élaborer les processus de fabrication. Il a présenté aux élèves des produits fabriqués sur place, qu'ils ont pu déguster en fin de parcours.

La production est dite industrielle, mais certaines choses sont faites à la main, comme le pain, et l'assemblage. L'entreprise travaille sur commande pour la grande distribution et les professionnels de la restauration.

Sébastien MARAIS,
BTS 2 Management
Hôtellerie et Restauration
Clément MÉCHARD,
formateur en Management



Tanguy Varnière présente aux BTS2 les produits fabriqués chez Primel Traiteur.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

DOINEAU
BOIS & MATÉRIAUX

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

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

LIGNE & LUMIÈRE
LES SOLUTIONS MENUISERIE

LABEL
QUALITÉ
RELAIS
BOIS

PEFC
18-01-2258

PIZZA GIOPEPE

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

La Griffa TATTOO
Tatouage & Arts Visuels

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

ici, on a craqué pour elle !

BAGATELLE
La Baguette

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

4 Discriminations au travail

Un homme debout



Ethan, à son poste de travail aménagé.

Il roule vers l'avenir, un rêve en bagage,

Un CV brillant, du talent en partage.

Mais face aux bureaux et aux entretiens,

On détourne les yeux, on freine son chemin.

Un refus voilé, un sourire gêné,

"Ce poste demande... mobilité."

Pourtant, la loi dit qu'en tout milieu,

L'égalité doit faire jeu.

(Loi du 11 février 2005 sur l'égalité des chances,

Accessibilité et droits des différences.)

Former les esprits, ouvrir les portes,

Adapter les lieux, que rien ne l'emporte.

Un poste, un plan, une chance donnée,

Le travail mérite d'être partagé.

Un fauteuil n'empêche ni l'esprit, ni l'ardeur,

Ni le courage, ni la valeur.

Adapter, c'est avancer ensemble,

Car c'est dans la diversité que l'on rassemble.

L'homme est debout, fier et certain,

Son fauteuil roule, mais il tient son destin.

Le talent n'a ni mur ni frein,

L'avenir se construit de toutes mains.

"À travers ce poème, nous avons voulu rendre hommage à la force et à la résilience des personnes paraplégiques. Derrière chaque combat du quotidien se cache une histoire, une volonté de se dépasser, une dignité inébranlable. Ce texte est une invitation à voir au-delà du handicap, à comprendre la richesse d'une âme qui, malgré les épreuves, continue de rêver, d'aimer et de vivre pleinement."

**Samuel MARTINEZ-EZPELETA,
Corentin CHABRUN-VILLE
et Lukas RIMBAULT TS2C2**

Il est temps que ça change (Rap)

(Sur l'air de *Dance with the Devil*)

Rachida est discriminée,
Audrey est discriminée.

Pour avoir son emploi, elle
devrait s'appeler Laurence,
Audrey.

Elle a juste dû supplier
après avoir postulé
pour le poste parfait.

Lui, l'employeur, la voyait
comme un boulet, il voyait un fardeau

tout ça parce qu'Audrey a
soi-disant des kilos en trop.

Rachida, ils jugent sur un

nom,
sur une couleur ou même sur
le physique,
des rêves brisés, des cœurs
en pleurs,
attendez, maintenant, on va
vous parler des employeurs.

Ceux qui disent qu'ils jugent
sur le talent,
mais qui regardent d'abord le
prénom.

Ceux qui promettent l'égalité
mais ferment la porte sans
raison.

Un CV parfait, un sourire sincère,
mais si ton visage ne leur
plaît pas,
c'est comme si tu n'existais
pas.

Ils parlent de mérite, de travail
et d'effort,
mais certains doivent courir
pendant que d'autres marchent
encore.

Il est temps que ça change,
qu'on ouvre les yeux encore,
et qu'on suive les lois...

**Loris AUVRAY, Jules PILARD
et Lanto BERTHERAT, TS1C1**



Jules et Loris

L'histoire de Sékou (podcast)

- Comme invité aujourd'hui,
nous recevons Sékou."

- Bonjour je travaille dans une
entreprise de construction
navale à Brest. Depuis mon
embauche, je suis victime de
propos racistes de la part de
mes collègues. Le dernier en
date : « **Tu n'as pas besoin de
te laver les mains, c'est ta couleur
naturelle.** » Un jour, on
avait même affiché une photo
de primate qui portait mon
nom. Je suis tombé en dépression,
et j'ai fini par démissionner."

- Effectivement, il n'est pas
normal qu'en 2025 il y ait
encore des discriminations.

Dans ton cas, sur les 25 critères
qui sont punis par la loi,
deux sont concernés : ton
apparence physique ainsi
qu'une prétendue race. Cela
constitue du racisme et peut
être puni d'un an d'emprisonnement
et de 45 000 € d'amende.
Les organisations syndicales
ou les représentants du personnel
de ton entreprise peuvent
exercer une action en justice.
Tu peux également saisir le
Défenseur des Droits. Ce dernier
est une autorité indépendante,
chargée notamment de
lutter contre toute discrimination."



Alan Guais, Benjamin Guibourg et Timon Esneault : les trois auteurs

Elles aussi !



Femmes

Je suis Selma, femme en BTP

Actuellement en PFMP

Depuis une semaine à Lyon

Discriminations à répétitions

Déconstruction interdite de la dalle

Parce que je suis une femme

Reconstruction interdite de la dalle

Parce que je suis toujours une femme

Stop au sexisme

Pour diminuer l'absentéisme

Vous n'êtes pas roi

Ecouter la loi

On veut être écoutées, on a les mêmes capacités

Équité et égalité sont la liberté

Claire Esnault, Maya Le Gougouec
Clémence Hardy, Valentin Ory



Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Travail égal, salaire égal !

Elle se lève tôt tous les matins,

Travaille dur pour son destin.

Cinq années à donner le meilleur,

Mais son salaire est bien trop bas en valeur.

Pourquoi faut-il qu'elle gagne moins,

Alors qu'elle bosse avec ses mains ?

Son handicap ne change rien,

Elle a l'expérience, elle le fait bien

Travail égal, salaire égal,
C'est pourtant simple, c'est normal.

Discrimination, ça fait mal,
Il est temps qu'on change les annales.

Changeons les lois, faisons du bruit,

Que l'égalité soit écrite aussi dans les salaires,

Des contrôles pour que tout s'aligne,

Des droits renforcés, c'est nécessaire.

Car si Magda est sous-payée,

C'est tout un système à repenser.

Donner les mêmes chances à chacun,

C'est bâtir un monde plus humain.

Dans la loi, c'est bien marqué,

On ne peut pas discriminer.

Un handicap, ce n'est pas une excuse,

Pour payer moins et qu'on en abuse.

Travail égal, salaire égal,
C'est pourtant simple, c'est normal.

Discrimination, ça fait mal,
Il est temps qu'on change les annales.

Former, informer les employeurs,
Pour qu'ils appliquent la même valeur.

Accompagner, légiférer,
Pour que l'injustice disparaisse à jamais.

Magda se bat, elle n'est pas seule,

D'autres aussi lèvent le poing.

Changeons les règles, brisons l'aveugle,

Pour qu'à la justice guide demain.

**Victor LAMBERT, Gabin TRIHAN
et Malo SALLIOT, TS2C2**



Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Le CDI propose des livres sur les femmes. Les élèves ont souhaité mettre en avant Simone Veil, en raison de son engagement pour les femmes. De gauche à droite, Clémence, Valentin, Maya, Mme Badoul, professeure documentaliste, et Claire.



Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

De gauche à droite : Malo, Victor et Gabin

Les Terminales dans le Sud-Ouest

Ongi etorri Euskal Herrira ! ... Bienvenue au Pays Basque !

Tant sportif que gastronomique, notre séjour au Pays Basque fut intense, et riche en émotions.

Nous retiendrons la visite de la ferme Agerria, où nous avons admiré les beaux porcs noirs Kintoa, la découverte d'une race très recherchée.

Cette visite fut suivie d'une randonnée mémorable, ponctuée de nombreuses glissades. Les chemins du Sud-Ouest peuvent être traîtres...

À Biarritz, après la visite du *Regina Hôtel*, nous avons pu rencontrer deux anciens élèves. Ils tiennent quatre restaurants à burger ! Et, incontournable, nous avons dégusté le burger champion de France.



Côté sport : initiation à la pelote basque.

Une découverte et initiation à la pelote basque a marqué les corps et les esprits, nos deux professeurs étant deux frères, champions du monde.

Espelette nous a accueillis, offrant ses gourmandises à l'occasion d'une flânerie sur son marché, et de la visite de l'Atelier du Piment.

Au retour, nous avons profité d'un détour pour découvrir le Château du Puy, dans le Libournais. Dégustation du vin rouge 2019, visite du vignoble et de ses chevaux. Ces quadripèdes sont utilisés pour travailler la terre, évitant ainsi l'emploi d'un tracteur.

Après un pique-nique sous le soleil, il était déjà temps de rentrer en Bretagne !

**Eloïse FONTAINE,
Samuel MARTINEZ EZPELETA,
Lukas RIMBAUD, TS2C2**



Côté mer : sur le Rocher de la Vierge, à Biarritz.

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Les Premières sous le soleil de la Toscane

Belle découverte de l'Italie pour les 40 élèves encadrés par Mme Raulet, Mme Morlier, M. Gaillard et M. Tannoux. Après un vol Paris-Florence, le séjour a débuté par une visite de cette magnifique ville. Tout d'abord un déjeuner au Marché central, qui a permis aux élèves de découvrir les produits locaux : Valpolicella, Chianti, Bardolino ; parmesan, gorgonzola, peccorino ; charcuteries : mortadelle, salami, jambon... Une ambiance d'arômes et de couleurs qui a mis tout le monde en appétit. Ensuite visite de la ville à pied, en passant par le Ponto Vecchio, la cathédrale Santa Maria del Fiore au célèbre dôme, le Palazzo Vecchio, l'Uffizzi Galleries, et bien sûr la basilique Santa Croce.

Découvertes culturelles...

Nous avons pris le train pour Montecatini Terme et rejoint notre hôtel *Grand Hotel Maggiore*, en plein cœur de la ville. Le lendemain, visite des Termes : Montecatini est

célèbre pour ses sources d'eau soufrée, bénéfiques pour les troubles intestinaux. Nous avons ensuite rejoint l'école hôtelière *F. Martini*, avec laquelle nous avons une rela-

tion privilégiée depuis trois ans. Au programme, visite de l'établissement et déjeuner dans leur restaurant d'application, au décor fastueux : marbre, colonnes, haut plafond peint...

... et professionnelles

Le troisième jour était dédié aux visites de Sienne et de San Gimignano, magnifique ville médiévale aux treize tours. Le jeudi matin, nous étions reçus dans un domaine viticole et oliveraie, avec présentation et dégustation de leurs produits : vin et huile. L'après-midi, visite de l'hôtel **** *Grotta Giusti*, où les élèves ont pu se détendre dans l'immense piscine en extérieur ouvrant sur le merveilleux panorama de la campagne toscane, dans une eau chauffée naturellement à 34°C.

Pour terminer notre séjour, le vendredi matin, les cuisiniers ont découvert une entreprise de pâtes fraîches, et les serveurs ont suivi un cours de barista et ont pu s'exercer à réaliser les décors de cappuccini dans les règles de l'art.

Didier TANNOUX,
professeur de Commercialisation
et Service en Restauration



Devant la cathédrale de Sienne

Lycée hôtelier Sainte-Thérèse

Je vous écris de Lisboa...



Au Café Joyeux, la bonne humeur était au rendez-vous!

Les CAP ont passé cinq jours à Lisbonne.

L'aventure commence à l'aéroport de Nantes-Atlantique, j'avoue que le décollage m'a impressionné... À Lisbonne, nous avons pris le métro jusqu'à l'auberge de jeunesse, dans le centre.

Le mardi, visite de la ville : ça



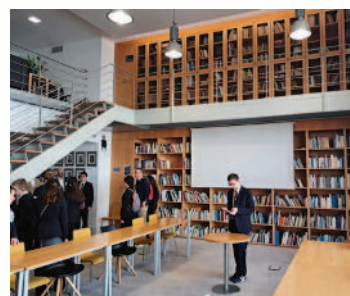
Titouan et Ana devant une jolie boutique lisboète.

monte et ça descend beaucoup ! Nous avons pris le fameux tramway, l'Elétrico. Nous avons déjeuné au *Café Joyeux* : en effet, il en existe dans toute l'Europe.

Le mercredi, visite de l'école hôtelière, elle forme comme nous des cuisiniers et des serveurs, mais donne aussi des cours à des jeunes pour leur permettre d'être autonomes

dans leur vie quotidienne. Nous avons même vu trois grand-mères qui partageaient leurs recettes. Les élèves cuisinent et servent pour le self, il n'y a pas de cuisine centrale. L'après-midi, visite culturelle de la ville.

Le jeudi, nous avons visité le restaurant étoilé *Loco*, qui travaille des produits locaux, et ne sert que des vins portugais. Nous avons vu aussi le couvent



Le CDI du lycée est immense.



Les CAP2 devant le lycée hôtelier que nous avons visité.

des Hiéronymites. Le vendredi matin, achat de souvenirs, j'ai rapporté des pastels de nata, ce flan typiquement portugais !

J'ai aimé être dans un autre pays, voir d'autres paysages. Je disais bonjour et au revoir en anglais, pour le reste, j'utilisais Google traduction, et ça s'est très bien passé, j'ai vraiment réussi à me faire comprendre. Mais bien sûr, pour un séjour plus long, il faut apprendre la langue !

Baptiste PERROIS, CAP2 PSR

Un repas portugais au lycée

Le 27 mars, les CAP2 ont organisé une soirée à thème sur le Portugal. C'est nous qui avons choisi les plats. M. Cornée et M. Gardan nous ont encadrés (en cuisine), et aussi Mme Vilboux et M. Beuret.

Au menu : après un cocktail de bienvenue sans alcool, nous avons proposé en entrée une tartine d'œufs brouillés au bacon, et une petite soupe de

légumes : oignons, pommes de terre, et lardons. Le plat se composait de petits légumes, avec du poulet et un chou farci d'une purée de pommes de terre. En dessert, une petite tarte au chocolat et aux amandes.

Musique du pays

J'étais chargé de l'ambiance musicale, j'avais choisi des



Les CAP2 avaient tout organisé.



Le chou farci a enchanté les convives.

musiques du pays. Les élèves de PSR ont réalisé toute la décoration pour mettre sur les tables : des petites images qui représentaient le Portugal, le drapeau et le blason portugais, et des mots portugais tels que "Obrigado", qui veut dire merci,

et "Bom dia" qui signifie "Bonjour". C'était un service buffet. Nous avons aussi présenté un diaporama sur notre voyage à Lisbonne, qui a été très apprécié par les parents présents.

Baptiste PERROIS, CAP2 PSR

Les secondes ont visité Bordeaux

Un voyage pédagogique de cinq jours riche en découvertes et émotions.

Nous avons visité la Cité du Vin et découvert que le vin, ce n'est pas si facile que ça à faire ! Beaucoup de cépages, six types de vins différents, des arômes inattendus : miel, mine de crayon, beaucoup de fleurs, cuir... Il y avait un livre ancien, que l'on pouvait sentir, et on retrouvait son odeur dans un vin, ça m'a étonné. Pour cultiver la vigne, il faut un climat adapté, même si dans certains cas, on arrive à s'accomoder de conditions défavorables. Sur l'île de Santorin, très ventée, les vignes sont cultivées en "paniers".

Les caprices de la météo

Nous avons visité Saint-Émilion, puis un "château" de Bergerac. La propriétaire, une oenologue, nous a expliqué son métier. C'est compliqué, il faut faire avec la météo, ils sont en bio. En un an ils ont eu toutes les catastrophes, mais ils s'accrochent, et ils y croient.



Le design de la Cité du Vin une carafe à décanter!

Le jeudi, dégustation de foie gras, avec découverte de l'exploitation et des étapes de la fabrication. Beaucoup ont été choqués en découvrant le gavage. Pour ma part, ça ne m'a pas posé problème, nous élevons des volailles chez moi et je suis habitué. Nous récoltons nos oeufs et nous man-

geons nos poulets.

Un lieu de mémoire

La visite d'Oradour-sur-Glâne, un village martyrisé par les nazis en 1944, nous a impressionnés. À l'entrée, on voit les photos des 643 personnes tuées, des enfants, et

même des bébés, et une voix énonce les prénoms et les âges. L'ambiance est saisissante, il y a le silence, et les plaques qui expliquent que des personnes ont été assassinées ici-même. C'est très sobre, ce n'est pas un endroit "facile", c'est vraiment un lieu de mémoire.

Jean-François FROGER, 2 MHR1



Dans les ruines d'Oradour, cet arbre, présence tenace de la vie.

BTS 2 : Rungis s'éveille...

Le 26 février, réveil très, très matinal... Lever à 2 h 30 au camping, pour prendre la direction du marché de Rungis.

Rungis, le plus grand marché du produits frais au monde, regroupe, dans la région parisienne, sur un terrain aussi grand que la principauté de Monaco, près de 1 500 sociétés qui vendent des produits à destination des professionnels. Particularité de marché, aucun prix n'est indiqué : ils sont négociés directement entre l'acheteur et le vendeur.

Il est frais, le poisson

Nous avons visité les différents pavillons. D'abord celui de la marée qui regroupe l'ensemble des professionnels du poisson et des fruits de mer. La marée propose 70 % de produits étrangers.

Le conditionnement des poissons varie en fonction des pays d'origine. Par exemple, le poisson français est le plus proprement rangé.



Belle rencontre avec Nicolas Sale, ancien chef étoilé du Ritz et Président international des Disciples d'Escoffier, qui nous a fait visiter, en avant-première de l'ouverture, son restaurant "A la Source", au cœur du marché de Rungis.

Une grande diversité

Après la marée, direction les fruits et légumes, un lieu haut en couleur où nous arrivons au début du marché. Le hall est bien rempli et nous découvrons des produits venant du monde entier.

Puis nous sommes allés au pavillon des fleurs qui était le plus calme, car, contrairement aux autres, il reste ouvert toute la journée.

Ensuite nous avons visité les pavillons de la volaille, des carcasses et de la triperie où nous avons pu échanger avec les fournisseurs.

Et, pour terminer, nous nous sommes rendus au pavillon des fromages. Ce dernier réunit près de 2000 références.

Une première pour tous qui a été pleine de découvertes et très enrichissante.

Sébastien MARAIS, BTS 2 MHR



JANZÉ 02 99 47 24 89 **Portable**
LA GUERCHE 02 99 96 24 12 **06 81 12 29 06**



ROSALIA
 Boutique de créateurs

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

SUPER U

La Guerche-de-Bretagne

 **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 condition d'abonnement en club



Bouquet Délice
 Fleuriste

12 rue Henri Platier
 35130 La Guerche de Bretagne
 09 85 11 38 60



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



**Plomberie
 Chauffage**

- Énergie renouvelable
- Chaudière à granulés
- Entretien de chaudière
- Neuf & rénovation
- Dépannage
- Création de salle de bain
- Désembouage

Tél. 02 99 96 20 00 mail : contact@dgplomberie.com
www.dgplomberiechauffage.fr

35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE 15, rue de la Peltière | 35410 DOMLOUP 29, rue du Gifard



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



 Journal des Lycées

10 — L'alcool dans la restauration

Ce que dit la loi



Robert Candela

« Dans notre lycée hôtelier, comme dans tout établissement, la consommation d'alcool est interdite par la loi. Consommation d'alcool égale conseil de discipline.

Pour autant, les élèves sont amenés à servir de l'alcool aux clients, à préparer des cocktails alcoolisés, à faire des dégustations de vin en cours d'oenologie. Précisons que dans ce dernier cas, jamais un élève n'est forcé à boire, et que tous doivent recracher.

Les professeurs qui les encadrent doivent trouver le

juste milieu entre la confiance et la vigilance. Ils veillent à avoir les bonnes conditions pour visualiser tous les élèves et évitent de les exposer à des tentations.

Le rôle du responsable de la Vie scolaire est d'encadrer et de faire de la prévention, en faisant appel à des associations comme Liberté couleur ou la Prévention routière, qui alertent sur les risques. »

Robert CANDELA,
responsable Vie Scolaire

L'avis du professeur

Jean-Marc Forget est professeur de Commercialisation et Service en Restauration, il a aussi été caviste.

"Personnellement, je m'interdis toute consommation d'alcool sur le lieu du travail. La proposition vient beaucoup plus souvent, et plus facilement, que dans d'autres secteurs d'activité. Et dans le métier, on a de l'alcool une image plus festive qu'addictive.

Quand on le sert, c'est à des gens qui font la fête. De plus, nous sommes dans un métier de la nuit, et quand nous sortons le soir pour nous détendre après le travail, les seuls endroits ouverts sont les bars et les discothèques. Il y a donc un risque réel d'addiction. C'est pourquoi notre mission de prévention auprès des élèves est essentielle".



Au travail, de l'eau, tout simplement!

Ce qu'en pensent les élèves

Kévin (2MHR1) : « L'alcool est très accessible dans notre métier, c'est pour cela qu'il faut faire attention, à n'importe quel âge, qu'on soit en études ou en fin de carrière, car l'alcool est dangereux. »

Jade et Sarah (2 MHR) : « On ne peut pas dire que les choses aient changé depuis que nous sommes au lycée, à notre âge nous ne consommons pas beaucoup d'alcool. Un petit peu, en famille, un verre de pétillant, ou une gorgée de vin, mais c'est juste pour goûter. Ou en soirée, et là c'est déjà moins cadré. Il y a des débordements, mais ça reste exceptionnel. L'effet de groupe joue beaucoup. Quand nous déjeunons au restaurant d'application, ce qu'on nous sert dans les verres à vin, c'est en fait de l'eau colorée avec du sirop. Quand nous servons les clients extérieurs, c'est bien sûr du vin, mais ça ne nous donne pas pour autant envie d'en boire. Les alcools sont stockés dans la cave du lycée, nous n'y avons pas accès. Il est possible qu'en entreprise, les



Louise : une consommation maîtrisée

choses soient différentes, les bouteilles plus accessibles, mais nous n'avons jamais été invitées à en consommer sur nos lieux de stage. »

Louise (TS1C1) : « On n'a pas la même perception de l'alcool en terminale. Moi, je suis plus habituée à servir de l'alcool, c'est devenu une habitude. Ce n'est pas pour ça que ma consommation a changé, j'en bois très occasionnellement et pas beaucoup. »

Propos recueillis par
Baptiste PERROIS, CAP2 PSR

BTS : des avis nuancés

En cours, nous avons visionné "The Chef", qui pointe les addictions dans le monde de la restauration. On y voit un chef de cuisine dépendant à l'alcool et à la cocaïne, en raison de problèmes personnels et professionnels.

Jacques : "Pour moi, ce film est cliché, il cible l'hôtellerie-restauration, alors que le problème est général."

Maÿliss : "Je ne suis pas d'accord. Ce qui est montré est caricatural. Mais nous savons aussi, par expérience, que la consommation d'alcool sur nos lieux de travail est banalisée."

Emeline : "Quand j'ai com-

mencé mon apprentissage, un chef m'a dit que, dans le métier, on devenait forcément addict à quelque chose."

Jacques : "Boire un coup entre collègues renforce la cohésion de l'équipe. Mais il est faux de dire que c'est systématique. Simplement, quand on a fait un bon service, avec beaucoup de clients, donc beaucoup de pression, on a envie de fêter ça, et de se détendre. Quand la soirée a été tranquille, chacun rentre chez soi."

La classe de BTS1



Au lycée, le bar est uniquement pédagogique.

Ils font dialoguer l'art et la gastronomie

Le 27 novembre 2024, deux professeurs du lycée, Hubert Delorme (cuisine) et Pascal Brunard (arts appliqués) ont donné une conférence au lycée sur "L'art et la gastronomie". Baptiste Perrois les a interrogés pour vous.

Pourquoi une conférence à deux voix, et sur ce sujet précisément ?

Nous sommes collègues et cela fait deux ans que nous échangeons sur l'art de manière informelle mais régulière. L'art et la gastronomie sont deux thèmes complémen-

taires, et cela n'avait jamais été traité ici. L'un de nous, Hubert Delorme, est un spécialiste de l'histoire de la cuisine, et l'autre, Pascal Brunard, un fin connaisseur de l'art, nous avons pris plaisir tous les deux à confronter nos points de vue.

Pourquoi avez-vous choisi de montrer des tableaux de Jean-Baptiste Siméon Chardin ?

C'est l'artiste qui traduit le mieux le goût à travers sa peinture. Le plaisir visuel, chez lui, se double d'un plaisir gustatif, et fait appel à tous les sens. C'est le peintre du réalisme et de la sensualité, ses natures mortes mettent en avant les produits alimentaires.

Comment avez-vous choisi les tableaux ?

Nous avons privilégié comme problématique la représentation des produits : fruits, légumes, poissons et viandes, etc. Des milliers de natures mortes ont été produites entre le XVII et le XVIII siècle, l'arbitrage a été difficile mais très intéressant.



"La Raie" (av. 1728), de Jean Baptiste Siméon Chardin (1699-1799), huile sur toile, 1,145 x 1,46 m.

Qui est Chardin ?



Jean Siméon Chardin : Autoportrait aux besicles (1771), pastel, 46 x 38 cm

Chardin est un peintre français du XVIII^e siècle, né et mort à Paris. Il est reconnu pour la qualité de ses natures mortes, dont beaucoup en lien avec la gastronomie. Il a mis en scène des fruits, des poissons, des gibiers, mais aussi de la vaisselle de table, des bocaux, des pichets...

Baptiste PERROIS, CAP2 PSR

Chiara : ce que j'aime... ou pas

Dans le cadre d'un atelier d'écriture avec Mme Lucas, Chiara vous propose ce texte inspiré de Georges Perec et Roland Barthes.

J'aime...

la musique
le steak saignant
la ville
quand c'est confortable
la police parce que je trouve ça intimidant
l'odeur de la lessive
Bisbille (personnage du dessin animé *Ariol*, ndlr)
le bleu
les bulles
les gnocchis
les soignants
la fête
aller au planétarium
les maisons neuves
les choses très grandes
la forêt
le coucher du soleil sur la plage
l'eau
Jamie a des tentacules (série TV SF, ndlr)
toucher les choses gonflables
Maëva
l'odeur du café

le jacuzzi
Paraffine (un des personnages de Jamie, ndlr)
la mousse au chocolat
le jaune

MAIS

je n'aime pas...!

l'odeur de l'encre
la viande de porc
les nachos trop durs
les toiles d'araignées
quand c'est long
le bruit
qu'on baisse la musique
quand les ordinateurs bugguent
être réveillée par le chat la nuit
les chiens
quand il fait trop froid
les maisons trop vieilles et
quand c'est trop petit
dormir dans le noir

Chiara DELANOE--CRISCUOLO,
CAP1 PSR



Chiara

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

