

Camille m'a dit...

Journal du Lycée et du CFA Camille Claudel

Edition 2019



Lycée/CFA
**Camille
CLAUDEL**
REMIREMONT



Lycée
Camille Claudel
CFA

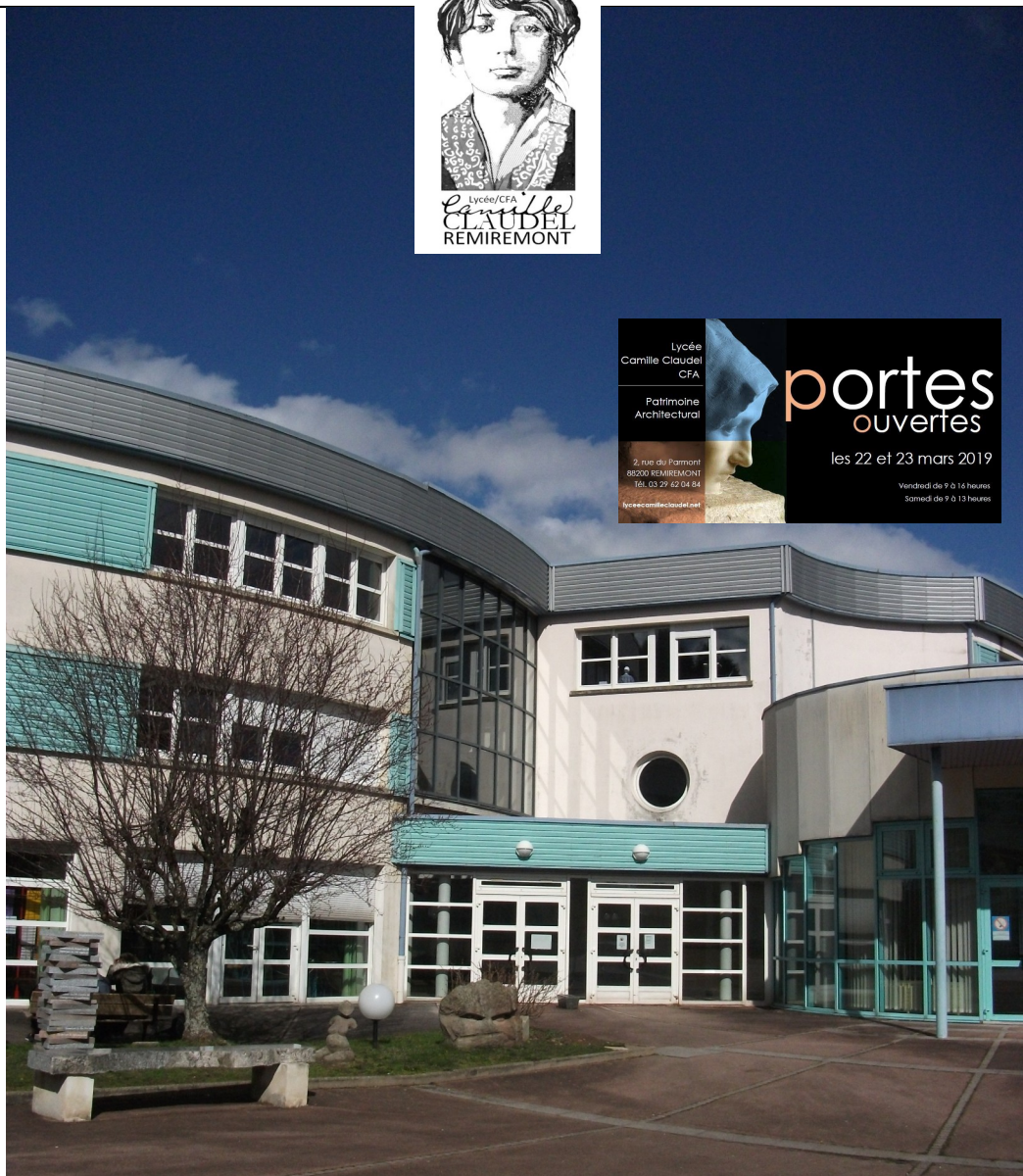
Patrimoine
Architectural

**portes
ouvertes**

les 22 et 23 mars 2019

Vendredi de 9 à 16 heures
Samedi de 9 à 13 heures

2, rue du Farnant
88200 REMIREMONT
Tél. 03 29 02 04 84
lyceecamilleclaudel.net



Site <http://www.lyceecamilleclaudel.net>
Groupe Facebook Lycée Camille Claudel Remiremont

EDITO

Toujours plus dynamique, connecté au monde extérieur et tourné vers l'avenir, le lycée Camille Claudel propose des formations riches en apprentissages et en découvertes, tout en restant à l'écoute des mutations de la société.

Pour un apprentissage efficace, vivant et concret, il allie ouverture culturelle et plaisir de découvrir ensemble, à travers des projets pluridisciplinaires et en partenariat avec des intervenants extérieurs. Les élèves participent activement, afin de renforcer leur motivation et leur curiosité sur le monde qui les entoure et de leur permettre d'expérimenter les notions d'engagement et de responsabilités.

Mme Prin

Professeur documentaliste

DANS CE NUMÉRO :

<i>Remerciements</i>	<i>p. 3</i>
Art & patrimoine	
<i>Anges ou démons</i>	<i>p. 4</i>
<i>Projet fédérateur</i>	<i>p. 5</i>
<i>Meilleure apprentie de France</i>	<i>p. 6</i>
<i>Technologie de pointe</i>	<i>p. 6</i>
Gastronomie & échanges	
<i>Salon de la Gourmandise</i>	<i>p. 7</i>
<i>Que mange-t-on ce soir?</i>	<i>p. 8</i>
<i>Restauration scolaire</i>	<i>p. 8</i>
Ouverture culturelle	
<i>Que se passe-t-il en cuisine ?</i>	<i>p. 9</i>
<i>Journée Japon</i>	<i>p. 10</i>
<i>Cabanes utopiques</i>	<i>p. 11</i>
<i>Ateliers Typo&Lino</i>	<i>p. 11</i>
<i>Atelier d'écriture</i>	<i>p. 12</i>
<i>En bref</i>	<i>p. 13</i>
Vivre ensemble	
<i>La Courtine</i>	<i>p. 15</i>
<i>Ma Nostalgie</i>	<i>p. 16</i>
<i>Remise des diplômes</i>	<i>p. 16</i>
Comme les grands	
<i>Le Petit Beaubourg</i>	<i>p. 17</i>
<i>Pop-up store</i>	<i>p. 18</i>
<i>Magasin pédagogique</i>	<i>p. 18</i>
<i>Carnaval vénitien</i>	<i>p. 19</i>
Pages des sports	
<i>UNSS</i>	<i>p. 20</i>

Remerciements et crédits photographies

Merci à tous, élèves et personnel du lycée, pour votre collaboration à l'élaboration de ce journal : écriture d'articles, photographies, informations, etc.

Crédits photographies : M. Villemin, Mme Prost, M. Grépinet, Mme Claudel, Mme Viry, Mme Aubert, Mme Lamboley, M. Theillou, Mme Génin, Mme Muzard, M. Prin, Vosges Matin, Scènes Vosges & Compagnie Ariadne.

Textes et informations : M. Villemin, Mme Viry, M. Perry, M. Kni-biehly, Mme Claudel, M. Rousseau, M. Léonhardt, M. Grépinet, Mme Aubert, Mme Lamboley, Mme Limon, Mme Pierrat & Mme Génin.

Oeuvres d'élèves de la section Pierre



Art & patrimoine gravés dans la pierre

Anges ou démons ?



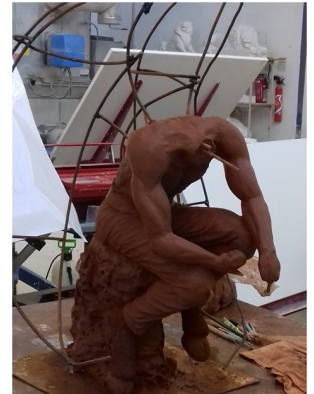
Pour valider leur diplôme, chaque élève de MC (Mention complémentaire) Sculpture sur pierre, doit, sous la direction et avec les conseils de M. Theillou (professeur de Taille de pierre) et M. Hemmer (professeur de Dessin



d'art appliqué aux métiers) réaliser une œuvre, qu'il soutiendra, en fin



d'année, devant un jury de trois professionnels. Il devra la présenter, en produisant un dossier, des croquis d'étude, une armature soudée, un modelage en argile, un moulage, un tirage de l'épreuve en plâtre et une copie en pierre.



Le thème de cette année est « L'ange ».

Le thème de l'année dernière était « Le lion ».



Projet fédérateur académique

Ce projet permet aux élèves de BMA (Brevet



des Métiers d'art) de se rencontrer, découvrir les ateliers, échanger des pratiques, travailler ensemble et découvrir d'autres métiers d'art et matériaux. Par lycées binômes, ils réalisent des œuvres communes, sur le thème « Jouer ».



Les élèves de Gravure sur pierre du lycée, et leurs enseignantes, Mmes Génin et Rinaldi, travaillent avec la BMA Broderie perlée du lycée Lapie, de Lunéville. Tout semble opposer la dureté et le poids de la pierre et la légèreté et la fragilité de la broderie, mais leur travail requière autant de finesse et de précision.

Par groupe, les élèves ont réalisé des croquis et des maquettes de leurs projets, pour les présenter aux professeurs, qui en ont retenu deux : 1) Jeu sur les sens du mot « Carte » et interprétations en pierre et en broderie d'éléments de cartes routières, cartes à jouer et cartes bancaires.



2) Découverte sensorielle des deux matériaux au travers d'univers définis (tissus mexicains, univers épuré, thème organique, îles volcanique) sous forme de sphères de tailles variées.



Une partie des échantillons et des sphères en pierre ont été réalisées à la machine à commande numérique, par les élèves de BP Métiers de la pierre.



Leurs travaux seront présentés lors d'expositions de Métiers d'art, notamment les Journées Européennes des Métiers d'Art, du 5 au 7 avril 2019.

Reportage de Mme Génin

Art & patrimoine gravés dans la pierre (fin)

Remise 1^{er} prix MAF

Marion Polchlopeck, en Mention complémentaire Sculpture



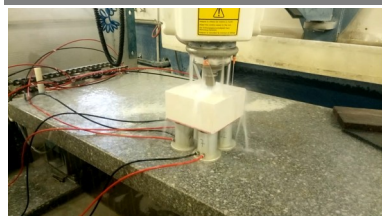
au lycée, a reçu, fin février, la médaille d'or du concours national de Meilleur Apprenti de France. Son prix lui a été remis par Mme Debord, vice présidente de la région Grand Est, à La Sorbonne, en présence de personnalités du monde de l'éducation, politique, économique et médiatique, dont Philippe Etchebest, chef cuisinier Meilleur ouvrier de France (MOF),



Après un baccalauréat scientifique avec mention très bien et un an d'études d'ingénieur, elle s'est réorientée vers le CAP en Taille de pierre du lycée et, guidée par ses enseignants, MM. Lemé et Kerstetter, a participé au concours du MAF, avant de poursuivre avec la Mention complémentaire. Plus tard, elle souhaite s'installer à son compte et réinventer le métier de sculpteur de pierre.

Technologie de pointe

Les ateliers de pierre sont équipés en technologie de pointe, car il est



important de familiariser les élèves avec les outils qu'ils seront amenés à utiliser tout au long de leur carrière professionnelle et de leur apprendre à se tenir au courant des nouveautés et à

savoir s'adapter aux évolutions techniques.

Cette technologie accompagne chaque étape de fabrication : conception des pièces sur un logiciel de DAO (dessin assisté par ordinateur) ou par numérisation avec un scanner 3D ; modélisation (modèles à petite échelle) par impression 3D ; débit des pierre et fabrication des pièces finales sur machine à commande numérique pour usinage.



Salon de la Gourmandise d'Epinal

La 10^{ème} édition du Salon de la Gourmandise

a eu lieu au centre des congrès d'Epinal du 16 au 18 novembre 2018.



Les élèves de la section Hôtellerie du lycée Camille Claudel se sont, une fois de plus, distingués lors du Concours des jeunes talents vosgiens. En effet, Camilla DJERRAH et Assya TASDELEN, élèves en Terminale

CAP Commercialisation et Service en hôtel café restaurant, ont respectivement remporté les deuxième et troisième prix, en présence de leurs enseignants, M. Rousseau et Mme Baraldo.

Ce concours, qui mettait à l'épreuve 8 élèves des 4 lycées du département, soit 2 élèves par lycée, comporte 3 épreuves :

- Dressage, par chaque élève, d'une table ronde pour 2 personnes, sur

le thème « Tradition familiale fêtes de fin d'année » avec le matériel qu'il a lui-même apporté (nappage,

serviettes, assiettes, couverts, verres, décoration florale et tous éléments de décoration en lien avec le

thème imposé).

Les tables restent exposées jusqu'à la fin du salon, pour que le public et le jury (composé de 8 personnes) puissent voter.

- Flambage d'une préparation salée (émincé de bœuf) ou sucrée (cerises), selon tirage au sort préalable, pour 6 personnes.

- Découpe, dressage et service d'une assiette composée de fromage, pour 1 personne. L'assiette comporte 4 fromages et, pour chacun d'eux, le candidat doit conseiller le vin qui lui paraît le plus adapté.

Les 2 dernières épreuves sont notées uniquement par le jury.



Que mange-t-on ce soir?



Le lundi soir, les élèves de CAP APRB (Agents polyvalents de restauration) et Mmes Martin et Lavoine, professeures de BSE, partagent un repas élaboré par les élèves de 1^{ère} et servi par les terminales. Le mardi, c'est



l'inverse. Les repas sont colorés et festifs : variation autour de la crêpe (2 recettes salées : ficelle picarde et galette de sarrasin et 2 sucrées : crêpes normandes et gâteau de crêpes) ; suprême de dinde curry et crème, riz et carottes persillées, beignets de carnaval et fruits au sirop ; menu mexicain (fajitas au poulet ou au bœuf et tortillas sucrées à la cannelle). Ces ateliers sont également l'occasion de voir et revoir les règles d'hygiène et de sécurité à respecter dans une cuisine.



Restauration scolaire



L'équipe varie les saveurs et revisite de nombreux produits tout au long de l'année, comme le menu d'automne (terrines au potiron, quiche aux giroles, poulet citron confit et potiron, cerf, compotes maison), la semaine du goût, axée sur les produits locaux (viandes, produits laitiers, fruits et légumes) de la plateforme Agrilocal qui met en lien les producteurs et la restauration collective. Le repas de Noël a ravi les pupilles et les papilles (foie gras et saumon, canard à l'orange, chapon, bûche maison, igloo exotique). Nous avons voyagé avec le menu du nouvel an chinois, servi avec des baguettes (nems, samossas, porc à l'aigre douce, poisson aux crevettes, riz cantonnais, poêlée chinoise, beignet noix de coco) et le menu créole (accras, boudins antillais, colombo de poulet, gratin de christophine, purée de patate douce, bananes gratinées, crème de mangue).

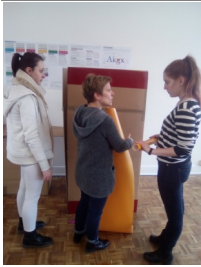


foie gras et saumon, canard à l'orange, chapon, bûche maison, igloo exotique). Nous avons voyagé avec le menu du nouvel an chinois, servi avec des baguettes (nems, samossas, porc à l'aigre douce, poisson aux crevettes, riz cantonnais, poêlée chinoise, beignet noix de coco) et le menu créole (accras, boudins antillais, colombo de poulet, gratin de christophine, purée de patate douce, bananes gratinées, crème de mangue).



Ouverture culturelle

« Que se passe-t-il en cuisine? »



Les Terminales APRA (Agents polyvalents de restauration) et M. Leonhardt, professeur de Lettres Histoire-Géographie, ont écrit et mis en scène une pièce de théâtre, sur le thème de la cuisine. Ils ont également réalisé les décors, avec Mme Mulder, professeur d'Arts appliqués.



Ils ont imaginé l'histoire, en se basant sur leur expérience en stage, des petits détails réels utilisés et grossis pour la pièce : des objets disparaissent, dans



la cuisine d'une maison de retraite, à commencer par le livre de recettes ancestral du chef de cuisine. On accuse la stagiaire. Le chef mène l'enquête, mais les objets continuent de disparaître, jusqu'au dernier, et la cuisine finit toute vide.



La représentation a eu lieu en juin, au foyer, devant un public, composé d'élèves et de personnels du lycée, qui a été transporté. Pièce très drôle, le public a beaucoup ri. Très

beau moment. Elle s'est terminée par une danse chorégraphiée par les élèves, auxquels se sont joints les adultes (enseignants, personnel du lycée) avec un plaisir évident.



Journée Japon



Pour la 2^{ème} année, 3 intervenantes japonaises : Mme Fukami Labbé, de l'association Vert Coquelicot et Mai Kitade et Miyuka Hata, étudiantes,



ont animé une journée Japon au lycée, en mars, avec Mme Prin, professeure documentaliste. L'objectif est de partir de la passion des élèves membres du club manga pour les ouvrir au monde, sur un pays et une culture étrangers.

Cette journée, riche en rencontres, en échanges et



en découvertes, leur a permis de découvrir le système scolaire japonais, très surprenant par ses différences avec le nôtre, et de s'initier ou de se perfectionner dans l'art traditionnel



des origamis (du japonais « Ori », qui signifie plier et « Kami », papier), tout en découvrant son symbolisme.

L'année dernière, au programme : initiation à la langue japonaise et découverte des traditions japonaises, puis ateliers de calligraphie.



Se sont joints à cette journée, les élèves de CAP Restaurant avec Mme Baraldo et M. Rousseau, professeurs d'hôtellerie, pour un atelier de pliage de serviettes, façon



origamis, pour donner un peu d'exotisme aux tables du restaurant pédagogique.

Les élèves de 1^{ère} et Terminale BMA ont, quant à eux, participé, avec Mme Saillard, professeur d'Arts appliqués, à un atelier d'origamis, pour étudier les bases, avant de mettre en œuvre leur projet de reproduction en pierre de lettres en origami.



Ouverture culturelle (suite)

Cabanes utopiques

Les classes de 1ère Bac Pro ont participé à un projet en

lien avec le FIG (Festival International de Géographie) de Saint-Dié-des-Vosges, avec Mme Aubert, professeure de Lettres Histoire-Géographie et référente culturelle.

Après s'être rendus au festival, ils ont rencontré 2 artistes, Gwenaëlle Stan et Didier Pozza, et commencé à travailler avec

eux pour réaliser 2 cabanes en taille réelle : l'une en matériaux recyclés (palettes, panneaux solaires, etc.) et l'autre utopique, végétalisée.

Ils ont, au préalable, réalisé des maquettes, qui seront exposées lors des portes ouvertes du lycée, sur des supports créés par la section Pierre.



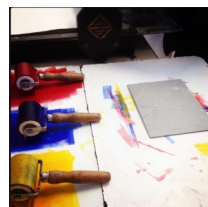
Ateliers Typo & Lino ou « Miscellanées* »



Les classes de 2nde Bac Pro du lycée, et 2 classes de 4è du collège Le Tertre ont participé, en février, à des ateliers d'imprimerie animés par Gaëlle Chauveaux et Vanina

Krcek, à l'initiative de Mme Aubert. Les élèves créaient ou adaptaient des illustrations variées. Ils les gravaient ensuite sur du

linoléum, avec des gouges, avant de les imprimer sur une presse traditionnelle, en ajoutant du texte en typographie. Cette action fait le lien avec le programme d'histoire de 2nde, « Humanisme et Renaissance », avec notamment Gutenberg et la naissance de l'imprimerie.



* *Recueil varié de textes littéraires ou scientifiques, qui existait déjà dans l'Antiquité, mais dont le nom a été créé à la Renaissance.*

Atelier d'écriture



Madame Claudel, professeure de Lettres Histoire-Géographie et référente culturel-

le, a organisé des ateliers d'écriture avec les élèves de 1ère Métiers Arts de la pierre et de 1ère et terminale BMA.

Le principe était d'écrire de la poésie, en donnant des contraintes pour faciliter l'écriture.

Par exemple, sur un thème donné (pierre, guerre, etc.), chacun réfléchissait à des mots, puis en choisissait un certain nombre dans sa liste et écrivait un poème en les utilisant tous. A d'autres séances, il s'agissait de parodier des textes d'auteur, d'écrire « à la manière de... » ou d'écrire à partir d'une image, d'une sculpture, d'un matériau, etc.

Muette

*Elle parlait à cœur ouvert
silencieuse, elle n'avait pas sa langue dans sa poche.
Elle avait toujours le dernier motsur le bout de la langue
ou devrais-je dire, au bout des doigts ?*

*d'après Mes parts semblables,
de Roger Bernard*

*Dans la braise il y a le vide
Dans l'année il y a des mois
Et dans l'azur du bleu
Dans la brume il y a des
âmes
Dans l'amour il y a le rouge
Et dans le sang la vie
Dans la peine il y a la haine
Dans le feu il y a la colère
Et dans la vie il y a la mort
Et dans l'homme il n'y a qu'un poème de joie*



L'amour de pierre

*L'amour perdu dans la littérature
L'histoire ensevelie sous la pierre
Je rêve d'escalader un jour ta légende
De tailler ce diamant
Sombre et brillant
De nos mégalithes perdues.*

Atelier d'écriture (suite)

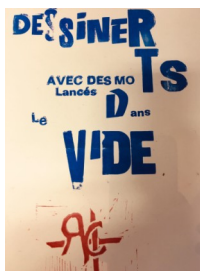
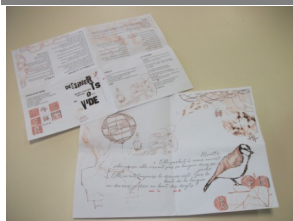
Pour mettre en valeur les plus beaux textes, Mme Saillard a créé

une plaquette qui sera distribuée aux visiteurs lors des portes ouvertes du lycée.

Les textes sont illustrés par des dessins des élèves et signés

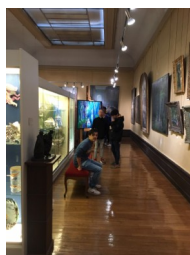
avec les marques de tâcherons* créées et imprimées lors de l'atelier Typo & Lino. La couverture a été composée avec les typographies et la presse mises à disposition lors de l'atelier imprimerie.

* *Signe géométrique, lettre ou monogramme, gravé dans la pierre de taille par un tailleur de pierre.*



En bref

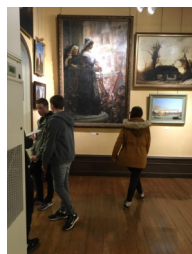
Dans le cadre de la **Classe Patrimoine**, initiée par Mme Aubert, les élèves de 1ère Commerce et 1ère Gestion-Administration sont allés visiter le musée Charles de Bruyères de Remiremont.



Le principe de la Classe Patrimoine et de proposer aux élèves et aux enseignants de vivre une expérience originale avec des personnes ayant une compétence professionnelle dans les domaines du patrimoine, sur la base d'un projet alliant activités au musée et sur le terrain.

Ils ont choisi deux œuvres et vont en créer deux nouvelles, en résonance avec celles choisies. Pour mener à bien ce projet, ils profiteront des conseils et du savoir-faire de Gwenaëlle Stan.

Leurs œuvres seront exposées au musée.



Ouverture culturelle (fin)

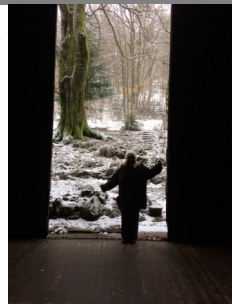
En bref (fin)

Les Terminales ont eu la chance de bénéficier d'une visite privée du **théâtre du Peuple**, à Bussang.

Ils ont pu admirer les boiseries de ce lieu magnifique et unique en son genre et s'imaginer, le temps d'un rêve, dans la peau d'un comédien

sous les feux de la rampe, après avoir assisté à la représentation de la pièce *John*, de Wajdi Mouawad.

Classé monument historique depuis 1976, ce théâtre, dont le fond de scène s'ouvre sur la forêt, est connu dans le monde entier.



Toujours dans le domaine du théâtre et du spectacle, les élèves ont assisté à plusieurs représentations de **Scènes Vosges** :

The Elephant in the room,
du Cirque Leroux



Je suis le contre poids du monde,
de Karine Serres



Vivre ensemble

La Courtine



Dans le cadre de la collaboration, qui existe depuis 2014, entre les deux établissements, les élèves du CVL (Conseil de la Vie Lycéenne) du lycée et M. Grépinet, CPE (Conseiller principal d'éducation) ont rencontré, mi-



janvier, les pensionnaires de La Courtine, institut médico-éducatif pour enfants et adolescents poly-

handicapés, de Remiremont, pour un projet commun visant à faire accepter la différence et le handicap.

Pour les élèves, il s'agit de les valoriser et de favoriser leur épanouissement, apprendre de façon ludique, échanger et communiquer, découvrir des adolescents différents, s'ouvrir à la culture et à l'enrichissement de ces différences. Pour les jeunes de la Courtine, développer les sens, sans stress (autres lieux, autres bruits, etc.), faire des activités ludiques ensemble, échanger, communiquer et valoriser leurs participation.

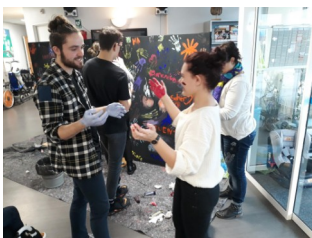
De cette belle association, en est résulté une fresque réalisée par les élèves des deux établissements, ensemble.

L'IME est venu, à son tour, au lycée début mars pour participer à un atelier de sculpture et de



moulage, dans les ateliers pierre, avec les conseils et le savoir-faire de M. Theillou, professeur de Taille de Pierre, Spécialiste en sculpture. Un projet de jardin sensoriel est en cours également.

Ces rencontres enrichissantes, placées sous le signe du rire, des échanges et de la bonne humeur, sont une magnifique illustration de la citoyenneté et du vivre ensemble.



Ma Nostalgie



En janvier, la compagnie Astrov a présenté au lycée la pièce *Ma Nostalgie*, où, seul sur scène, l'artiste congolais Richard Mahoungou raconte son histoire. En 2009, il vient en France, sans savoir que ce sera un aller simple, pour venir jouer dans la pièce *Crabe rouge*, évoquant l'affaire « des



disparus du Beach », massacre commandité par les autorités congolaises en 1999. Son spectacle ayant déplu aux autorités de son pays, il sera arrêté s'il rentre. Il reste donc en France et devient réfugié politique.

A la façon d'un conte africain, il raconte ses années de galère, sa vie au Congo, ses colères et ses révoltes sur la situation toujours critique et tragique du Congo Brazzaville, avec humour et nostalgie.

« Le mal du pays, tu ne peux pas l'effacer, petit à petit on peut le dissimuler, tu peux le cacher, mais tu ne peux pas l'éradiquer. »

Le rire face aux atrocités, à la misère, à l'ignorance.



Remise des diplômes



Début décembre, les élèves, les familles et les enseignants du lycée se sont retrouvés lors de la cérémonie de remise des diplômes (Baccalauréat, CAP, BMA, BP et Mention complémentaire) aux lauréats de l'année scolaire précédente, présidée par le proviseur, M. Villemin, et en présence du maire, M. Hingray.

Parmi les lauréats, 47 ont obtenu une mention (6 « Très bien », 16 « Bien » et 25 « Assez bien »). Félicitations à tous !

C'était une belle occasion de retrouver les anciens, de prendre de leurs nouvelles et de partager ce moment avec eux.



Comme des grands

Le Petit Beaubourg

Les élèves de la section Hôtellerie et leur enseignant, M. Rousseau, ont créé un res-

taurant éphémère, baptisé « Le Petit Beaubourg » en référence à l'ancien système d'aspiration toujours en place, qui évoque son grand frère parisien.



Pour élargir leurs compétences, ils ont également mis en place un bar, construit avec des pierres taillées sur mesure par la section Pierre. Ils ont réfléchi à la décoration et au choix des couleurs avec Mme Claudel, professeure d'Arts appliqués.



La salle, aux larges baies vitrées laissant entrer la lumière, est agrémentée de sculptures réalisées par les élèves de la section Pierre.



Clamilia, Aymen, Assya et Fatih, interviewés pour cet article, ont aimé travailler sur ce projet car ils le trouvent original. Ils l'ont mené à bien de A à Z :

réflexion, évaluation des besoins, recherche des solutions, démarches, etc. Pour eux, cette expérience les prépare pour l'avenir, à leur future vie professionnelle et d'adulte.



Lorsqu'ils travaillent au Petit Beaubourg, Mme Jeanmougin, professeure de BSE, intervient pour intégrer les règles d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire, étudiées dans les cours théoriques, et les faire appliquer en

situation concrète, pour rendre le cours plus vivant et plus efficace et approfondir les points qui ne semblent pas acquis. Elle observe les élèves en situation et rappelle les notions vues en cours.



Comme les grands (suite)

Pop-up store

Comme l'année dernière, un magasin éphémère accueillera les visiteurs lors des journées porte ouverte du lycée. Organisé par les élèves de 1ère Bac Pro Commerce, à l'initiative de Mmes Lamboley et Savoye, professeures d'Economie-Gestion option Commerce et Vente, il proposera des produits locaux : miels, confitures, bonbons, chocolats et biscuits, etc.



Sous l'œil attentif et avec les conseils de leurs enseignantes, les élèves tiendront le magasin, présenteront les produits, renseigneront les clients et gèreront la caisse, par équipe.

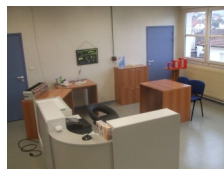
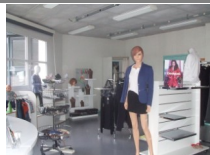


Cette mise en situation réelle au contact des clients sera une expérience enrichissante pour nos futurs commerciaux.

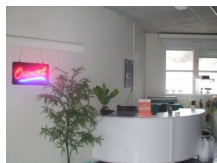


Magasin pédagogique

A côté du Pop-up store, les visiteurs pourront également visiter le magasin pédagogique de vêtements qui est, lui, permanent. Il comprend 2 salles : une partie magasin (accueil du public, renseignements et conseils, présentation des produits, mise en rayon, caisse) et une partie accueil SAV (accueil des clients pour renseignement, échange ou problème, etc.).



Des mises en situation, avec plus ou moins de « pièges », ont pour but de les entraîner à leur future vie professionnelle : un enseignant joue le rôle du client et un élève, celui de vendeur ou d'hôte de caisse. Le reste de la classe observe, prend des notes et remplit une grille d'évaluation. S'ensuit un debriefing en commun (remarques, conseils, etc.)



Carnaval vénitien

Les élèves et les enseignants du lycée vont tenir un stand, pendant le Carnaval vénitien de Remiremont, qui aura lieu du vendredi 22 au dimanche 24 mars. Ce projet a été initié et entièrement géré par les élèves de 2nde GA (Gestion Administration) et leur enseignante, Mme Pierrat, avec la participation de Mme Mangin, professeur de



Gestion administration également. Ils ont réfléchi à la mise en place, en prenant en compte toutes les contraintes, et effectué toutes les démarches nécessaires. Ils ont fait appel à d'autres sections du lycées, avec lesquelles ils ont organisé les préparatifs et le déroulement du marché, chacun apportant ses idées et ses compétences.



Les élèves de 1^{ère} CAP Cuisine et M. Marsollier, professeur d'Hôtellerie option Techniques culinaires, vont élaborer du risotto, des paninis, des crêpes et du chocolat et du café italiens et assurer l'entretien du stand.



Les élèves de Terminale Arts de la pierre et M. Kerstetter, professeur de Taille de pierre, créent des glaçons en pierre, qu'il vendront sur le stand, ainsi que d'autres de leurs créations. Les élèves de 1^{ère} CAP Service et Mme Barldo, professeure d'Hôtellerie, assureront le service des clients qui choisiront de consommer sur place.



Tous participeront à la tenue du stand, par roulement.

Ce projet a pour but de mettre les élèves en situation réelle et ainsi développer des compétences dans leurs domaines respectifs.

Résultats UNSS

Reportage de Mme Viry, & MM. Perry & Knibiehly.

Basket

Une équipe de basket filles a été sélectionnée aux championnats départementaux lycée et a affronté une autre équipe en championnat académique des LP, à Nancy, en février.

Badminton



Les équipes filles et garçons ont été sélectionnées aux championnats de France à Rouen en avril 2018, les filles (Mélanie et Céline Picot, Ophélie Weber, encore présentes



dans le lycée, et Valentine Rivat, en BTS cette année) ont terminé avec une belle 6^o place, juste derrière des équipes avec des élèves classées en club.

Elles ont été nommées pour la récompense du mérite sportif vosgien, dans la catégorie scolaire, en décembre, à Thaon-les-Vosges.

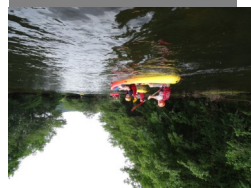
Cette année, 2 équipes mixtes se sont engagées en district. L'équipe 1 s'est qualifiée aux départementaux à Épinal. Les équipes LP filles et garçons sont championnes départementales et se sont sélectionnées aux championnats d'académie, qui ont eu lieu au lycée, en mars.



En bref

- En mai 2018, 24 élèves se sont qualifiés aux Olympiades des lycées.
- En septembre, les Interclasses, ont réuni tous les entrants du lycée : basket, badminton et futsal.

Sorties



- Ski en février
- Raquettes en UNSS, en février
- Kayak en juin

