

# BULLETIN N°4



Découvrez comment nos élèves mijotent leur avenir avec passion.



## Clean Walk avec les éco-délégués



Les éco-délégués du Lycée Marie Curie ont participé à une opération de « clean walk » le long des bords du Gardon, le 17 mars 2026.

Mobilisés pour la protection de l'environnement, ils ont ramassé plusieurs kilos de déchets, contribuant ainsi à préserver ce milieu naturel.

**Bravo à ces jeunes engagés pour leur action concrète en faveur de la planète !**

## Cérémonie de remise du Label Egalité Filles Garçons



**Le 13 avril après-midi, les élèves égaux délégués se sont rendus au Rectorat de Montpellier pour la cérémonie de remise du Label Égalité Filles-Garçons.**

A cette occasion, ils ont été félicités pour les actions menées au sein du lycée en faveur de l'égalité et pour lutter contre toutes les formes de violence sexistes et sexuelles et les stéréotypes de genre.

Un article récapitulant l'ensemble des actions de l'année paraîtra dans le prochain bulletin et sur le site du lycée.



## Atelier cyanotype

Le 17 février 2026, les élèves de 3PM ont participé à un atelier cyanotype en cours d'arts plastiques avec Anne-Lise Le Pellec, en partenariat avec les Archives départementales et le CDI du lycée.

Après une présentation de la démarche artistique et des missions des Archives départementales, les élèves ont découvert un carnet d'instituteur du début du XX<sup>e</sup> siècle consacré au passage des saisons et au travail des hommes en lien avec la nature.

Répartis en quatre groupes (une saison par groupe), ils ont sélectionné des images d'archives pour réaliser des cyanotypes, en privilégiant une approche poétique. Ils ont ensuite rédigé un court haïku afin d'exprimer de manière sensible et personnelle leur perception de la saison choisie.

Les productions, présentées sous forme de diptyques image/texte, ont été rassemblées pour créer une frise des saisons.

## Soirée **ELA** 2026



Le 25 mars 2026, au restaurant panoramique du lycée, **des élèves et enseignants volontaires se sont pleinement investis pour organiser un repas au profit de l'Association ELA**, Association Européenne contre les Leucodystrophies.

**Cette soirée a été un beau moment de solidarité et de partage.**

## Projet Lecture égalité filles-garçons à l'école maternelle



Le réseau pédagogique Cévennes Gardoises s'est inscrit dans un projet autour de la lecture et de l'égalité filles garçons, de l'école maternelle au lycée. C'est dans ce cadre que Alessa, Kaylianna, Elena, Mano et Ilyes, élèves de première année CAP cuisine, ont lu des histoires sur cette thématique



auprès des petits écoliers de la maternelle de Saint Jean du Gard.

Ils se sont entraînés sérieusement avec leur enseignant de lettres Monsieur PUECH et la professeure documentaliste du lycée Madame QUEVA. Les lectures se sont très bien déroulées, les lycéens ont su capter l'attention des petits... et des grands. Un beau moment de partage, que l'on souhaite tous renouveler !

## Visite de la Distillerie des Camisards



Le 10 mars matin, **des élèves de la classe 1PRO2 (groupe 2) ont visité la Distillerie des Camisards**, située aux Salles-du-Gardon.

Ils ont été accueillis par un producteur passionné, très attaché à la qualité de ses produits et au respect de l'environnement. Les élèves ont découvert les différentes étapes de fabrication des spiritueux, notamment le whisky.

**Une visite enrichissante qui a permis aux élèves de mieux comprendre un savoir-faire artisanal local.**

## Atelier d'écriture culinaire avec les CAP1 cuisine

Le 27 mars, les élèves de CAP1 cuisine ont participé à un **atelier d'écriture original animé par l'auteur Gaspard Flamand**, dans le cadre des enseignements de français menés par M. Anthony Puech, en présence également de Mme Evelyne Robin, professeure d'arts appliqués. Cet atelier a été financé par le Pass Culture.

Pendant deux heures, les élèves ont exploré les liens entre cuisine et écriture à travers une proposition ludique intitulée « La recette de Moi ». Invités à se raconter sous forme de recette, ils ont mêlé souvenirs, émotions et imagination en jouant avec les mots, les saveurs et les images.

Très investis, les élèves ont su s'approprier cette approche créative, révélant une belle richesse d'expression et une implication remarquable. Cet atelier a permis de développer leur vocabulaire, notamment sensoriel, tout en renforçant leur confiance et leur plaisir d'écrire.

**Une suite à ce travail est déjà prévue sous la forme d'une capsule radio... une belle surprise à venir !**

## Forum Santé d'Alès



Cette année encore la classe de **première année de CAP cuisine et HCR** a participé au **Forum Santé d'Alès** mardi 31 mars.

De nombreux intervenants étaient présents, proposant des **ateliers ludiques autour de la santé, du bien-être, des addictions, de l'alimentation, du harcèlement ou encore de la sexualité.**

Les élèves ont été sensibles à ces thématiques et se sont sentis libres d'évoquer certaines choses personnelles auprès des professionnels de santé.

## Projet de la commission restauration

Menus élaborés par les élèves			
---o0o---		---o0o---	
Lundi		Mercredi	
OMÉLETTE ESPAGNOLE / SALADE D'ONIONS	TOMATE CHAMPIGNONS / SALADE CAROTTES AVOIGES		
BRÛLÉ DE POULET / SOUS VAPORIÈRE	CORRON BLEU / POISSON MEDITERRANEE		
GRANDS CHIFFRES / BROCHES	GRATIN DE PATATES DOUGES		
FRIGADE AU CHOUX	CRÊPE BRÛLÉ DU FLAN AU CARAMEL		
SALADE D'ASPERGES	COQUELIT DE FRUIT		
Cuisine et table		Cuisine et table	
---o0o--- <td colspan="2">---o0o--- </td>		---o0o---	
Mardi		Jeudi	
FENOUIL CÉLERI / CONCOMBRE EN ANCHOISE	SALADE DE POMMES DE TERRES		
CARONNE FLAMAND	CURRY DE VEAU AU LAIT DE COCO		
CAROTTES PERSIL / SES / PRINTANIERE	COQUELIT SAUTÉS A L'AIL AU COURCUMA		
TARTARE / VACHE QUI RIT	COQUELIT DE FRUIT AUX FROISSE BLENC		
PIZ AU LAIT	gaspard et illes		
Cuisine et table		Cuisine et table	

Dans le cadre de la commission de restauration, **huit élèves ont participé à un projet consistant à élaborer chacun un menu pour le déjeuner, servi au self pendant la semaine du 13 au 17 avril 2026.**

Des informations sur l'équilibre alimentaire leur avaient été fournies au préalable pour les guider dans l'élaboration de leur menu.

Ils ont également participé à sa préparation en cuisine le jour où il a été servi.

## Ateliers avec la Mission Locale :



Les 26 mars, 1er, 02 et 07 avril, Mme Bernadette PRICE, intervenante pour la Mission Locale, est venue rencontrer les **Terminales BAC PRO et 2<sup>ème</sup> année CAP cuisine** pour les faire participer à un atelier « **préparation à l'insertion professionnelle** ».

Lors de ces ateliers durant chacun trois heures, le principe était de les faire travailler sur eux-mêmes, en recherchant leurs **compétences techniques acquises, leurs compétences de savoir-être, leurs qualités personnelles et les valeurs qui leur tiennent à cœur.**

À partir de ces notions, Mme PRICE leur a expliqué comment valoriser tout cela sur leur CV, leur lettre de Motivation et surtout lors de jeux de rôle simulant des entretiens d'embauche.

Elle en a profité pour les faire réfléchir sur les « questions pièges » de ce type d'entretien et comment y répondre.

## Visite du restaurant le St Hilaire



Dans le cadre du **parrainage 2026 du lycée par Gwladys et Sébastien RATH**, les élèves de 2<sup>ème</sup> année CAP Cuisine ont pu **visiter leur restaurant LE SAINT HILAIRE**, le 09 avril 2026 au matin.

Les élèves avaient préparé un certain nombre de questions avec leur professeur de cuisine, M. VICIANA, et leur professeure de français, Mme CARAYON.



En fin de visite, le couple RATH s'est donc prêté au jeu de l'**interview**.

L'ensemble a été enregistré sur différents téléphones des élèves, pour être retravaillé et **proposé ensuite en podcast sur la web radio du lycée.**

## Autres projets réalisés en mars – avril :

- Visite guidée de la Maison Rouge et de l'office de tourisme – 1 CAP HCR – jeudi 16 avril
- Action « sommellerie » - TPRO CSR 1 et 4 – 2, 7 et 9 avril
- Festival Itinérance – concours « Écrits sur l'image » – 1PRO3 – 23 mars
- Intervention d'un professionnel du festival Itinérance (travail sur l'écriture de la critique) – 1PRO3 – 11 mars

## Exposition Egalité - Inclusion



Les élèves de la **classe 1PRO2** du lycée ont participé à un projet d'**exposition "Egalité - Inclusion"** mené par quatre établissements du « Réseau Territorial Pédagogique Cévennes Gardoises - Gabrielle Bastide » sur la thématique "l'égalité filles-garçons".

A l'issue de **lectures de livres** sur le thème "Egalité - Inclusion", **les élèves ont réalisé des productions variées** sur ce thème (voir photos dans l'article dédié sur le site internet du lycée).

## Un moment de partage avant un départ à la retraite

Au restaurant panoramique du lycée, Gina Mercantil, agente de la Région proche de la retraite, a été mise à l'honneur le vendredi 03 avril 2026 lors d'un moment riche en émotions.



Ancienne cuisinière originaire de La Réunion, elle a partagé son savoir-faire et son histoire avec des élèves curieux, à l'initiative d'un professeur de cuisine, M. Beneluz, souhaitant valoriser les talents souvent invisibles.

Le temps d'un atelier culinaire, elle a transmis sa passion, ses racines et ses saveurs, créant un échange humain et authentique. Les élèves et les clients ont ainsi vécu une véritable immersion sensorielle. Cette rencontre a permis de reconnaître la richesse de son parcours et de rappeler que chaque individu a une histoire précieuse à partager.



## Informations importantes

### - Vœux d'orientation 2ndes PRO

Ne pas oublier qu'il faut **obligatoirement choisir les 2 vœux (CUISINE et SERVICE) par ordre de préférence**, sur la fiche remise par les professeurs principaux. Le retour de la fiche complétée est attendu dès le retour des vacances de printemps.

### - Sondage pour maintien de la demi-pension ou internat à compter du 15 juin

Depuis le 1er janvier 2026, de nouvelles directives tarifaires Régionales s'appliquent pour les frais de restauration et d'internat. Désormais, les forfaits ne concernent que les 33 premières semaines de l'année scolaire, soit jusqu'au 12 juin. **Au-delà de cette date (à partir du 15 juin), si vous souhaitez que votre enfant continue à fréquenter le service de demi-pension et/ou d'internat, il sera nécessaire de compléter avant le 29 mai le sondage qui vous sera envoyé après les vacances sur Pronote.**

Dans ce sondage, vous trouverez le détail des tarifs applicables sur cette période complémentaire et il vous est demandé de **cocher précisément les jours où vous souhaitez que votre enfant fréquente le service de demi-pension ou d'internat.**

## Autres informations diverses

- **Un exercice de confinement dans le cadre du Plan Particulier de Mise en Sûreté a été réalisé le 12 mars.** Il vise à mettre les élèves en sécurité, par exemple en cas de phénomène météorologique nécessitant de rester à l'intérieur du bâtiment. L'exercice s'est déroulé dans de bonnes conditions et a permis de sensibiliser les élèves et le personnel aux consignes de sécurité.
- **Dans le cadre du dispositif "Pause numérique", une journée-test a été organisée le 14 avril.** Les élèves n'ont pas été autorisés à utiliser leur téléphone, sauf pendant la pause du midi, afin de **favoriser la concentration, les échanges et le bien-être au sein du lycée.**
- Le dernier « **café des parents** » a eu lieu le 13 avril, favorisant les échanges avec les membres de l'équipe éducative. Nous remercions tous ceux qui ont pu participer à ces moments de partage au cours de l'année.

