

BULLETIN N°2



Découvrez comment nos élèves mijotent leur avenir avec passion.



Café des parents

Le prochain café des parents aura lieu le **vendredi 5 décembre à partir de 15h30** : nous vous attendons pour échanger librement avec vous sur la scolarité de vos enfants, leur vie au lycée etc...

Activités proposées au lycée

En plus des clubs proposés dans l'enceinte du lycée, des activités ont démarré en partenariat avec des acteurs Saint Jeannais :

- des séances à la **salle de musculation du village** sont proposées **les mercredis de 14h à 16h**, encadrées par Monsieur Laurent, éducateur sportif de la Mairie.
- Le visionnage de **films du moment au "Cinéco"** les **mercredis de 19h à 21h** (le lycée assure le transport), est proposé par Monsieur Boodt, conseiller municipal.

Vous pouvez obtenir **plus d'informations auprès de la vie scolaire.**



Projet Alter égaux

Le 17 novembre, l'association Bondir.e a effectué des interventions de sensibilisation auprès des élèves de 1ères et de terminales. Cette association a été fondée par des cheffes et chefs, engagés pour prévenir et lutter contre toutes les formes de violences dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Lutte contre le harcèlement

Une intervention d'une heure est prévue dans chaque classe durant les mois de novembre et décembre. A cette occasion, les élèves sont invités à remplir un questionnaire anonyme ministériel d'auto-évaluation.



PROJETS PEDAGOGIQUES



- **Visite de l'entreprise Champisud – Bac Pro Cuisine**
Les élèves ont découvert les étapes de production des champignons. Cette journée a offert aux élèves une vision concrète du travail accompli avant que les produits n'arrivent dans leurs cuisines. Ils ont été sensibilisés à la traçabilité, au respect des produits frais et à la valorisation des producteurs locaux.
- **Découverte de la Camargue : riz et sel – 1ère Bac Pro Cuisine**
Matinée à la rizière Heriztage pour comprendre la culture du riz camarguais, puis visite des salins La Baleine à Aigues-Mortes. Une journée riche pour relier leurs apprentissages culinaires au terroir et aux circuits courts.
- **Sortie Histoire : visite du musée Maison Rouge – 1 Pro 1 et 1 Pro 2**
Lieu emblématique de la mémoire industrielle locale, la visite de cette ancienne usine de fabrication de fil de soie, aujourd'hui transformée en musée, a permis aux élèves de découvrir la mécanisation de la fabrication du fil de soie, les conditions de travail des ouvrières mais également un pan méconnu du passé industriel de Saint-Jean-du-Gard.
- **Atelier solidaire : brioches d'Octobre Rose – 1 Pro 1**
Les élèves ont confectionné des brioches vendues par la MDL au profit d'Octobre Rose. Une action gourmande et engagée.
- **Visite du Forum des métiers au collège Jean Moulin – 3PMET**
- **Réalisation d'un cocktail par les élèves en CSDR pour l'inauguration du salon des arbres et du fruits 2025**

Actions à venir en décembre

- Découverte au CDI de l'exposition « L'humour de Charlie » et atelier de réflexion autour du dessin de presse et de la liberté d'expression en France
- Mise en place par les élèves du restaurant pour la remise des diplômes en décembre – 1 CAP HCR
- Projet d'élaboration d'une cuvée de vin en partenariat avec le Domaine La Grand'Terre à St Hippolyte du Fort – CAP
- Cérémonie de remise des diplômes le 5 décembre 2025



RESTAURANT PANORAMIQUE ET BRASSERIE

Les élèves, encadrés par leurs professeurs, sont heureux de vous accueillir : de 12h15 à 14h30 ; de 19h15 à 22h00 en soirée.

Le restaurant « Panoramique » et la brasserie ne fonctionnent que sur réservation au 04.66.85.30.85 ou en ligne :

<https://resa.euresto.com/826fa903-c707-11ec-9037-00505639ca82/fb6b0446-d465-11ec-9037-00505639ca82>

En ligne, les réservations s'ouvrent 1 mois avant la date souhaitée. Cependant, en tant que parents d'élèves, vous avez la possibilité de réserver plus tôt en réservant par téléphone.

Cérémonie parrainage des terminales

Nos élèves de la promo juin 2026 (Terminale Bac pro et CAP, CS Dessert de Restaurant), seront parrainés par **Mme Gladwys Rath et le chef étoilé Sébastien Rath**, ancien élève du lycée.

La cérémonie d'ouverture du parrainage est prévue le lundi 08 décembre au lycée. Madame VIALA, Provisoire du lycée, et Monsieur et Madame RATH signeront la charte de ce parrainage lors de cet événement, en présence des élus au conseil d'administration et de partenaires professionnels.

Tout au long de l'année, M. et Mme RATH partageront leurs savoir-faire à travers des visites de leur entreprise, des ateliers de démonstration (arts de la table, accords mets et vins) au lycée, des travaux collaboratifs autour d'événements locaux et des échanges privilégiés avec les lycéens.

