

L'ACTU DU LYCÉE CARNOT-BERTIN

Bulletin d'information du lycée Carnot-Bertin



Les autres articles dans ce numéro

Sections du lycée
Ouverture internationale

Bonne année 2023 !

2023 est déjà là ! Nous vous souhaitons pour l'occasion le meilleur, et nous souhaitons aux élèves la réussite qu'ils méritent et l'orientation qu'ils souhaitent.

Pour aider les collégiens dans leurs choix, nous vous invitons à venir nous rencontrer lors de nos journées portes ouvertes des 27 et 28 janvier (page 3). Nos élèves seront là pour les éclairer.

Pour les épauler également, un concours de photoreportages a été organisé au sein de la section chaudronnerie (page 6). Ils seront publiés le moment venu sur notre site Internet, mais ils peuvent aussi être demandés au format PDF.

Enfin, l'exposition Noëlla Rouget, après avoir voyagé en Loire Atlantique, est de retour au lycée (page 6). Ceux qui souhaiteraient l'exploiter dans leur établissement, peuvent nous la demander, elle vous sera envoyée au format PDF pour une libre impression.

CAP PAT

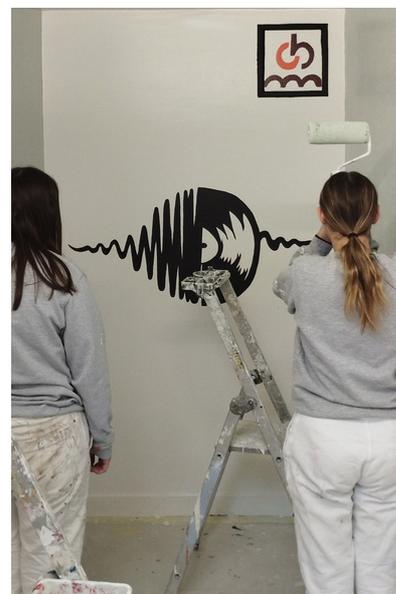


Le CAP pâtisserie se prépare en 2 ans et permet d'apprendre les techniques de fabrication des pâtisseries classiques. L'organisation de la production des desserts fera partie intégrante de la formation. Les qualités essentielles pour ce CAP sont la rigueur, l'organisation et la résistance.

Diplôme en poche, l'élève peut être commis pâtissier ou poursuivre en bac pro boulanger-pâtissier ou BTM pâtissier confiseur glacier traiteur.

Bac pro AFB

Après une année de seconde professionnelle polyvalente dans la famille des métiers de la Construction Durable, du Bâtiment et des Travaux Publics, la 1^{ère} et la terminale permettent de se spécialiser en création de couleurs, ravalement, revêtements muraux, aménagement de cloisons et de plafonds. Cette formation nécessite de la rigueur, de l'autonomie et de la créativité. A l'issue des trois années, de nombreuses solutions s'offrent aux diplômés : BP, MC, BTS.



BTS MCO



Préparé en formation continue ou en apprentissage, ce BTS permet de développer des compétences commerciales et d'encadrement d'une équipe, afin de prendre des responsabilités dans une entreprise de distribution ou de services. Un fois diplômé, l'étudiant peut devenir chef de vente, manager d'un service, responsable e-commerce ou poursuivre ses études en licence professionnelle, école de commerce ou encore de gestion.

JOURNÉES PORTES OUVERTES



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

Vendredi 27

16h - 20h30



LYCÉE DUPLESSIS MORNAY
SAUMUR

Samedi 28

9h - 16h

Samedi 28

9h - 13h



27 ET 28

JANVIER 2023

Tapis rouge au lycée !

Vendredi 2 décembre, le lycée a mis à l'honneur à l'espace Noëlla Rouget l'ensemble des diplômés session 2022.

Chacun a eu le droit à son moment de gloire en foulant le tapis rouge écharpe de diplômé sur les épaules sous les flashes des photographes.

Après ces instants aux airs de Cannes, les diplômés et leur famille étaient accueillis au self, magnifiquement décoré par les agents du lycée, pour un moment de convivialité.

De l'aveu de tous : « Très chouette, cette soirée remise des diplômes!"

La barre est haute pour la prochaine édition !



Partenariat durable entre voisins !



Pour la deuxième année consécutive *Les caves de Grenelle* et nos sections hôtelières se sont associées pour proposer une balade gourmande le temps d'un week-end.

Les portes ouvertes de *Louis de Grenelle* sont devenues un événement à ne pas rater pour nous. Nous profitons de ce moment pour valoriser nos jeunes et par la même occasion nos formations.

La nouvelle équipe de médiateurs

Le 6 décembre a commencé la formation de nos nouveaux médiateurs. Après 3 jours, ils ont fait face à une simulation de médiation réalisée par les anciens médiateurs.

En cas de problème personnel, les élèves du lycée peuvent les contacter au 02 41 53 50 30 ou via leur compte Insta :



sadi_korda



Conférence perturbateurs endocriniens

Mercredi 7 décembre en soirée, à l'espace Noëlla Rouget, la CPTS (communauté professionnelle territoriale de santé) et des intervenants ont animé une conférence sur l'alimentation au lycée :

“Perturbateurs endocriniens : agis pour ta santé de demain !”

A l'issue de la conférence, destinée aux parents, aux élèves, aux enseignants, tout le monde s'est retrouvé autour du verre de l'amitié.



Des robots à l'hôpital de Saumur



Le Mardi 22 novembre, les élèves des classes de 1ère et Tale Générale IN spécialité Sciences de L'Ingénieur, sont allés visiter le Centre Hospitalier de Saumur et plus particulièrement le service technique. L'objectif de cette visite était d'analyser le fonctionnement et le comportement de robots porteur de charges. En effet, des robots se déplacent en total autonomie dans les sous-sols de l'hôpital. Ils permettent de déplacer des produits essentiels et faisaient l'objet d'une étude de la part de nos élèves en Sciences de l'Ingénieur.

Design, la nouvelle boutique éphémère

Les 15 et 16 décembre la boutique éphémère de la section commerce a ouvert ses portes. Les produits vendus à petits prix ont été réalisés par les élèves de la classe et de celle de menuiserie.

Les clients ont pu dénicher des bijoux réalisés avec des chutes de cuir, des patères murales avec des cuillères à soupe, des jeux de toc, des ampoules customisées décoratives, des lingettes tissus pour se démaquiller.

Assurément une boutique engagée !



Collecte pour le Cameroun

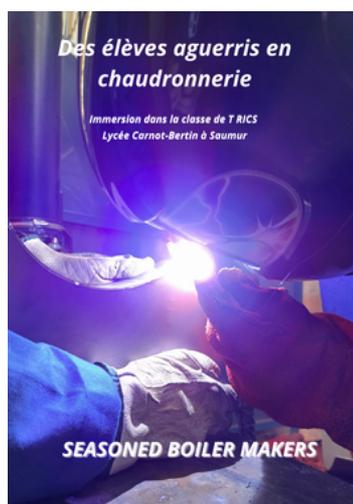
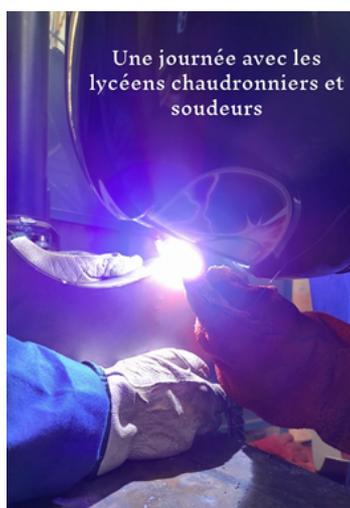
Dans le cadre de la collecte de fournitures scolaires au profit du Cameroun et organisée par l'option santé et social, plusieurs colis ont pu être déposés à Angers, avant de partir à Niort pour la première étape de leur voyage, où ils seront triés afin de rejoindre le Cameroun pour la rentrée prochaine.



Les photoreportages des T RICS arrivent...

Afin de faire découvrir leur section, les élèves de terminale CAP RICS (réalisations industrielles en chaudronnerie ou soudure) ont réalisé des photoreportages. Véritable travail de reporter, ils ont su mettre en valeur une formation qui souffre d'une image négative surfaite.

En effet, ce diplôme permet de développer de nombreuses compétences très appréciées du marché du travail. Leurs travaux seront accessibles sur notre site Internet, mais ils peuvent aussi être demandés au format PDF.



L'expo Noëlla Rouget reprend du service

Les élèves de seconde métiers de la relation client ont installé à la veille des vacances de Noël, pour le mois de janvier, l'exposition consacrée à Noëlla Rouget réalisé par les terminales. Certains élèves ont ainsi pu découvrir le portrait de cette native de Saumur. En parallèle sera organisée une diffusion du reportage réalisé par Sylvie Cozzolino intitulé :



Le retour à la vie, les déportées de Ravensbrück.

Moments d'émotion en perspective...

Grand succès pour nos produits festifs !

Les sections hôtelières ont proposé pour les fêtes de fin d'année des produits festifs de qualité qui ont ravi les papilles des clients. Les élèves ont ainsi pu peaufiner leurs techniques culinaires et travailler des produits très saisonniers.

Cette année, les élèves de seconde bac pro métiers de la relation client ont été sollicités pour la distribution des commandes.



Jeudi 15 décembre les étudiants de BTS MHR option hébergement ont été accueillis par François Chovet, propriétaire de l'hôtel *Le Londres* à Saumur. Ils ont participé à une conférence sur le *Yield Management* au cours de laquelle Monsieur Chovet leur a expliqué les principes de l'optimisation des revenus et de la commercialisation d'un hôtel. Monsieur Chovet a partagé avec eux son expérience et fait ensuite visiter son établissement, tout juste rénové, sous les décorations de Noël."

Les BTS MHR à l'hôtel Le Londres



Erasmus in Cicciano (Italie)

Les 13 et 14 décembre nous avons été accueillis par nos collègues du Lycée hôtelier Ipsseoa Carmine Russo à Cicciano, pour mettre en place les mobilités Erasmus de nos 9 apprenants du secteur de l'hôtellerie. Ils réaliseront leur dernière période de stage en entreprise du 27 février au 24 mars 2023 dans des restaurants de Nola (à côté de Naples) sélectionnés par nos homologues italiens et répondant aux compétences et critères d'évaluation.



Ce temps a permis de rencontrer nos partenaires Erasmus, ainsi que les différents restaurateurs qui accueilleront nos élèves, d'organiser le déplacement de nos élèves en Italie, dans le cadre de leur vie quotidienne.

Nous avons rencontré une équipe pédagogique soudée, bienveillante, désireuse de nous faire partager leur culture et spécialités de leur pays et souhaitant s'investir dans différents projets Erasmus.

Un grand Merci à Guisi, Antonio, Lucrezia
et Mena

Mme Connan (anglais)
M Boeffard (Cuisine)

