

L'ACTU DU LYCÉE CARNOT-BERTIN

Bulletin d'information du lycée Carnot-Bertin



Des moments d'émotion

Lorsque le vendredi 13 octobre l'un de nos collègues d'Arras a été assassiné, les spectres de Samuel Paty et Agnès Lassalle ont resurgi. Certains d'entre nous ont décidé de faire rédiger à leurs élèves volontaires, une lettre à l'un des enseignants qui les a marqués. Ces lettres ont parfois embrumé certains yeux, mais elles ont, semble-t-il, fait du bien. Elles seront l'objet d'une exposition début décembre à l'occasion de la journée de la laïcité.

La communauté éducative et les élèves se sont réunis dans la cour où la minute de silence s'est faite de manière digne.

Le meilleur moyen de faire honneur à la mémoire de nos collègues est de poursuivre ce pour quoi ils se sont battus : apporter la lumière, éclairer les esprits, ouvrir nos élèves à la culture, à l'altérité, à la solidarité, à tout ce qui représente les valeurs de notre devise pour en faire les citoyens de demain.

Cette lettre montre que c'est ce que nous faisons au lycée Sadi Carnot - Jean Bertin.

Bac pro MELEC

Après une seconde métiers des transitions numériques et énergétiques, ce bac pro nécessite des aptitudes en mathématiques, de la rigueur et de l'autonomie. A l'issue de la formation divers BTS sont possibles, mais une intégration dans le monde du travail est envisageable pour être technicien câbleur réseau, électricien, ou encore installateur dépanneur domotique.



Bac technologique STMG

Ce bac technologique se choisit après une seconde générale et technologique option management et gestion.

Ce bac Sciences et Technologies du Management et de la gestion nécessite une poursuite d'études en BTS, BUT, classes prépa aux grandes écoles...

L'organisation, la rigueur et l'assiduité sont les qualités requises pour cette formation.

BTS MHR

Ce BTS se prépare après un bac pro cuisine, un bac pro commercialisation et service en restaurant ou un bac Sciences et Technologies de l'hôtellerie et de la Restauration. Après une première année, la deuxième est celle du choix de spécialisation : Management d'une unité de restauration, Management d'une unité de production culinaire ou Management d'une unité d'hébergement.



Une rencontre intéressante en option management

Lors de l'intervention professionnelle du 10 octobre 2023, Anne est venue nous présenter son parcours scolaire ainsi que son parcours professionnel.

Cette intervention bien détaillée nous a permis de découvrir les métiers de la banque. Ceci nous montre que nous pouvons évoluer dans une entreprise selon différents statuts. L'intervention a été extrêmement enrichissante pour certaines personnes.

Nous remercions Anne d'être venue.

Camille et Agathe, seconde B et C



Rendez-vous poétique avec Albane Gellé



Mardi 17 octobre 2023, les élèves de première bac pro AFB (Aménagement et Finition du Bâtiment) et MSPC (Maintenance des Systèmes de Production Connectés) ont rencontré l'autrice saumuroise Albane Gellé. Chacun s'est présenté dans son atelier avec un objet ou un texte poétique à ses yeux. Les profs se sont également prêtés au jeu.

Petit moment de création collective ensuite.

Vivement novembre pour les promenades poétiques !

Avant cette rencontre, pour aborder la poésie, les élèves ont étudié le recueil *120 nuances d'Afrique*.

Ils vous proposent ci-contre un petit voyage à travers le continent, grâce à une lecture personnelle du texte qu'ils ont chacun choisi.

120 nuances d'Afrique



Ateliers avec Laurent Prum



Du 6 au 10 novembre, Laurent Prum, photographe, est venu présenter son travail autour des migrants lors d'ateliers auprès de cinq classes de sections professionnelles. Son exposition intitulée *Résister* a permis aux élèves de s'exprimer autour des questions migratoires lors de différents ateliers.

A l'issue des interventions, les élèves ont rédigé des slams émouvants qu'ils ont déclamés au micro.

Touchés au cœur par les histoires incarnées par chaque photo, les élèves ont décidé de mettre en place une collecte de vêtements chauds et de chaussures que Laurent apportera dans les camps du nord pour son nouveau projet en début d'année 2024.

Ci-contre les slams des élèves.



Du théâtre au lycée



Lundi 13 novembre, la compagnie Spectabilis est venue présenter à l'espace Noëlla Rouget la pièce *Olympe de Gouges sur les droits des femmes*.

Accueillis au son des tambours, les élèves ont pu découvrir ou redécouvrir cette grande figure du patrimoine français. La représentation s'est terminée par un entretien entre les élèves et les comédiens permettant de faire le lien avec la place de la femme dans la société d'aujourd'hui.

POUR LES MIGRANTS DES CAMPS

COLLECTE

**Chaussures et vêtements
chauds**

**“Ils rêvent d’une chose : la liberté !
Des familles, des enfants délogés de force,
Malgré tout, ils résistent.**

**Désespérés, ils marchent vers une nouvelle vie.
Un seul ESPOIR : vivre,
Survivre.”**

Louna, 2 MRC

Dépôts au CDI – Jusqu’au 15 décembre

Cérémonie à Châteaubriant

Dimanche 22 octobre, 18 élèves en CAP, bac pro ou BTS ont participé à la 82ème cérémonie en hommage aux 27 fusillés de Châteaubriant. Ils sont venus déposer les terres de Résistance collectées le vendredi 20 octobre à Saumur et Montreuil-Bellay, et la terre de Verdun, en Allemagne, apportée par des élèves d'outre Rhin dans la cadre d'Erasmus.

Ces terres regagneront les alvéoles du Mémorial en septembre prochain, comme ce fut le cas pour les terres apportées l'an passé.



“C'est important de venir pour transmettre les Histoires, pour pas oublier et pour pas reproduire.”

Ali

Témoignage d'un ancien élève

Moi c'est Liam Girard, j'ai 23 ans. Ancien élève de Sadi Carnot en Bac ST2S en 2017/2018, j'ai ensuite effectué une licence de 3 ans d'étude en Imagerie Médicale et Radiologie Pharmaceutique où j'ai entrepris des stages dans divers Centres Hospitaliers et Cabinets Médicaux. Cela m'a permis d'évoluer considérablement dans ma profession. J'ai travaillé dans de nombreuses villes (Angers-Tours-Saumur) et j'occupe désormais le poste de Manipulateur en imagerie médicale à la Clinique Chirurgicale de la Loire à Saumur.



J'envisage de me spécialiser en Échographie afin d'avoir une pratique indépendante et une capacité de diagnostic accrue et ainsi offrir un meilleur accès aux soins pour mes patients.

Ce que j'ai le plus apprécié de mes années lycées, c'est la disponibilité de mes enseignants, surtout de spécialités. La biologie et physiopathologie humaines mais aussi la physique chimie m'ont beaucoup aidé pour mes études supérieures.

Bravo Chloé !



Lundi 16 octobre le lycée accueillait le concours du meilleur apprenti de France organisé par *Les Maîtres Cuisiniers*.

Un grand bravo à Chloé, étudiante en 2ème année BTS MHR pour sa victoire lors de cette finale régionale. Une belle pensée pour son coach Monsieur Scrimali qui l'a entraînée pour ce jour.

Après Olyna aux *Worldskills France*, c'est au tour de Chloé de représenter le lycée à Lyon pour la finale nationale.

Nous lui souhaitons le meilleur pour cette aventure !

Semaine du goût

Dans le cadre de la semaine du goût et d'octobre rose, les 1STHR ont proposé des bouchées salées et sucrées ainsi que 2 cocktails sans alcool adaptés aux patients et au personnel soignant du centre anti cancer d'Angers. Une journée riche d'enseignement leur permettant de découvrir que l'alimentation participe au lien social et au bien-être d'un patient.



Les élèves de CAP et bac pro avaient quant à eux concocté de petites bouchées sucrées et salées, et les proposaient aux clients du centre Leclerc de Saumur.

Brochettes de crevettes marinées, brochettes de magret de canard, duo de macarons, choux chantilly, cocktails... il y en avait pour tous les goûts !

Bravo !

Nos BTS deviennent pédagogues

Cette année encore, à l'occasion de la semaine du goût nos étudiants se sont rendus dans une école maternelle afin de partager leur passion avec des enfants de 3 à 5 ans. De la réalisation d'un gâteau au chocolat pour les plus petits à la découverte de différentes pommes pour les plus grands, cette matinée fut animée de tous les côtés.

Bravo à nos BTS MHR 2 !



Semaine du goût intergénérationnelle



Le partage, c'est ainsi que nous pourrions définir cette magnifique matinée à l'école hôtelière. Le jeudi 19 octobre a donné lieu à une rencontre autour des métiers de l'hôtellerie. Les acteurs venaient de la maison de retraite du Clos des Lilas ainsi que de l'école primaire de Verrie. Comment dresser une table, réaliser un cocktail avec les produits de la distillerie *Combiar*, préparer le déjeuner qui était dégusté sur place. Il y en avait pour tous les goûts. Un moment hors du temps. Magnifique !!

Pour que la honte change de camp face au harcèlement

Téléchargez l'application 3018



2023 ! NOUS INNOVONS !

LES JEUDIS DES TP CLIENTS



**VENEZ
RÉCUPÉRER
VOTRE REPAS
EN CUISINE**

**Les BTS 2e année vous
proposent de prendre à
emporter le menu afin de
le déguster chez vous**



**SUR RÉSERVATION
UNIQUEMENT PAR SMS
AU**

06 10 35 10 46



**Pour avoir
accès
aux menus**



L'aventure équatorienne



Après 2 ans d'investissement et d'obstacles, lundi 16 octobre était le jour du grand départ ! Quito fut la première étape avant d'aller à la *Mitad del mundo*, sur la ligne de l'Équateur.



Jour 3 : Baños - descente VTT, route des cascades et baignade dans les thermes d'eau de source chaude des volcans ! Une journée extra, avec des élèves courageux !



Jour 4 : Ascension du Chimborazo qui culmine à 6300 m d'altitude. Nous sommes tous montés à 4800, puis 6 d'entre nous ont réussi à atteindre les 5050 m. Très heureux de notre journée.



Dernière partie de l'expérience, mais pas la moindre : Randonnée dans le Páramo andin, vers le lac de Culebrilla à 3800 m d'altitude, visite aux Alpagas, soirée musicale et d'au revoir.

Le retour 🥹 fut plein d'émotions.



JOURNÉES

Portes ouvertes



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

26 JANVIER 2024

DE 16H À 20H30

27 JANVIER 2024

DE 9H À 13H



« Une école
qui propose
Sadi Carnot
Jean Bertin
pour tous
les élèves
et leurs
parents »



25 RUE MARCEAU,
49401 SAUMUR CEDEX



02 41 53 50 00

