

BULLETIN N°3



Découvrez comment nos élèves mijotent leur avenir avec passion.

Examens blanc

Les élèves de terminale ont passé le **baccalauréat blanc** avec les épreuves de Français, de Prévention Santé Environnement (PSE) et d'Histoire-Géographie, les lundi 16 et mardi 17 février.

Les élèves de 3ème prépa-métiers passeront les épreuves du **Diplôme National du Brevet blanc** les 19 et 20 mars.

Concours d'éloquence



La classe de **1PRO3** s'est rendue à Nîmes au lycée Philippe Lamour le 16 janvier pour participer aux présélections de la **9^{ème} édition du concours d'éloquence** organisé par la fondation la Dépêche. Le **thème « Résister »** ayant inspiré nos cuisiniers en herbe, ils ont proposé un texte en lien avec leur métier de cœur. Dans celui-ci, ils reviennent sur les problématiques qui touchent les restaurateurs soucieux de travailler avec des produits locaux et de qualité. Ainsi Tristan Lauriol, lauréat des sélections effectuées en interne au lycée, a parfaitement interprété et incarné une plaidoirie sincère dans laquelle il a affirmé que « chaque plat est un acte de résistance comme une double déclaration d'amour à nos palais et à notre terre ». Son discours sensible à l'actualité a déchainé un tonnerre d'applaudissements si bien que la classe a été retenue pour la finale du 12 février au Grand Théâtre des Cordeliers à Albi. Lors de cette finale, **Tristan Lauriol a brillamment décroché la troisième place.**



Un projet inclusif autour de la cuisine



Un projet en deux temps a été mené avec la classe de **1PRO3** autour de la rencontre et de l'inclusion :

- Une première journée au foyer de l'association ARTÈS-les Olivettes a permis aux élèves de porter un autre regard sur le handicap mental en découvrant le fonctionnement d'un centre d'accueil et en préparant les recettes avec les résidents.
- Lors de la deuxième journée au lycée, les adultes en situation de handicap et les élèves ont cuisiné puis partagé un repas ensemble.

Ce projet a favorisé l'entraide, la coopération, la communication et la valorisation des compétences de chacun.

Repas des aînés d'Uzès

Des élèves de **2ndes, 1ères et Terminales CSR** ont servi le repas des aînés 2026 offert par la ville d'Uzès. Ils ont eu l'occasion de mettre en pratique leurs compétences techniques lors de ce banquet de 500 invités ("service en rafale des plats", service et suivi des boissons, débarrassage des tables), ce qu'ils ont beaucoup apprécié.

Des étoiles à Marie Curie



Le temps d'une soirée exceptionnelle, le chef doublement étoilé Kevin Kowal a quitté les cuisines du restaurant *Le Duende* au sein de l'Imperator à Nîmes pour vivre une expérience unique avec les **élèves de la classe 1PRO1**. Ils ont élaboré ensemble un menu inédit pour le plus grand plaisir des clients du restaurant Panoramique. Le chef étoilé a partagé son savoir-faire, son parcours et sa passion du métier, offrant aux élèves une immersion dans l'univers de la haute cuisine. Cette rencontre enrichissante restera un moment fort et inspirant pour les élèves.

TP dans le cadre du parrainage

Le 21 janvier, les **élèves des classes TPRO2 et TPRO3** ont participé à une soirée au restaurant panoramique avec M. et Mme Rath, parrains de la promotion 2026. Ils ont réalisé un menu aux côtés de M. Rath, chef étoilé et ancien élève du lycée, accompagné de son second. M. Rath dirige aujourd'hui, avec Mme Rath, le restaurant *Le Saint Hilaire* à Saint-Hilaire-de-Brethmas. Les élèves ont également assuré le service en salle et une dégustation de vins, avec Mme Rath et son maître d'hôtel, bénéficiant tout au long de la soirée du savoir-faire et de l'expérience de tous ces professionnels.



Visite de l'Hôtel Mercure 4★



Une **matinée de découverte professionnelle** a permis aux **élèves de 1CAP HCR** de visiter l'hôtel 4 étoiles Mercure à Montpellier, où ils ont découvert les différentes catégories de chambres, les salons de réunion et les services proposés par un établissement hôtelier. La visite s'est poursuivie à l'office de tourisme, offrant aux élèves une meilleure compréhension des enjeux de l'accueil, du tourisme et de la valorisation du territoire.

Projet autour de la vigne

Un projet mené avec les **élèves de CAP HCR** vise à leur faire découvrir les différentes étapes d'élaboration d'une cuvée de vin. Après une première participation à la **taille de la vigne en décembre**, d'autres actions sont prévues : palissage, observation de la vigne, vendanges, jusqu'à la **mise en bouteille en avril 2027**.

Ce parcours en plusieurs étapes permet aux élèves de mieux comprendre le lien entre production et métiers de l'hôtellerie-restauration, tout en développant des compétences professionnelles concrètes.

Voyage en Espagne



Du 26 au 29 Janvier, les **élèves de Terminal section EURO Espagnol** se sont déplacés avec Mme Gayraud et M. Vallé en Catalogne à l'Escuela de Hostelería de Osona à Tona (Catalogne) où ils ont été accueillis.

Ce séjour a été l'occasion pour les élèves de découvrir le fonctionnement d'une école hôtelière espagnole en immersion. Outre la **pratique de la langue**, cet échange a été une **expérience très enrichissante culturellement et professionnellement** par la réalisation de travaux pratiques dans l'école.

Le séjour s'est prolongé par des **visites de professionnels** sur place leur permettant d'approfondir leurs connaissances et de découvrir d'autres pratiques.

Web Radio du lycée

La Web radio du lycée propose des **capsules audio** réalisées par les élèves et les personnels sur des thèmes variés, comme l'habitat en Cévennes ou les saveurs du monde. Ces enregistrements sont accessibles en ligne : <https://marie-curie-saint-jean-du-gard.mon-ent-occitanie.fr/la-vie-au-lycee/web-radio/>

Sortie au Truffières d'Uzès

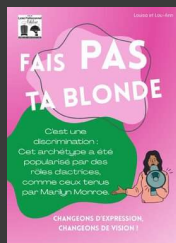


Dans le cadre du menu « truffe » proposé au restaurant panoramique, les élèves de la classe de **1PRO3** ont participé le **17 février** à une sortie pédagogique aux **truffières d'Uzès**.

Cette journée a permis aux élèves de découvrir l'univers de la truffe à travers une approche à la fois **théorique et pratique** : culture et conditions de production, puis démonstration de cavage (recherche de la truffe). Une expérience enrichissante !



Changeons d'expression, Changeons de vision !



Dans le cadre du projet Alter égaux, des élèves de **Première** ont mené une démarche citoyenne visant à **lutter contre les discriminations à travers la création d'affiches**. Ce travail a permis d'interroger le langage courant et les stéréotypes qu'il véhicule. Le projet participe à sensibiliser les élèves à l'égalité et au respect, tout en développant leur esprit critique et leur engagement citoyen.

Intervention du CIDFF

Des interventions du **Centre d'Information sur les Droits des Femmes et des Familles** ont lieu au sein du lycée sur différentes thématiques : stéréotypes de genre, égalité fille-garçon, prévention des comportements violents...

Soirée gastronomique au profit d'ELA

Une soirée est organisée au profit de l'association **ELA (Association Européenne contre les Leucodystrophies)** par des enseignants et élèves volontaires. Elle est prévue le **mercredi 25 mars** au restaurant panoramique du lycée. Pour obtenir plus d'informations, **vous pouvez contacter le lycée ou consulter notre site de réservation en ligne (voir encadré ci-dessous)**.



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.

Informations diverses

- **Orientation des élèves de terminale** : en complément du soutien au parcours des élèves accompagnés par leurs professeurs principaux, nous vous rappelons que **les vœux d'orientation sur Parcoursup doivent être saisis au plus tard le jeudi 12 mars 2026**. Votre dossier doit être complété et vos vœux confirmés au plus tard le mercredi 1^{er} avril 2026.



Conseil — N'attendez pas la dernière minute pour compléter votre dossier. Préparez progressivement les éléments nécessaires pour confirmer vos vœux.

- **Bulletins du premier trimestre** : suite aux conseils de classe, **les bulletins** sont disponibles dans l'application Pronote. Si vous souhaitez des informations complémentaires, n'hésitez pas à contacter l'établissement.
- **Tenues des élèves** : nous rappelons aux élèves que les **tenues de service ou de cuisine sont obligatoires** pour chaque Travaux Pratiques. Le changement de tenue doit se faire juste avant le cours dans les vestiaires prévus à cet effet.

Sur parcoursup.gouv.fr, des tutos vidéos sont proposés pour vous guider à chaque étape

Plus d'informations : <https://marie-curie-saint-jean-du-gard.mon-ent-occitanie.fr/>

Page Instagram



LYCEESTJEANDUGARD