

# LA PETITE GAZETTE DES TOURNEURS DE PAGES

JOURNAL D'INFORMATION

**Le succès est la somme de petits efforts répétés jour après jour. (Robert Collier)**

*Nous sommes ravis de vous annoncer la sortie du 4ème numéro de la petite gazette des tourneurs de pages ! Toujours aussi curieux et passionnés, nous avons concocté un nouveau numéro rempli de découvertes, riche en actualités, en dossiers exclusifs et en surprises.*

*N'hésitez pas à nous partager vos impressions.  
Bonne lecture!*

## UNIS POUR RÉUSSIR : SEGPA



Une collaboration innovante pour enrichir les parcours scolaires et favoriser la réussite de chaque élève.

### Interview de Mme BARBOT, Directrice de la SEGPA

**Qu'est ce que la Mise en Réseau ?**

“La mise en réseau c'est le fait de mettre en relation plusieurs SEGPA sous la directive du rectorat. Dans notre cas il s'agit de la mise en réseau entre notre établissement, le collège Emmanuel Saldès et le collège de Beauséjour de Trinité.

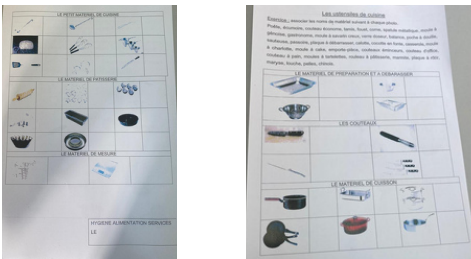
L'objectif principal est d'offrir aux élèves de SEGPA une offre plus large au niveau de ce qui est proposé à l'intérieur même de leur collège. Cela leur permettrait d'ouvrir leur choix de CAP à l'issue de la 3ème.”

**En quoi la Mise en Réseau entre les deux établissements pourrait-elle enrichir le parcours des élèves de la SEGPA?**

“En venant dans notre établissement, les élèves de Beauséjour découvriront le champ professionnel qui n'existe pas dans leur collège. Ils échangeront sur le champ professionnel HABITAT sur tout ce qui est du bâtiment (peinture, menuiserie, plomberie et maçonnerie) enseigné au collège Emmanuel Saldès par Mr FLORENTIN. Nos élèves découvriront le champ professionnel HAS (Hygiène Alimentation Services) au collège de Beauséjour qui concerne le domaine de la cuisine, service de propreté, entretien du linge enseigné par Mr GODY. Ils pourront par exemple, enrichir leur expérience en lisant une recette, en apprenant à réaliser une fiche technique. Cela leur apporte de l'autonomie. Ils devront s'adapter à un nouvel environnement, à un nouveau professeur, ils devront bien se tenir au sein du collège qui les accueille”.

**Quelles sont les activités proposées dans ce type de collaboration ?**

“Nos élèves découvriront les différents métiers, cuisinier, pâtissier, boulanger etc, bientôt les métiers du linge. Et ceux de Beauséjour vont faire la réalisation de fresques sur les murs, poser un carrelage, apprendre à travailler le bois..et les métiers dans le domaine du bâtiment”.



# DÉCOUVERTE DU LYCÉE JOSEPH PERNOCK DU LORRAIN

Le Mardi 4 février 2025, les élèves de 3ème ont eu l'opportunité de visiter le Lycée Joseph PERNOCK du Lorrain à l'occasion de sa journée porte ouverte. Visite qui leur a permis de mieux s'informer sur leur choix d'orientation pour l'année prochaine.



## A la découverte des filières

Les élèves ont été accueillis chaleureusement par les lycéens ambassadeurs.

Au programme: présentation des différentes filières par parcours choisis (générales, technologiques et professionnelles), découverte des ateliers spécialisés, et échanges avec les enseignants sur les possibilités d'orientations

## Témoignages d'élèves

Lucas 3ème3

"Le lycée a de bonnes filières et des professeurs intéressants."

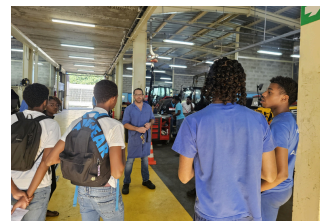


Jemkah 3ème2

"J'ai beaucoup aimé la découverte du lycée car il y a énormément de reconversion possible. Le lycée est plein de ressources et d'équipements pouvant nous aider à évoluer".



Les Formations Professionnelles au LPO J PERNOCK	
Filière	Niveau complet
CAP	
CAP CI	Charbonnier - Travailleur
CAP MF	Maintenance des Véhicules
CAP PBR	Producteur et Services en Restauration
BAC PRO	
Famille de Métiers	
BT	BTS Industrie de Transformation
PCPE	Président de la Clientèle de l'Étude et des Projets Carrières
AGORA	Assistants à la Gestion des Organisations et de leurs Activités
MCV	Métiers de Commerce et de la Vente
MM	Maintenance des Matériaux
NV	Maintenance des Véhicules
PIPAC	Producteur en Industries Plastiques, Chimiques et Cosmétiques
SPSA	Métiers de l'Énergie et de la Maintenance d'Installations Industrielles
MSLT	Métiers de la Gestion Administrative et du Transport Logistique
MRC	Métiers de la Relation Client
MMV	Métiers de la Maintenance des Matériaux et des Véhicules



PARCOURS 9					
PIPAC	SPE MATHS PHYSIQUE	CT PSR	MV (CAP)	EP6	LANGUES LCT
B13	B308	Plateau CT PSR	Atelier Auto	Equipement sportif	Porche CDI B214



# À LA DÉCOUVERTE DU SALON DU NUMÉRIQUE

Dans le cadre de la semaine nationale des Cordées de la réussite, les élèves ont découvert un salon "Av'Technock" axé sur le numérique et l'intelligence artificielle qui s'est tenu le jeudi 6 Février 2025 au Lycée Joseph PERNOCK du Lorrain.



**Karine Noreskal-reschid**  
Professeur d'économie-gestion,  
Référente des cordées de la réussite

“L'IA est une aide qui va leur permettre de réussir. Ce n'est pas un logiciel, un outil qui va leur permettre de tricher, mais un outil d'aide à la réussite, d'où l'importance de cette sensibilisation.”

## Témoignages d'élèves

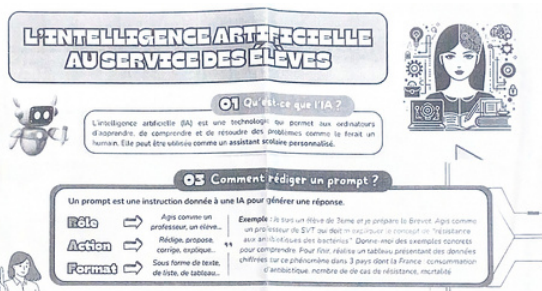
### Maxime 4ème2

“Nous avons assisté à un atelier drone. Nous avons parlé de l'Intelligence Artificielle, de la 3D. J'ai aimé ce moment, car les intervenants étaient passionnés pour nous expliquer leurs sujets.”

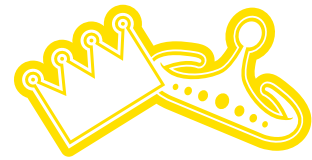


### Luidgi 4ème 2

"Nous avons pu découvrir la modélisation 3D avec les élèves de l'école PARALLEL 14, cela consiste à créer ce qu'on veut avec un ordinateur et de l'imagination."



## ÉLECTION DU ROI ET DE LA REINE



Le jeudi 13 Février 2025 a eu lieu, l'élection du Roi et de la Reine du collège, organisée par les membres du Conseil de Vie Collégienne et du Foyer Socio-Educatif dans une ambiance chaleureuse.

Félicitations à tous les participants de cette élection, qui ont fait preuve de courage pour cette première édition, préparée en un temps record.

Remerciements aux membres du jury.

C'est **BIZET Sloanne** et **MARIE-SAINTE Cevran** qui ont été élu.





**LE COIN DES PETITS PATISSIERS****PÂTE À CRÊPES**INGRÉDIENTS pour 4 personnes

250 g de Farine  
4 Oeufs  
½ litres de lait  
1 pincée de sel  
2 c à soupe de sucre  
50 g de beurre fondu

**PRÉPARATION**

Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

Faites un puit au milieu et versez y les œufs.

Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.

Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.

Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (légèrement huilée). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner. Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.

Pour finir, répétez jusqu'à épuisement de la pâte.



Merci à tous ceux qui ont participé à la réalisation de cette petite gazette: Chloé-Anaïs, Stessy, Kyrielle, Angélika, Noa, Léna, Elisa, Kéran .

Toute l'équipe tient à remercier les intervenants, pour leurs disponibilités et leurs précieuses collaborations .

**Projet élaboré par Mesdames FONCLAUD et NÉGROBAR (AED).**