

ALBERTINAGES

PRIÈRE DU MOIS

Le Pape François aux JMJ à Lisbonne, cet été, s'est adressé à plusieurs reprises aux jeunes.

« Pussions-nous fixer en nos cœurs le fait que nous sommes aimés tels que nous sommes, et non pas tels que nous voudrions être : tels que nous sommes maintenant. ».

S'élever avec le Christ, c'est accéder à soi-même en vérité, en authenticité, non pas seul mais en s'élevant ensemble avec le sens de nos frères, de nos sœurs. L'humanité entière n'est-elle pas appelée à la communion ? C'est ainsi que, dans cet élan olympique, notre diocèse prend le pas avec cette devise revisitée mais qui au fond, vient d'ici, d'Arcueil : " plus loin, plus haut, plus frères ! "

*Toute l'équipe d'Albert de Mun vous présente ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année !
Puisse-t-elle être synonyme de sérénité et d'espérance.*

BONNE ANNÉE

2024



INTERVENTION PRÉVENTIVE SUR LE HARCÈLEMENT DANS LES CLASSES DE CM2

Mardi 12 décembre, Monsieur Arquevaux, Major de police à Nogent sur Marne, est intervenu dans les trois classes de CM2 pour aborder un sujet crucial : le harcèlement.

Il a tout d'abord défini le harcèlement comme une situation où une personne est régulièrement embêtée, menacée ou moquée par une ou plusieurs autres personnes. Il a souligné que c'est un problème sérieux qui peut faire beaucoup de mal et qui est sévèrement puni par la Loi : jusqu'à 30 000 euros d'amende et 2 ans d'emprisonnement quand le harceleur est majeur. (sanction la plus ferme).

Il a ensuite présenté les moyens de lutter contre le harcèlement en insistant sur la reconnaissance des signes et l'importance de parler à un adulte de confiance que nous soyons témoins ou victimes de ces situations. Il a bien insisté sur la nécessité de ne pas rester silencieux ou isolé.

Il a également expliqué ce qu'est le cyberharcèlement qui se produit sur Internet ou via les téléphones portables. Il a clairement précisé que c'est tout aussi grave, voire plus dangereux, car cela se poursuit en dehors de l'établissement.

Les premières personnes qui doivent être sollicitées pour mettre fin à une situation de harcèlement sont bien sûr, les parents, mais aussi les enseignants ou toute personne de la communauté éducative à qui les élèves harcelés peuvent se confier au sein de l'école. Enfin, le numéro d'urgence à appeler si besoin est : le 3020. On peut aussi aller au commissariat de police de Nogent où existe une BLPF (Brigade Locale de la Protection de la Famille). Une psychologue y écoute les victimes.

Pour conclure, il a rappelé que l'école doit être un

lieu sûr et respectueux pour tous. Il a encouragé les élèves à être bienveillants les uns envers les autres et à ne pas hésiter à demander de l'aide si nécessaire.

Cette intervention a été très instructive pour les élèves et les a sensibilisés à l'importance de lutter contre le harcèlement sous toutes ses formes.

Les enseignantes des classes de CM2.



Parole aux élèves :

« Dans la situation de harcèlement, il y a le harceleur, la victime et le ou les témoins. Celui qui harcèle cherche souvent à être populaire, à se montrer supérieur aux autres. »

La victime peut être harcelée sur son physique, sur ses origines, sur sa religion, sur son handicap, sur son niveau scolaire, sur son niveau social.

Quand on est témoin, il ne faut pas intervenir par la violence auprès du harceleur pour éviter de se mettre soi-même en danger. Il faut rassurer la victime et l'accompagner pour qu'il en parle. »

Elisa et Nicolas

« Quand on est témoin d'une situation de harcèlement, on doit tout de suite le rapporter à un adulte. Si on n'aide pas la victime, c'est comme si on ne lui portait pas secours et c'est grave ! »

Si on aide le harceleur, alors on est complice. Quand on est complice, on est puni par la Loi. Dès l'âge de 10 ans, on peut être reconnu coupable d'infraction. A 13 ans, on est placé en garde à vue : on reste 48 heures au commissariat de police : 2 jours et 2 nuits ! Le harceleur est interrogé et la victime est écoutée. Le Juge pour enfants est appelé. Dans les cas graves, celui ou celle qui a harcelé peut être placé en centre éducatif fermé. »

Alix et Eva

« Grâce aux explications du policier, j'ai compris que le harcèlement n'est pas forcément violent, physique. Donner un surnom à quelqu'un et lui répéter sans arrêt peut être vécu comme du harcèlement si la personne le vit mal, qu'elle est triste, qu'elle se sent rejetée, qu'elle n'a plus envie de venir à l'école. »

Romane

« Dans le film que nous a projeté le policier, nous avons été très touchées par ce que racontaient les élèves victimes de harcèlement : ils n'allaient plus à l'école ; ils restaient chez eux ; ils avaient des maux de ventre, perdaient l'appétit ; ils avaient du mal à dormir... Le policier nous a même expliqué que le harcèlement se poursuit souvent sur les réseaux sociaux. Parfois, certains élèves se suicident car ils n'en peuvent plus. »

Elinn et Alice B

DU LUNDI 25 AU MERCREDI 27 MARS
Séjour en Normandie pour les élèves de 3^{ème} 1 et 3^{ème} 3

ALBERT DE MUN



A NE PAS MANQUER SUR NOTRE SITE

Découvrez sur notre site internet une page dédiée aux anciennes promotions d'Albert de Mun. Sur celle-ci vous retrouverez le choix de leurs spécialités, leur mention au bac ainsi que leurs parcours post-bac.

LES VOYAGES ET LES SORTIES !



MARDI 23 JANVIER AU MATIN

Sortie au Musée de l'Air et de l'Espaces au Bourget pour les élèves de T^{ale} 6

JEUDI 1 FÉVRIER

Sortie au Sénat pour les élèves de CE2 A

DU DIMANCHE 4 AU SAMEDI 10 FÉVRIER

Départ de nos élèves à bologne pour le jumelage avec l'Italie

DU 5 AU 9 FÉVRIER

Séjour de ski à la Plagne pour tous les élèves de 4^{ème}

7 FÉVRIER AU SOIR

Sortie au théâtre «VEL D HIV» pour les élèves de 1^{ère}

VENREDI 9 FÉVRIER

Sortie au Musée de Nogent pour les élèves de CE2

DU 10 AU 25 FÉVRIER

Winter Camp au Canada pour les élèves de 5^{ème}

MERCREDI 20 MARS

Sortie à la fondation VUITON «Expo ROTHKO» pour les élèves de T^{ale} 2 et T^{ale} 3

LISTE DES PARTICIPANTS AU SALON ALUMNI 2024

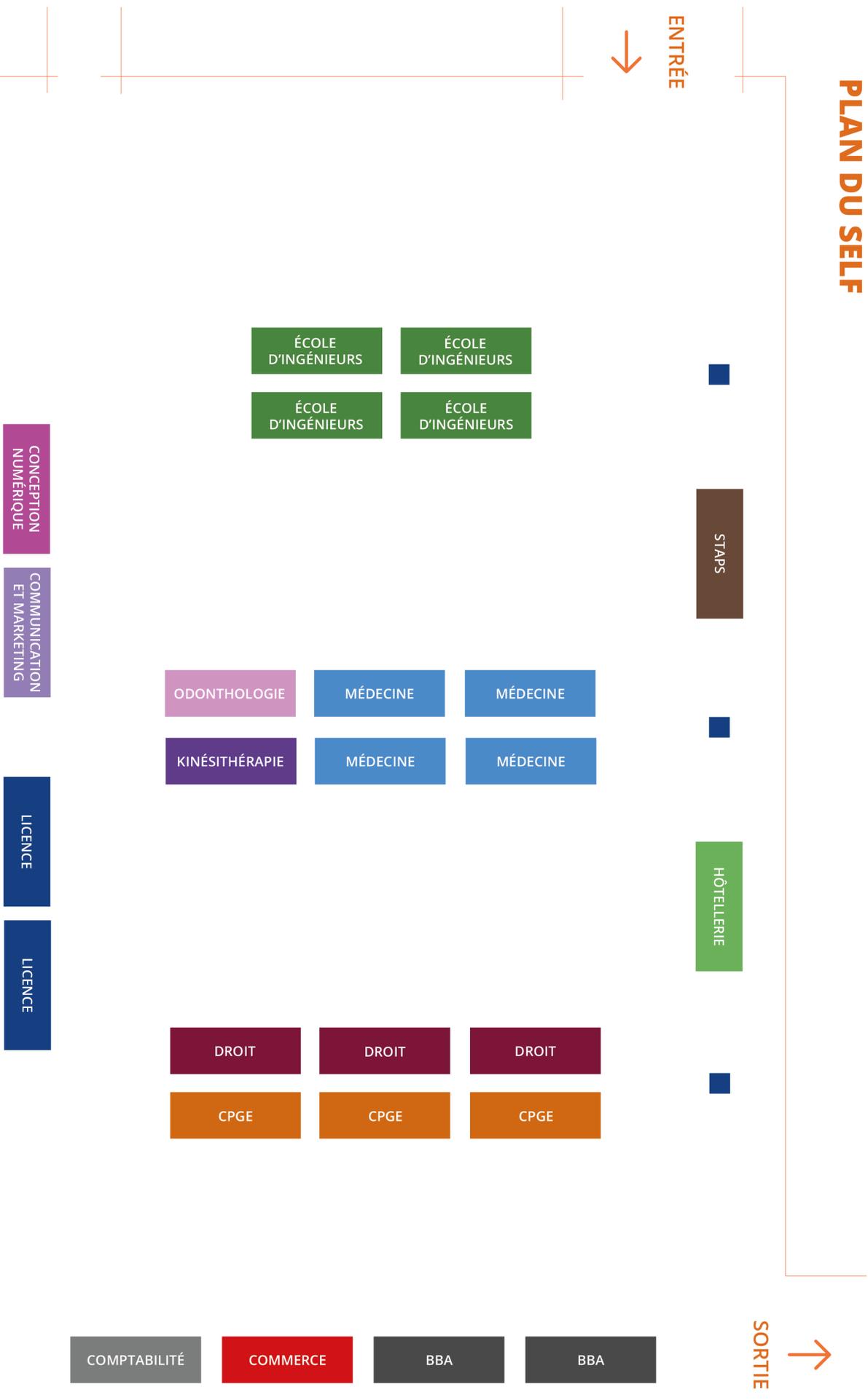
Prénom	Ecole	Domaine	Table
Matteo	Isart Digital Paris 11	conception numérique, animation 3D et effets spéciaux	Conception Numérique
Juliette	EFAP PARIS	BBA	Communication et Marketing
Charlotte	Sup de Pub	Ecole de Communication et Marketing	Communication et Marketing
Louis	Université Paris-Saclay	Licence maths physique	Licence
Juliette	Panthéon Sorbonne - Paris 1	Licence économie-gestion	Licence
Anna	Panthéon Sorbonne - Paris 1	Double licence Histoire	Licence
Alice	Institut catholique de Paris	Licence LEA	Licence
Maëlle	L'INES	DCG	Comptabilité
Léa	L'INES	DCG	Comptabilité
Audrey	Em Normandie	écoles de commerce POST BAC	Commerce
Diane	IESEG	écoles de commerce POST BAC	Commerce
Esteban	EDHEC	BBA	BBA
Pierre	ESSEC	BBA	BBA
Maëlie	EICAR Paris	BBA	BBA
Samuel	EM Lyon	BBA	BBA
Quentin	SciencesPo	BBA	BBA
Damien	Ferrandi	BBA Hotellerie	Hôtellerie
Victoire	Université Paris Saclay	licence STAPS	Staps
Théa	Agro Rennes Angers	Formation Ingénieurs Agro	Ecoles d'ingénieurs
Maxime	ESILV	Formation Ingénieurs	Ecoles d'ingénieurs
Clément	EPF - Paris-Cachan	Formation Ingénieurs	Ecoles d'ingénieurs
Aurore	Estaca	Formation Ingénieurs	Ecoles d'ingénieurs
Joseph	ESME Paris	Formation Ingénieurs	Ecoles d'ingénieurs
Brieuc	Epita	Formation Ingénieurs	Ecoles d'ingénieurs
Marie-Anais	ECE	Formation Ingénieurs	Ecoles d'ingénieurs
Renaud	UTC - Compiègne	Formation Ingénieurs	Ecoles d'ingénieurs
Florent	Université Paris cité	Odontologie	Odontologie
Sophie	Université Paris cité	Médecine	Médecine
Malo	Université de Paris	Médecine (3ème année)	Médecine
Gabrielle	UPEC	Médecine	Médecine
Camille	UPEC	Médecine	Médecine
Jules	IFMK APHP	École de kinésithérapie	Ksithérapie
Lisa	UPEC	Médecine	Médecine
Jade	UPEC	Médecine	Médecine
Maxime	UPEC	Médecine	Médecine
Clara	UPEC	Médecine	Médecine
Emma	Université catholique de Lille	Licence de droit	Droit
Cassandra	Panthéon Assas - Paris 2	Licence de droit	Droit
Corentin	Panthéon Assas - Paris 2	Licence de droit	Droit
Waris	Panthéon Assas - Paris 2	Licence de droit	Droit
Gwenola	Panthéon Assas - Paris 2	Licence de droit	Droit
Lina	Marcelin Berthelot	CPGE PCSI	CPGE
Léa	Lycée polyvalent de cachan	CPGE PTSI	CPGE
Inès	Henri IV, Paris 005	CPGE Lettres	CPGE
Solène	Lycée Fénélon	CPGE Lettres	CPGE
Colombe	Saint Michel de picpus	CPGE ECG	CPGE
Eva	Lycée Hoche	CPGE ECG	CPGE

PLAN DU SELF

ENTRÉE



PLAN DU SALON ALUMNI 2024



SORTIE



COMPTABILITÉ

COMMERCE

BBA

BBA

DROIT

DROIT

DROIT

CPGE

CPGE

CPGE

ODONTOLOGIE

MÉDECINE

MÉDECINE

KINÉSITHÉRAPIE

MÉDECINE

MÉDECINE

HÔTELLERIE

STAPS

CONCEPTION
NUMÉRIQUE

COMMUNICATION
ET MARKETING

LICENCE

LICENCE

ÉCOLE
D'INGÉNIEURS

ÉCOLE
D'INGÉNIEURS

ÉCOLE
D'INGÉNIEURS

ÉCOLE
D'INGÉNIEURS

ÉTUDES « COUP DE POUCE »

Au lycée, la méthodologie se trouve au cœur des apprentissages des élèves et constitue un socle important pour leur réussite.

Accompagner au mieux les élèves qui présentent des difficultés ou qui demandent à consolider leurs bases dans ce domaine.

Les disciplines :

Français, Histoire-Géographie, Enseignements Scientifiques, SES, Géopolitique

Ces études, **gratuites, sont ouvertes à tous les élèves de 2nde et de 1ère** qui souhaitent progresser et travailler ces outils.

Inscription au **THÈME** désiré auprès de leur **Référent de Vie Scolaire**.
(mode d'inscription identique au études TUTOREES)

Si un thème comprend plusieurs séances,
l'élève s'engage alors à **suivre l'ensemble des séances de ce thème**.

Thème A

La question problématisée
2 séances d'1 heure

Ce thème est traité au cours de deux séances pour permettre de reprendre les points importants de la méthode de la question problématisée avant de s'exercer avec un sujet d'entraînement donné.

Mme BRISSIAUD
Mardis 30 janvier
et 5 février de 13h10 à 14h05

Thème B

L'analyse de documents
2 séances d'1 heure

Ce thème est traité au cours de deux séances. Qu'ils soient textuels ou iconographiques, les documents sont au cœur de tous les programmes. Ces séances permettent de reprendre les méthodes de l'analyse de documents, de l'extraction d'informations à leur exploitation, de la citation de documents à leur mise en relation.

Thème C

La présentation de sources
1 séance d'1 heure

Le travail de recherche accompagne les travaux collectifs comme personnels. Cette séance permettra d'avoir les outils nécessaires à la construction et à la mise en forme d'une bibliographie, ou d'une sitographie.



DISTRIBUTION DE BRIOCHES PAR LES MEMBRES DE L'APEL

Afin d'apporter un peu de douceur aux enfants, les membres de l'APEL ont offert à tous les enfants de l'établissement une part de brioche, le mardi 19 décembre lors de la récréation du matin.

La Direction a souhaité accompagner cette belle et réconfortante initiative par un chocolat chaud.

Merci à l'APEL !



PILES SOLIDAIRES

Le saviez-vous ? 1 pile sur 2 est vendue à Noël ! Alors que la magie des fêtes s'installe, l'excitation des nouveaux jouets grandit. Avant de débiller les cadeaux le soir du réveillon, prenons le temps de faire du tri : parmi les jouets de l'année dernière ou les guirlandes lumineuses, de nombreuses piles usagées ne demandent qu'à être recyclées pour entamer une nouvelle vie.

Vous vous demandez sûrement **comment le recyclage des piles peut réellement apporter de l'électricité à une école ?** Chaque tonne recyclée génère un don de 250€ reversé par Batribox à Électriciens sans Frontières. Cette somme permettra non seulement d'installer des infrastructures, mais aussi d'acquérir du matériel pédagogique moderne pour offrir un meilleur avenir aux enfants du Sénégal.

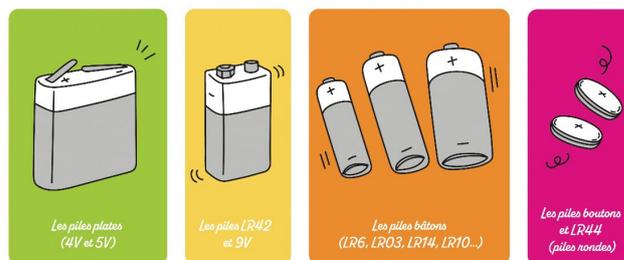
Le parcours de la collecte est le suivant : une fois les collecteurs de piles pleins, le point de collecte sollicite Batribox pour les récupérer. Les piles et batteries usagées sont ensuite acheminées dans

des centres régionaux pour être vidées et triées en usine selon leur technologie (alcaline, plomb, lithium-ion...). Elles seront ensuite recyclées pour donner vie à de nouveaux objets tels que des piles et batteries neuves, des pièces automobiles, des clés et bien plus encore.

Quelles piles choisir ? Avec plusieurs modèles de piles existants, il n'est pas toujours facile de s'y retrouver, vous pouvez vous référer à l'infographie jointe.

Notre objectif pour cette nouvelle édition 2023-2024 : récolter 3 000 piles par école totalisant ainsi 80 tonnes à la fin de l'opération. Cette année, la collecte de piles permettra d'offrir l'accès à **l'électricité à 230 élèves de primaire dans une école située à Niagalan Comé, au Sénégal.**

Quelles piles choisir pour la collecte ?



Éclairer l'avenir au Sénégal !



QUAND LES RÉSIDENTS DE L'EPHAD « LE VERGER » NOUS RENDENT VISITE...

C'est avec plaisir que nous avons retrouvé quelques résidents du « Verger » vendredi 8 décembre. Accompagnés de quelques membres du personnel soignant, ils sont venus à la messe de l'Avent puis nous les avons accueillis dans nos classes.

Dans notre classe, en CM2 A, nous avons fait la connaissance de Madame Réau, de Madame Perriagi et de Mme Uzet. Elles étaient accompagnées par une soignante : Rania.

Très vite, elles se sont senties à l'aise et nous avons pu bien bavarder ensemble.

Madame Marie- Claude Réau a 98 ans. Elle ne fait pas son âge ! Nous avons appris qu'elle avait été femme au foyer et qu'elle avait deux enfants. Malgré son âge, elle s'exprimait très bien. Elle était aussi curieuse et nous a posé beaucoup de questions. Nous avons échangé sur les métiers que nous voudrions faire plus tard. A chaque réponse, elle nous applaudissait...

Madame Perriagi était aussi très bavarde. Elle a aimé nous raconter ses souvenirs d'école quand elle avait notre âge. Elle nous a parlé des punitions : aller au coin en regardant le mur, se faire taper sur les doigts par la règle du maître. Elle a surtout bien insisté sur le fait que nous avons beaucoup de chance, qu'il était important de bien écouter en classe, de bien travailler pour plus tard avoir un bon métier.

Madame Uzet était souriante mais elle n'était pas dans l'échange. Elle attendait quelque chose mais nous n'avons pas compris ce qu'elle voulait. Elle regardait partout dans la classe et semblait contente d'être là.



Nous avons passé un très beau et bon moment en leur compagnie. Quand elles sont parties, nous avons fait une haie pour les applaudir à la descente de l'ascenseur, au passage Chartil.

Nous avons été très heureux de vivre la messe de l'Avent avec les résidents du Verger de Vincennes. Malgré le froid glacial de la chapelle, le soleil était dans nos cœurs pour ce moment de rencontre intergénérationnelle. Nous avons ensuite reçu dans notre classe deux résidentes, avec leur soignant, Clément, psychologue de l'établissement et nous avons pu longuement échanger avec elles, découvrir leur vie quotidienne au Verger, ce

qu'elles aiment y faire dans la journée, et question très importante des enfants : est-ce qu'on y mange bien ? Elles nous ont aussi raconté leurs vies avant leur entrée à l'EPHAD, l'une professeur de géographie à l'étranger, l'autre directrice des Hypothèques dans la ville de Brive. Ce partage d'expériences a été riche, émouvant.

Vivez pleinement, profitez, ne gâchez rien des talents que vous avez, soyez curieux de tout, nous a dit l'ancienne professeur de 95 ans : voilà quelques conseils bien avisés de nos aînés que nous pouvons mettre en pratique chaque jour à Albert de Mun et dans nos vies.

Les élèves des classes de CM2



COLLECTE DE L'AVENT

Merci à tous pour votre générosité lors de la collecte de denrées au profit de la Conférence St Vincent de Paul pendant l'Avent !

Vous avez répondu efficacement comme en témoignent les photos....dans la salle polyvalente et au local de la conférence St Vincent de Paul !

Ces denrées sont distribuées aux bénéficiaires régulièrement. Nous vous solliciterons à nouveau lors du Carême.

Voilà le petit mot de remerciement de la Conférence St Vincent de Paul spécialement pour notre école : « Les bénévoles de la conférence St Vincent de Paul de Nogent sur Marne remercient les enseignants, le personnel, les membres de l'équipe pastorale, les parents et les élèves pour leurs dons lors de la collecte de Noël. Tous nos vœux de paix et de joies familiales pour cette nouvelle année »



PRÉPARATION ET CÉLÉBRATION DE NOËL AU PRIMAIRE

Depuis septembre dernier, nous vivons, tous ensemble, les valeurs pastorales et olympiques. A l'occasion de la célébration de Noël, avec tout le primaire, le vendredi 22 décembre, les délégations AdM ont défilé fièrement avec **leurs étendards**.

Partage, joie, entraide, courage... toutes ces valeurs (et plus encore) ont été représentées en dessin par les élèves dans les 18 classes.

Même **le flambeau** « past'olympique » était au rendez-vous.

Il a été réalisé par les enfants des 3 classes de maternelle qui ont mis les « mains à la pâte ». De la peinture, des petits doigts... et le tour est joué !

Une belle flamme jaune orangé, qui illumine la **crèche olympique**, réalisée par les élèves des CE2 B, CE2 C et CM1 A.

Et oui... Cette année un peu particulière accueille la crèche de Bethléem dans Paris ! Un travail collaboratif où l'on peut voir la ville olympique 2024 accueillant la Sainte Famille, l'âne et le bœuf dans les anneaux. Tous les jeunes sportifs ont fait le déplacement pour se prosterner devant l'enfant Jésus. Nous espérons bien que cette réalisation originale gagnera un prix lors du concours de crèche organisé par l'APEL départementale.

Et pour plus de lumière dans nos vies et dans nos cœurs, les CP et les CE1 ont éclairé la crèche de la chapelle avec **leurs beaux cierges**.



MESSE DE L'ÉPIPHANIE

Au secondaire, comme au primaire, les mages sont arrivés à la chapelle.

Malgré le froid, leur venue a réchauffé les cœurs de toute l'assemblée, dans la joie.

Et pour ne pas qu'ils se perdent en route, les grandes sections de maternelle ont accompagné Melchior, Gaspar et Balthazar jusqu'à la crèche dans la cour du secondaire.



FRAT 2024

Vite, vite !

Il est encore temps de vous inscrire pour le Frat de Jambville à destination des 4èmes et des 3èmes.

Il reste de la place, ne vous privez pas de cette chance d'y participer !

Inscription à la Pastorale



Inscription au Frat de Jambville

Du 17 au 20 mai 2024

Nom du jeune :

Prénom du jeune : Classe :

Date de naissance du jeune : / /

☎ des parents : _ _ _ _ _

Signature des parents :

Merci de retourner ce bulletin au bureau de la Pastorale (à côté de la chapelle) avant le 16 janvier 2024

Tarif : 194 € (tarif réduit pour les fratries : 164 €)

Pour toute question : florence.gagny@albertdemun.fr

LE FRAT : PELERINAGE DES 13 – 15 ANS

LE FRAT C'EST :

10 000
participants
à rencontrer

DES JEUX
pour grandir

UNE VIE
en village

DES TEMPS
en groupe

DES CARREFOURS
pour partager et réfléchir

**FRAT AVENUE
& HOREB**

DES TÉMOINS
pour nous inspirer

DES CÉLÉBRATIONS
tous ensemble

lieux conviviaux regroupant
communauté, mouvements,
associations, lieux de prière,
boutique, bar...

Deux visites de la cantine ont été effectuées par les membres du comité APEL, Aurélie Bloch et Cybelle Mannes. Leur objectif était de faire connaissance avec les équipes de la cantine, avant d'ouvrir un dialogue plus constructif à partir des remarques de certains parents, lors de la prochaine commission restauration.

Le 17 novembre 2023 : entretien avec Sylvain Perraudat, responsable du restaurant, au moment de la préparation des repas.

Le 8 décembre 2023 : à la rencontre des élèves durant le service.

Vous trouverez ci-dessous le compte-rendu de ces deux visites.

Bonjour monsieur Perraudat, et merci de nous accueillir dans votre restaurant. Pouvez-vous nous dire quelques mots sur vous ?

Je m'appelle Sylvain Perraudat, je travaille depuis 33 ans dans la restauration scolaire et je suis le chef de la cantine d'ADM. Depuis le début de ma carrière, j'ai travaillé dans 15 restaurants différents et j'effectue actuellement ma 6^e année ici, à Albert de Mun.

Nous avons déjà croisé pas mal de monde, combien de personnes composent votre équipe ?

Mon équipe est composée de 14 collaborateurs, chacun a son rôle, et comme dans toute équipe, si une ou deux personnes manquent, il faut s'adapter et se réorganiser, c'est pourquoi parfois le menu change à la dernière minute. Il y a également une vingtaine de personnes, gérées par l'établissement, qui supervisent le flux continu d'élèves : de 11 h 45 à 14 h. Cela commence dans la cour, puis dans la file d'attente, dans la salle de restauration jusqu'au tapis roulant des plateaux. Cela fait donc près d'une trentaine de personnes au service des élèves.

Et combien de personnes mangent ici chaque jour ?

Côté élèves, nous servons 1 500 repas par jour, dans une salle qui comporte 290 places (340 avec la cafète). Niveau volume et organisation, cela n'a donc rien à voir avec ce que l'on peut préparer pour 5 ou 6 personnes à la maison ! Les élèves de maternelle sont servis à table dans une salle dédiée. Puis ce sont les CP qui mangent dans ce qu'on appelle la cafétéria des lycéens. À partir du CE1, chaque élève prend son plateau, ses couverts et se sert. Une partie du personnel mange également ici, ainsi que la plupart des enseignants.



Cafète dressée pour les CP

La cafétéria des lycéens ? Elle a rouvert ?

Oui. Au moment du covid, nous avons arrêté cette prestation pour permettre de disperser les élèves autant que possible. Au printemps dernier, nous avons décidé de la rouvrir certains jours de la semaine, à la suite du service des CP. Elle est ouverte tous les jours depuis la rentrée de 13 h 15 à 14 h.

Et quelle est l'offre actuelle de la cafète ?



Bar à salades de la cafète

Nous servons entre 110 et 130 élèves du lycée par jour. Les lycéens demi-pensionnaires bien sûr, mais aussi les externes qui disposent d'un solde sur leur carte. Nous proposons une offre similaire à celle qu'ils peuvent trouver en ville, mais ici, ils sont assis sur une chaise et au chaud. Les menus changent chaque jour : burgers (ce qui marche le mieux), pâtes, pizzas ou paninis. Nous leur mettons à disposition un bar à salades et ils ont droit à un dessert. Sachant que les lycéens qui le souhaitent peuvent également manger à la cantine, la cafète n'est qu'une alternative. Le jour des burgers, ce sont 120 hamburgers préparés, ce qui demande 1 h 30 de travail. Les pains viennent de chez le boulanger et les steaks pèsent 120 grammes. Ils sont garnis de tomate et de salade. Les steaks servis dans le réfectoire ne sont pas les mêmes, car ils sont beaucoup trop longs à préparer.

Les parents d'élèves nous parlent de l'équilibre alimentaire des repas. Pouvez-vous nous expliquer comment les menus sont établis ?

La diététicienne Elior propose des menus pour sept semaines consécutives (la période entre les vacances), établis selon les recommandations GEM-RCN (qui assurent l'équilibre et la diversité nutritionnelle). Ces menus sont diffusés aux établissements scolaires à l'échelle nationale. Ensuite, les chefs sont libres d'y apporter des modifications en fonction des produits disponibles dans leur région, du goût des enfants et des équipements de cuisson disponibles dans leur restaurant.

Au moment du service, les assiettes sont préparées par nos équipes, selon différentes compositions, et les jeunes sont libres de demander encore une autre composition s'ils le souhaitent.

En 2022, afin de répondre à l'augmentation du prix des matières premières, il a été décidé de « supprimer un périphérique », pouvez-vous nous rappeler ce que cela signifie ?

Oui. Précédemment, les menus étaient composés d'un plat et de trois périphériques : une entrée, un laitage et un dessert. Au moment de la hausse générale des prix, au lieu d'augmenter le tarif des repas, nous avons décidé de ne servir que deux périphériques par jour, en changeant chaque jour :

- Le lundi : entrée + plat + laitage
- Le mardi : plat + laitage + dessert
- Le jeudi : entrée + plat + dessert
- Le vendredi : plat + laitage + dessert

Et les enfants ont-ils le choix ?

Bien sûr ! Il y a toujours 4 entrées au choix et 4 desserts au choix, dont des fruits tous les jours. Pour les plats, une viande (ou des œufs), un poisson, un légume et un féculent. Maintenant, si un collégien prend du taboulé en entrée et du riz à la place des légumes, nous n'y pouvons rien ! Nous essayons d'assurer un certain équilibre, mais à 13 ans, je pense qu'on est capable de composer soi-même son menu en fonction de sa faim et de ses envies. Vu le nombre d'élèves, nous ne pouvons pas contrôler tous les plateaux. Les plateaux en primaire sont plus surveillés. Vous savez, j'ai déjà travaillé dans des écoles où il n'y a pas de choix : tout le monde mangeait la même chose. Les enfants ont beaucoup de chance ici.

Nous proposons un plat végétarien par semaine : Dahl de lentilles, pâtes de légumes du soleil, etc. Nous ne servons plus de steak de soja ni de boulettes de boulgour, car ils sont trop peu appréciés des élèves.

En ce qui concerne les portions de viande ou de poisson à préparer chaque jour, je dois arbitrer en fonction de mon expérience. Mais si un jour, les élèves décident en majorité de prendre du poisson, mon stock est épuisé avant la fin du service. Je dois donc proposer un autre produit, qui n'était pas initialement sur le menu. C'est rare, mais cela arrive.



Chariot soupe et rab

Quid des quantités ? Les enfants sont-ils rationnés ?

Nous rencontrons depuis toujours des problèmes de gaspillage. Les plateaux arrivent sur le tapis avec des assiettes à moitié remplies. Au moment du service, nous essayons donc d'ajuster les quantités pour atténuer ce phénomène. Les élèves sont toutefois libres de nous en demander un peu plus ou de venir nous demander du rab. Nous avons en outre installé cette année un chariot chaud en libre-service : il contient, dès l'automne, de la soupe, qui n'est pas comptée dans les 2 périphériques, et un plat de légumes ou de féculents. Les élèves peuvent venir se servir à tout moment. Actuellement, nous préparons 20 litres de soupe par jour.

Nous faisons également attention à la quantité de pain sur les plateaux, afin que les élèves en bout de chaîne en aient aussi. On ne peut pas appeler ça du rationnement !

Très bien. Vous évoquiez précédemment les produits disponibles dans notre région, pouvez-vous nous parler de vos fournisseurs ?

Je suis libre de commander les légumes et le poisson auprès du fournisseur de mon choix, mais je suis tenu de passer par la plateforme Elios pour le reste des aliments. Mes laitages, par exemple, proviennent de la ferme de Gally à Saclay. Le pain est fabriqué par un boulanger et livré chaque jour, tout comme les pains pour les fameux burgers, dont je vous parlais précédemment. Les légumes sont frais la plupart du temps. J'utilise parfois du surgelé : pour les épinards, car frais, ils sont trop volumineux ! Et les haricots verts, trop longs à préparer. Les choux-fleurs sont frais en hiver et surgelés au printemps. Tous les légumes sont épluchés et coupés sur place, chaque matin, tout comme l'ail et l'oignon pour toutes nos sauces. Les herbes aromatiques sont fraîches et proviennent d'une serre dans le 91.



Burgers de la cafété

Vous évoquiez également les installations propres à chaque cantine. Vous avez travaillé dans une quinzaine d'établissements différents, que pouvez-vous dire de la cantine d'ADM ?

J'ai rarement travaillé dans un restaurant aussi bien équipé. Tout le matériel appartient à l'école et d'ailleurs, le tarif de la restauration sert entre autres à financer ces investissements. Une sauteuse coûte environ 35 000 euros et notre nouvel équipement de nettoyage des plateaux en a coûté 50 000 !

La cuisine est équipée de friteuses dignes des plus grandes chaînes de restauration rapide, elles sont capables de cuire les frites en moins de 3 minutes. Les jours de frites, je suis aux manettes de 11 h 30 à 13 h 30, non-stop.

Nous avons vu un cuisinier à côté d'une sauteuse justement, qu'y avait-il dedans ?

De la sauce bolognaise, maison ! Comme je vous l'avais indiqué, je m'efforce de travailler à partir d'ingrédients frais, je suis cuisinier, c'est mon métier. Nos croque-monsieur, par exemple, sont faits maison : ils sont préparés avec du jambon de volaille et une sauce Mornay. Le dressage est un peu fastidieux, c'est pourquoi nous ne le servons que le jeudi. Nous profitons du mercredi après-midi pour les préparer.



Vous travaillez le mercredi ?

Oui ! je travaille tous les jours de 5 h 30 à 15 h environ. Le mercredi, il y a moins d'élèves, mais nous sommes quand même là, en équipe réduite. Pour en revenir aux plats faits maison, nous préparons également l'île flottante, le gâteau aux poires et la bûche de Noël bien entendu.

Nous ne sommes que le 17 novembre, vous pensez déjà à Noël ?

Toute l'année est rythmée par des semaines thématiques, souvent consacrées à des pays ou à des cultures étrangères : Grèce, Inde, etc. Cette année, le repas de Noël sera servi le 21 décembre, et la décoration (offerte par Elios) sera mise en place dès le 1^{er} décembre et restera jusqu'au 15 janvier.

Vous avez évoqué le tapis roulant, il est nouveau, c'est ça ?

Oui, c'est un tout nouveau système assez révolutionnaire. Les élèves déposent leur plateau et jettent les contenants en plastique dans une petite poubelle. Puis ils laissent leur assiette (ils ne doivent pas toucher eux-mêmes aux déchets), leurs couverts et leur verre. Le plateau avance automatiquement et les couverts sont ramassés par un système aimanté, ce qui facilite grandement le travail de la plonge. Les plateaux sont ensuite lavés et remis dans le circuit. J'en profite pour remercier ici l'équipe de la plonge qui effectue un travail remarquable en très peu de temps.

Pour qui sont les sandwichs que nous avons vus près des frigos ?

Chaque jour nous préparons des paniers-repas pour les élèves qui n'ont pas le temps de déjeuner, soit du fait de leurs options, soit à cause des activités sportives. Nous en préparons une cinquantaine par jour, cela varie. À cela s'ajoutent les paniers commandés par les enseignants lors des différentes sorties scolaires.

Les paniers sont composés d'un sandwich maison, préparé avec le pain de mon boulanger, d'une compote, d'un petit paquet de chips, de l'eau et d'un biscuit.

Mais vous, monsieur Perraudat, vous mangez à la cantine ?

Dans mon restaurant, tout le monde mange la même chose : les équipes, les professeurs, la direction et les élèves. Mais ce qui m'importe le plus, ce sont les élèves : je veux les voir heureux. Vous savez, j'adore leur préparer des salsifis, comme aujourd'hui, mais je sais qu'ils préfèrent les frites. Ça me fait donc plaisir de les voir entrer dans la cantine, le sourire aux lèvres parce qu'il y a des frites !

Vous êtes au contact des élèves ?

Sauf quand je fais des frites ! Le reste du temps, oui, j'essaie d'être présent sur la chaîne pour voir ce qui se passe, prendre un peu la température... et parfois discuter avec eux.

Y a-t-il des problèmes de discipline ?

Non, pas vraiment, juste des petites bêtises. Je dirais surtout entre la cinquième et la troisième. Ils remplissent leurs poches de yaourts et de fromage. D'ailleurs, on ne laisse plus de sauce en libre-service, car ils passaient plus de temps à jouer avec et à gaspiller qu'à manger. Ils ne mangent qu'avec leurs yeux d'ailleurs. Très peu ont la curiosité de goûter les légumes. Ils connaissent parfaitement les règles nutritionnelles, mais se contentent d'une viande et d'un féculent. Difficile pour nous dans ces conditions d'assurer un équilibre alimentaire.

Il nous est arrivé de surprendre des élèves en train de disloquer les faux plafonds, de jeter leurs couverts par terre ou de mettre des gobelets en carton dans les grilles d'évacuation... cela fait partie du métier.

FIN de l'entretien

La cantine en chiffres
90 baguettes par jour
290 kg de pommes de terre (les jours de frites)
100 kg de pâtes par jour
70 kg de carottes par semaines
70 kg d'oignons par semaine
5 à 10 kg d'ail par semaine
75 kg de compote par jour
1 500 repas par jour à la cantine
1 400 croque-monsieur
130 repas par jour à la cafète
50 paniers-repas par jour



À la suite de cet entretien, nous sommes revenus observer la chaîne de service, le vendredi 8 décembre.

Au menu ce jour-là : poisson façon *fish and chips*, omelette, riz, poêlée de légumes (carottes, haricots verts, navets).

En dessert : clémentine, gâteau au chocolat, compote.

Voici nos observations :

- Très peu d'élèves prennent des légumes, ce sont pourtant aujourd'hui des carottes et des haricots ! Lorsque nous les interrogeons, ils nous répondent « qu'ils n'ont pas envie ».
- Nous avons mangé à la cantine ce jour-là : c'est une restauration collective classique de type self ou restaurant d'entreprise.
- Les élèves s'adressent facilement au chef pour lui demander un laitage supplémentaire ou un peu plus de riz. La soupe de légumes rencontre un franc succès.
- Il règne une très bonne ambiance dans le restaurant, les élèves rient et discutent.
- De nombreux affichages sur les murs de la cantine, relatifs aux menus, au nombre de périphériques par jour, au gaspillage alimentaire
- Le traitement des plateaux est rapide et enfantin. Toutefois, de nombreux élèves ne prennent pas la peine de le faire correctement. Les surveillants doivent régulièrement les rappeler à l'ordre.
- Interrogés, des élèves de 3^e et de 4^e nous indiquent que leurs menus préférés sont : burger, pizza, frites, pâtes bolognaises. Ce qu'ils aiment le moins : les poissons non panés, les lentilles et la purée.



Plateau d'un élève du collège



Notre plateau



CONCLUSION :

Nous avons effectué ces deux visites afin de faire la connaissance du chef, que nous ne connaissions pas et afin de constater par nous-mêmes du fonctionnement général de la restauration scolaire à ADM.

Nous avons été plutôt agréablement surprises par ces deux visites. L'équipe Elios semble désireuse de faire plaisir aux enfants tout en veillant à équilibrer les menus. Si l'on voulait que les élèves mangent tous les jours des légumes, il faudrait leur imposer, ce qui n'est pas la philosophie de l'équipe. Le choix d'Elios et de la direction est de justement donner la possibilité aux enfants de choisir, et non d'imposer. Nous avons découvert également toutes les contraintes liées à la restauration collective : contraintes réglementaires, ressources humaines, contraintes liées aux quantités à préparer, contraintes budgétaires.

Les élèves ne raffolent pas des plats de la cantine, mais tous ne s'en plaignent pas non plus. Ils ont conscience de ne pas se trouver autour de la table familiale, mais dans un service de restauration collective. Ils admettent dans l'ensemble s'orienter vers les plats « moins équilibrés », comme les frites ou les pizzas. D'ailleurs, s'ils étaient externes, et s'ils avaient le choix, ils mangeraient au McDo tous les jours ! Nous envisageons de sonder les élèves plus précisément — et en plus grand nombre — dans les semaines à venir.

Nous allons continuer à communiquer avec la cuisine afin que des progrès soient faits au niveau du goût et des saveurs. Afin justement de réconcilier les enfants avec les légumes, et de leur donner envie. En proposant peut-être des feuilletés, des gratins ou des tartes ?

Les élèves qui ne mangent pas de légumes sont des élèves qui ont choisi de ne pas en prendre. Il faut les encourager à en manger et à aller se resservir — si besoin — en féculents sur le chariot prévu à cet effet.

Il est vrai que le périphérique en moins réduit le nombre d'éléments sur le plateau, mais — vu les quantités que nous avons observées — cela semble suffisant et préférable à une augmentation du coût de la restauration.

Le prix du repas ne se limite pas à l'achat des matières premières, mais comprend également la masse salariale (plus de trente personnes en action sur le temps méridien), les équipements, les fluides (eau, gaz, électricité).

Les plats chauds doivent répondre aux normes de restauration collective : la température doit atteindre 63 °C.

ACTIONS À VENIR :

- Un sondage plus précis va être mené auprès des élèves dans les semaines qui viennent
- La commission restauration se réunira le 29 février prochain : nous pourrons soumettre à la direction ainsi qu'à monsieur Perraudat les remarques précises des parents
- Nous continuerons tout au long de l'année à transmettre à la direction et au restaurant l'ensemble des remarques des familles
- Nous envisageons de proposer un retour du sel et des sauces « à l'essai ». Si les élèves ne se comportent pas correctement, on arrête tout.

Lors de nombreux conseils de classe, les parents correspondants ont remonté au comité de l'APEL un nombre important de remarques sur le self : repas pas assez copieux, très peu de légumes aux menus, menus répétitifs et peu savoureux.

La Direction reste très vigilante à toutes ces remontées et rencontre prochainement le Directeur d'exploitation.

X^{ÈME} Journée des LANGUES ANCIENNES

A l'occasion de la journée des langues anciennes 2024 à Albert De Mun, les élèves des classes de grec présenteront une animation en salle polyvalente

sur le thème de la tragédie grecque

JEUDI 18 JANVIER

10h05 : 6èmes 2-5-6-8

12h25 : latinistes 5^{ème}, Lycéens latinistes et hellénistes (déjeuner à 13h10)

12h50 : 4ème 1-2-3-8 et CM2

13h15 : 6èmes 1-3-4-7

13h45 : 4èmes 4-5-6-7, latinistes et hellénistes de 3^{ème}

18h15 : **Parents et anciens élèves** ; *une dégustation de spécialités grecques sera proposée à l'issue de la représentation.*



VENEZ NOMBREUX!





JOYEUX NOËL/FROHE WEIHNACHTEN

Dès la mi-novembre, les préparatifs à la fête de Noël ont débuté dans une ambiance festive pour vivre cet événement selon la tradition allemande. Toute la classe a participé à son organisation pendant la période de l'Avent : certains ont fait des décorations, des cartons d'invitation, des affiches et d'autres ont confectionné la traditionnelle couronne de l'Avent avec ses 4 bougies. Nous les avons allumées, une à une en cours d'allemand, pendant quatre semaines avant le grand jour. Celui-ci approchant, nous avons retroussé nos manches pour faire les gâteaux typiques de Noël grâce aux recettes que nous avait données Mme Barraz, notre professeur d'allemand.



Nous étions tous très impatients quand, le 19 décembre 2023, nous avons pu accueillir en salle polyvalente Mmes Drouet, Debondue et Fosset, nos camarades du primaire et nos anciennes maitresses, nos professeurs, des membres du personnel d'ADM et déguster nos réalisations culinaires : le fameux Christstollen fourré au massepain, les petits sablés aux formes multiples et variées, à base de cannelle, d'amandes et de noix... Le tout fut arrosé de vin chaud=Glühwein (évidemment sans alcool !!) comme il est coutume d'en boire sur les marchés de Noël en Allemagne. Sur la table du buffet trônait la maison de Hänsel et Gretel en pain d'épices et les plus gourmand(e)s ont fini par craquer et la « démolir »... Cette année, nous avons eu la chance de monter sur scène pour réciter à nos convives des comptines sur le Christ, la Saint Nicolas. Nous avons aussi joué un

dialogue où le Père Noël se présentait et chanté en allemand « O Tannenbaum » (« mon beau sapin »). Une camarade de classe nous a même accompagnés au violoncelle !

Ce fut un plaisir de partager ce moment festif et nous remercions nos parents qui nous ont aidés en cuisine, Mmes Drouet et Fosset ainsi que toutes les personnes qui se sont déplacées pour participer à ce projet.

**Mme Barraz
et les élèves de 6è bilangues et de 5è LV2**





CONCERT DE NOËL

Après plusieurs semaines de travail et de répétitions, c'est le 21 décembre 2023 que les élèves de 6ème5 se sont produits à la chapelle devant leurs camarades, leurs professeurs et leurs parents lors du **9th Annual ADM Christmas Concert**. C'est en effet à cette occasion qu'ils ont interprété des chants traditionnels en anglais et en français pour célébrer la magie de Noël avec des invités exceptionnels : Mariah Carey pour un duo sur *All I Want For Christmas Is You*, André Rieu qui les a accompagnés au violon sur *Douce Nuit* ou encore d'anciens élèves d'ADM. Cette année encore, Santa Claus nous a fait l'honneur de sa présence pour remettre les cadeaux présents sous les sapins pour le plus grand bonheur des jeunes et des moins jeunes. La classe de 6ème5 en a profité pour interpréter son premier single, qu'ils ont écrit eux-même, sur un air de *Deck The Halls (Fa la la la la, la la la la)*. Au terme de la représentation, c'est avec joie que les efforts de nos élèves ont été récompensés par un tonnerre d'applaudissements.



VOYAGE À LONDRES

Nous avons passé un séjour à Londres du 28/11 au 2/12 accompagnés par nos professeurs Mme Carron, Mme Drieu, Mme Jones et M Ribeiro. Après être arrivés à Londres grâce à L'Eurostar, nous avons commencé la découverte de Londres avec une visite guidée à vélo passant, entre autres, par Big Ben et Buckingham Palace. Pendant le reste du séjour, nous avons été à une fête foraine pour faire une photo avec le Père Noël, nous avons visité le musée de Mme Tussauds et aussi les studios Harry Potter, nous avons fait une initiation au cricket et plein d'autres d'activités. Nous avons beaucoup aimé pouvoir faire du shopping dans la boutique M&M's !! Nous avons aimé notre voyage à Londres même s'il a fait froid et que la nourriture anglaise laisse à désirer !!

Les 6ème3 et les 6ème5

Paroles d'élèves :

«J'ai bien aimé le voyage car j'ai pu apprendre le cricket et j'ai bien aimé ce sport. Harry Potter était trop bien car on a pu visiter les endroits où ils ont tourné le film».

«J'ai aimé ce voyage car nous avons découvert et appris beaucoup de choses sur Londres. C'était chouette car nous avons passé de bons moments avec nos camarades».

«Le voyage à Londres est un souvenir mémorable car nous avons fait plein d'activités».

«J'ai bien aimé le voyage à Londres car c'était ma première fois en Angleterre et ça m'a laissé beaucoup de beaux souvenirs sur tout ce qu'on a fait».

«J'ai aimé ce voyage car c'était vraiment très beau, on avait une bonne ambiance».

PORTES OUVERTES

CAMPUS TRINITÉ

SITE TEILHARD DE CHARDIN SAINT-MAUR

VENDREDI 19 JANVIER 2024

DE 17H À 21H

Le pôle d'enseignement supérieur Teilhard de Chardin - CAMPUS TRINITÉ vous ouvre ses portes pour une soirée d'échanges avec les étudiants, apprentis, enseignants et personnels administratifs.

BAC +2 à BAC +5

Sous statut étudiant :

- BTS Banque
- BTS Gestion de la PME
- BTS SP3S Services et Prestations des secteurs Sanitaire et Social
- BTS Comptabilité Gestion
- Classe prépa DCG Diplôme de Comptabilité Gestion
- Classe Prépa aux Grandes écoles de commerce

En apprentissage :

- Bachelor Chargé de Gestion et de Développement des Ressources Humaines
- Classe prépa DCG Diplôme de Comptabilité Gestion
- DSCG Diplôme supérieur de Comptabilité Gestion

NOUVEAU :

- Bachelor Responsable comptable et financier

Le Campus

Venez visiter le Pôle. Informez-vous sur la vie étudiante. Stand Erasmus, Aumônerie, Association Écoles/Entreprises, Location Apart Study, Stand collation

Les ateliers

Participez à un atelier sur place :
 À 18h : Atelier Parcoursup
 À 19h : Choisir l'apprentissage - témoignages d'apprentis
 Toute la soirée : Tests d'orientation

www.tdechardin.org
 2 place d'Armes 94100 Saint-Maur-des-Fossés 01 48 89 66 66

NANTERRE

Les Entretiens de l'Excellence

Samedi 20 janvier 2024

La Tournée de l'Excellence 2023-2024



Université Paris Nanterre

Rencontrez nos intervenants
 Découvrez des parcours et métiers inspirants

16 ATELIERS 50 INTERVENANTS

Université Paris Nanterre, 200 Av. de la République, 92000 Nanterre
<https://lesentretiens.org/evenement/nanterre>

Inscription gratuite

Nos partenaires

ACADÉMIE DE VERSAILLES, FONDATION GROUPE EDF, Talan, Région Île de France, FRANCE ÎRLE, Université Paris Nanterre, LES CONCOURS DE LA HAUTE ÉCOLE

Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes

Futurs bacheliers

Visioconférences

Admissions en CPI ou CITI

Samedi 20 janvier 2024

Mercredi 28 février 2024

Accès aux visioconférences
www.ensc-rennes.fr



Vous êtes en **lycée général (dominantes scientifiques)** ou en **lycée STL (mention SPCL)**, ces visioconférences ont pour but de vous présenter:

- la formation en CPI (Classe Prépa Intégrée) pour un bachelier général
- la formation en classe CITI pour un bachelier STL.

À l'issue des 2 ans de formation, l'élève **accède sans concours et sur contrôle continu** à une école d'ingénieur chimiste de la Fédération Gay-Lussac.

Horaires des visios

Samedi 20 janvier de 10h à 12h
 Mercredi 28 février de 18h à 19h30



Accès aux visioconférences



PORTES OUVERTES

GREGOR MENDEL

Lycée Général et Technologique - Lycée Professionnel Enseignement Supérieur

Vendredi 2 février 2024

de 17h00 à 20h30

Voie Générale
 Spécialités : Maths, SVT, Ph/Ch, SES, HGGSP, HLP

Préparation à Cambridge

Voie Technologique
 STMG - ST2S - STL

Options proposées :
 Maths complémentaires
 Maths expertes
 Droit et grands enjeux du Monde Contemporain
 Latin
 Théâtre

Voie professionnelle
 ASSP

Bac+2 en Initial
 ❖ BTS Biotechnologies
 ❖ BTS Diététique
 ❖ BTS Communication
 ❖ BTS Tourisme
 ❖ BTS Management Commercial Opérationnel

Bac+3 en apprentissage
 ❖ LICENCE GÉNÉRALE en partenariat avec le CNAM
 BIOLOGIE ET BIOTECHNOLOGIES
 Spécialité : Microbiologie, Santé et Bio-Informatique
 ❖ BACHELOR en partenariat avec Sciences-U Lille
 COMMUNICATION DIGITALE ET MARKETING

De BAC+2 à BAC+5 dans le cadre du Campus Trinité

Préparons vos avenir

Lycée Gregor Mendel 205 rue de Fontenay - 94300 VINCENNES
 Etablissement catholique privé sous contrat

www.gregorimendel.fr
 01 49 57 97 00






EBTP • créer & construire

Externat • Demi-pension
Formation initiale ou par apprentissage
Lycée privé reconnu et sous contrat d'association
avec l'État, labellisé Lycée des Métiers

89, rue Édouard Vaillant • 93100 Montreuil
Tél. : 01 48 08 11 21 • www.ledoux-ebtp.com

**Journée
Portes Ouvertes
samedi 3 février 2024
de 9h00 à 17h00**

Enseignement Général et Technologique

BAC enseignement général - portails : Maths & Sciences, Sciences Eco
Géopolitique, Arts, Sciences du numérique, Education Physique &
Culture Sportive

BAC PRO Bâtiment & BAC PRO Communication Visuelle
Préparatoire Enseignement Supérieur en Génie Civil
BTS Bâtiment, Travaux Publics, Géomètre, Économie de la Construction
BON MADE mentions Événements, Espace, Numérique
Bachelor Technologique Management & Gestion de Travaux dans le BTP



Université Gustave Eiffel

PORTES OUVERTES

3 février 2024 / à partir de 9h30
Campus Marne-la-Vallée / Cité Descartes

Infos sur www.univ-gustave-eiffel.fr

ÉCOLES MEMBRES OUVERTES: École d'architecture de la ville & des territoires Paris-Est, ESIEE PARIS, ENSG Géomatique, EIVP

PARTENAIRES: CPA desoartres, PARIS-EST SUP

SOUTIEN: Paris Métropole de Paris

Realisation: © Conzeur



LYCÉE POLYVALENT LOUIS ARMAND

**3
FÉVRIER
2024**

**9h00 -13h30
Post-BAC**

Venez à la
rencontre de
votre futur
lycée !



Un regard vers l'avenir

BAC GÉNÉRAL

SPECIALITÉS

Mathématiques
Physique-Chimie
Sciences de la Vie et de la Terre
Sciences de l'Ingénieur
Numérique et Sciences Informatiques
Histoire-géographie, Géopolitique & Sciences Politiques
Sciences Économiques et Sociales

BAC TECHNOLOGIQUE STI2D

SPECIALITÉS

Énergies et Environnement (EE)
Innovation Technologique et Eco-Conception (ITEC)
Système d'Information et Numérique (SIN)

BAC PROFESSIONNEL

FORMATIONS

Modélisation et Prototypage 3D (MP3D)
Métiers de l'Électricité et de ses Environnements Connectés (MELEC)
Cybersécurité, Informatique et réseaux, Électronique (CIEL)

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

FORMATIONS

Cybersécurité, Informatique et Réseaux, Électronique (CIEL)
Conception des Produits Industriels (CPI)
Électrotechnique (EL)
Services Informatiques aux Organisations (SIO)
Réseaux, Électronique et Réseaux

Découvrez nos formations et faites connaissance avec nos enseignants en consultant le site du lycée :

<https://larmand.fr>

Lycée Louis Armand - 173 boulevard de Strasbourg - 94130 Nogent
Tél : 01-45-14-28-28 ce.0940118t@ac-creteil.fr



portes ouvertes 2024
des campus de l'ICP

Paris 3/02 **Reims Rouen 10/02**

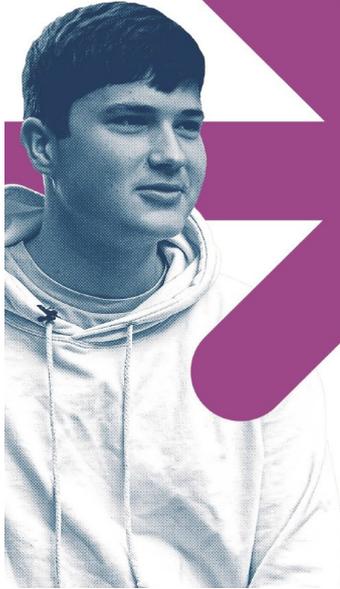
EESPIG
Établissement Supérieur Privé d'Ingénierie et de Services

Je m'inscris www.icp.fr/hous-rencontrer

ICP
INSTITUT CATHOLIQUE DE PARIS
L'esprit ouvert sur le monde



FORMATION VÉTÉRINAIRE



VÉTÉRINAIRE
UNILASALLE
UN CHOIX
D'AVENIR

UniLaSalle
Rouen

DEMAIN COMMENCE ICI



FORMATIONS INGÉNIEUR



AGROALIMENTAIRE
AGRONOMIE
AGRO, FOOD &
ENVIRONMENTAL
ENGINEERING
ÉNERGIE
ENVIRONNEMENT
GÉOSCIENCES
NUMÉRIQUE
SANTÉ PAR
L'ALIMENTATION

UniLaSalle
Institut Polytechnique

DEMAIN COMMENCE ICI



BACHELORS EN SCIENCES & INGÉNIERIE



AGRIBUSINESS
DURABLE
AGRITEC - SYSTÈMES
EMBARQUÉS POUR
L'AGRONOMIE
ENVIRONNEMENT &
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GÉOSCIENCES &
ENVIRONNEMENT
INGÉNIERIE NUMÉRIQUE

UniLaSalle
Institut Polytechnique

DEMAIN COMMENCE ICI



ATELIERS DÉCOUVERTE BACCALAURÉATS PROFESSIONNELS

Venez découvrir nos filières à partir de la classe de 3ème



Bac Professionnel Prothèse Dentaire



Bac Professionnel Optique-Lunetterie



Bac Professionnel AGORA

Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités



Bac Professionnel CIEL

Cybersécurité, Informatique et réseaux, Electronique

Vous participerez au(x) cours de votre choix, pendant une demi-journée.

Comment participer ?

1 Contacter Mme MORGENSZTERN
par mail : anne.morgensztern@ort-france.fr
par téléphone : 01 49 88 46 50



2 Compléter une "convention de stage non obligatoire"



LYCÉE ORT DANIEL MAYER
39-45 Rue Raspail
93100 Montreuil
ORT.FRANCE.FR/MONTREUIL





« Être et non paraître »

E.N.C

École Normale Catholique
Lycée privé Blomet

Classes préparatoires littéraires (LSH)

Classes préparatoires droit-économie (D1)

Classes préparatoires économie-gestion (D2)

www.blomet.com

futurs bacheliers (dominantes scientifiques) et aux bacheliers STL (mention SPCL).

Ces visios présenteront les classes préparatoires intégrées (CPI et CITI); les conditions de recrutement; la formation....

Le directeur de la formation et les responsables des admissions accompagnés d'élèves seront en ligne pour répondre à toutes les questions des lycéens désireux de devenir Ingénieur Chimiste.

Pour accéder directement aux visios, il suffit de cliquer sur ce lien et de se connecter un peu avant 10h.

<https://www.ensc-rennes.fr/accedez-aux-visioconferences/>

Université Paris Nanterre

Samedi 20 janvier 2024 - Tournée de l'Excellence

Chaque année, cette initiative rassemble plus de 15 000 élèves dans plus de 40 grandes villes, offrant ainsi une opportunité unique de rencontrer des intervenants issus de divers secteurs professionnels.

Voici une liste non-exhaustive des ateliers proposés :

- Atelier « Parents »
- Hôtellerie et tourisme
- Culture et patrimoine
- Droit et justice
- Politique et social
- Défense et sécurité
- Aéronautique et espace
- Construction, architecture et design
- Création et gestion d'entreprise
- Métier de la santé
- Communication, audiovisuel, numérique
- Sciences et technologies

Les inscriptions se font de manière individuelle. Les inscriptions sont encore ouvertes !

<https://lesentretiens.org/evenement/nanterre/>

Les parents sont également les bienvenus.

Teilhard de Chardin - Campus Trinité

Vendredi 19 janvier 2024 de 17h00 à 21h00 - Soirée portes ouvertes :

Au cours de cette soirée, il est proposé aux élèves de rencontrer l'équipe pédagogique et les étudiants des formations post-bac, du BTS au Bac +5.

Des visites du pôle et des ateliers seront également proposés :

- A 18h : Atelier Parcoursup
- A 19h : Choisir l'apprentissage - témoignages d'apprentis
- Toute la soirée : Tests d'orientation

Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes - ENSCR

Samedi 20 janvier de 10h à 12h - 2 visioconférences :

L'Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Rennes (ENSCR) organisera ce Samedi 20 janvier de 10h à 12h, 2 visioconférences destinées aux

Samedi 20 janvier 2024 à l'Espace Champerret

- Salon des Formations Agroalimentaire et Environnement
- Salon des Formations & Métiers Défense et Cybersécurité
- Salon des Formations Automobiles, Aéronautiques, Ferroviaires et Navales
- Salon des Formations Gaming et Coding
- Salon des Formations Sport et Diététique

Samedi 27 janvier 2024 à l'Espace Champerret

- Salon des Formations Banque, Finance, Assurance, Comptabilité
- Salon des Formations Commerciales, Marketing, Communication
- Salon des Formations Immobilières – BTP
- Salon des Formations Tourisme et Hôtellerie – Restauration
- Salon des Formations en Ressources Humaines

Jean Baptiste Say – Paris 16ème

Samedi 27 janvier 2024 de 11H à 17h

- Journée portes ouvertes prépas PTSI / PCSI / BCPST et internat

La salle Passy Buzenval

Samedi 27 janvier 2024 de 10h à 18h à l'ICP (Institut Catholique de Paris 75006)

- Salon des Classes prépa RENASUP (pour la CPGE PTSI et le Cycle Préparatoire ECAM)

Sur inscription, en complétant le formulaire sur le site : www.salondesclassesprepa.com

Lycée Claude Nicolas Ledoux - EBTP

Samedi 3 février 2024 de 9h à 17h - Journée Portes Ouvertes

Inscription au préalable sur le lien suivant : [Formulaire](#)

Vous pouvez d'ores et déjà visiter le site <https://ledoux-ebtp.com> où vous aurez la possibilité de faire une visite virtuelle.

Sainte Marie – Anthony (92)

Samedi 3 février 2024 de 13h30 à 19h et Mercredi 28 février 2024 de 16h à 20h

- Journée portes ouvertes MPSI / PCSI

Université Paris 8

Samedi 3 février 2024 de 10h à 17h

- Portes Ouvertes Licence et Master

Samedi 3 février 2024 de 14h à 18h – Portes Ouvertes de l'Enseignement Supérieur

- CPGE scientifique PTSI/PT
- Cycles préparatoires intégrés ECAM-La Salle (Lyon) – Ingénieur Arts et Métiers :
 - Filière STI2D
 - Filière générale Green Engineering
- BTS ATI Assistance Technique d'Ingénieur (voie scolaire)
- BTS ATI Assistance Technique d'Ingénieur (apprentissage)
- BTS Electronique (apprentissage)
- Licence Professionnelle Métiers de l'Electricité et de l'Energie en partenariat avec le CNAM

Ecole Normale Catholique - Blomet

Samedi 2 mars - Journée Portes Ouvertes

Comme chaque année, l'ENC - Blomet se tiens à votre disposition pour vous présenter leurs classes préparatoires littéraires, droit-économie (D1) ou économie-gestion (D2).

Vous trouverez ici [la plaquette de présentation](#)

Le programme détaillé est [disponible ici](#)

Comme l'année dernière :

- les candidatures en hypokhâgne se font sur Parcoursup,
- les candidatures en D-E et D2 se font directement sur notre site internet (selon un calendrier similaire à celui de Parcoursup).

SALON DES
CLASSES
PREPA
.COM

LITTÉRAIRES

ÉCONOMIQUES ET COMMERCIALES

Salon des CPGE

SCIENTIFIQUES

Le samedi 27 janvier 2024

de 10h à 18h

à l'Institut Catholique de Paris

14 rue de Vaugirard, 75006 Paris

IC
EC Enseignement
Catholique
Île-de-France

www.salondesclassesprepa.com

Pour s'inscrire:



Salon formations et métiers de la transition écologique

Salon concours et prépas

Salon jeux vidéo et cinéma d'animation

Salon numérique, informatique et cybersécurité

LES DATES À RETENIR!



MERCREDI 17 JANVIER

Début de la formulation des candidatures sur
Parcoursup

JEUDI 18 JANVIER

Journée des Langues Anciennes

JEUDI 18 JANVIER À 18H30 À LA CHAPELLE

Réunion organisée par le diocèse pour le
pèlerinage à Rome des lycéens en février

LUNDI 22 JANVIER À 17H15

Conseil d'établissement

LUNDI 22 JANVIER À 18H30

Visioconférence pour les élèves qui participent au
Wintercamp

MARDI 23 JANVIER À PARTIR DE 16H15

Réunion parents/professeurs de Terminale

SAMEDI 27 JANVIER À PARTIR DE 9H00

AdM ALUMNI

LUNDI 29 JANVIER À 18H À LA CHAPELLE

Réunion ouverte à tous les parents d'Albert de
Mun par l'association E-enfance (réseaux sociaux,
internet, ...)

LUNDI 29 JANVIER

Soirée d'observation des étoiles pour deux
classes de 1^{ère}

A PARTIR DU 29 JANVIER

Conseils de classe semestriels pour les 1^{ères} et
les Terminales

JEUDI 1^{ER} FÉVRIER À 19H00

Assemblée générale ordinaire de l'OGEC

DU DIMANCHE 4 AU VENDREDI 9 FÉVRIER

Stage APPN ski + PSC1 pour tous les 4^{èmes}

DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 FÉVRIER

Les élèves de 3^{ème} seront en stage d'observation
en entreprise

JEUDI 8 FÉVRIER À 12H30

conseil d'enfants pour les délégués du primaire

DU 10 AU 21 FÉVRIER

Wintercamp au Canada pour des élèves de 5^{ème}

DU 10 AU 25 FÉVRIER

Vacances d'Hiver - Reprise des cours le lundi 26
février aux heures habituelles

DU 11 AU 15 FÉVRIER

Pèlerinage à Rome

LUNDI 26 FÉVRIER À 19H00 AU PALAIS DES SPORTS

DE CRÉTEIL

Messe chrismale

MARDI 27 FÉVRIER À 18H30

Réunion parents et jeunes confirmands au sujet
de la retraite à Rome

JEUDI 29 FÉVRIER

Oraux de Cambridge

JEUDI 29 FÉVRIER À 8H10

Messe pour le Carême Secondaire

JEUDI 29 FÉVRIER À 17H05

Commission restauration

VENDREDI 1^{ER} MARS À 8H40

Messe pour le Carême Primaire

SAMEDI 2 MARS DE 14H À 17H À LA CATHÉDRALE

DE CRÉTEIL

Appel décisif des catéchumènes

MARDI 5 MARS

Oraux de Cambridge

DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MARS

Retraite de Confirmation à Rome pour les 3^{èmes}

JEUDI 14 MARS

Fin de la formulation des candidatures sur
Parcoursup