

Remise des diplômes

le vendredi 16 novembre près de 330 lauréats des Baccalauréats (général, technologique ou professionnel), des Brevets de métiers d'art, des Brevets de Technicien Supérieur, du Diplôme des Métiers d'Art et du Diplôme Supérieur d'Arts Appliqués Design ont reçu leur précieux sésame au cours d'une cérémonie en leur honneur au Lycée Jean Monnet. L'organisation millimétrée de cet événement a été assurée par les étudiants de 1ère année de BTS Management des Unités Commerciales (MUC) dans le cadre d'un exercice pédagogique concret leur permettant de développer des compétences d'organisation, d'accueil et d'animation. Cette cérémonie, qui s'est tenue en deux lieux différents du Lycée pour accueillir un public nombreux, a battu un record d'affluence avec plus de 430 personnes présentes. Les lauréats se sont vus remettre leur diplôme sous la Présidence de Frédéric Bromont (Proviseur) et de Claire Sirvent (proviseur adjointe) et en présence de Monique Tous-saint (adjointe au Maire d'Yzeure), Jean-Louis Chambon (président de la Société des Membres de la Légion d'Honneur), de Bernard Lissonde (Président de l'Association des Membres de l'Ordre des Palmes Académiques) et de plusieurs autres invités représentant le monde de l'entreprise ou de l'Education Nationale. Félicitations à tous ces lauréats pour leur réussite et tous nos encouragements pour la poursuite de leur parcours. Un grand merci aux étudiants de BTS MUC et à leur professeur, Amélie ARNAL, pour cette



organisation très professionnelle et félicitations au Club Musique du Lycée pour avoir accompagné cette cérémonie en chansons.

organisé le secteur hôtelier, ainsi que l'EROA (Espace de Rencontre avec l'Œuvre d'Art). La matinée s'est terminée par un repas servi par les élèves de 2RES2 qui partiront en avril vers Alytus, en Lituanie.

ACTUA Lycée

Mardi 11 décembre : 16h : lancement de la labellisation E3D (développement durable)

Jeudi 13 décembre : 18h30 : inauguration du marché de Noël d'Yzeure

19h : soirée hôtellerie « histoire de la cuisine » au restaurant XVIIIème

Vendredi, samedi, dimanche : présence d'un stand du lycée au marché de Noël d'Yzeure

ERASMUS +

Le Lycée Jean Monnet est partenaire du projet européen " Pratiques théâtrales collaboratives et innovantes dans la



lutte contre les idées reçues" avec le collège François Villon et l'école primaire de Chevagnes. Le jeudi 8 novembre des délégations Roumaine (Lycée Pétru Maior de Gherla) et Lituanienne (Alytaus Dzūkijos pagrinadinė mokykla) ont été reçues au Lycée. Après un accueil au Restaurant la Charmille, nos collègues européens ont

Visite à la SOCOPA

Les élèves de terminale Bac Pro Cuisine et C.S.R. ont visité lundi 19 novembre, l'entreprise SOCOPA située à Villefranche d'Allier. En partenariat avec le MEDEF



Auvergne-Rhône-Alpes dans le cadre de la semaine Ecole Entreprise, les élèves ont pu découvrir une entreprise locale qui élabore et commercialise des produits issus de viande de boucherie. Une occasion de découvrir de nouveaux métiers souvent méconnus (responsable qualité, boucher/pièceur...) et un secteur en périphérie de l'hôtellerie-restauration.

Visite du Recteur

Le vendredi 16 novembre, le Comité Stratégique de Pilotage du Campus des Métiers et des Qualifications "Design, Matériaux et Innovation" s'est réuni au Lycée Jean Monnet sous la présidence du Recteur de l'Académie de Clermont-Ferrand. Benoît DELAUNAY et le Secrétaire Général de la Fédération des Cristalleries et Verreries, Franck STAUB, ont ainsi tenu à souligner l'importance de fédérer différents acteurs au sein du Campus DM&I pour relever les enjeux de la formation et de la coopération avec le monde économique et



culturel dans le secteur du Design, des Métiers d'Art et des Matériaux. Ce comité de pilotage s'est tenu en présence de nombreux partenaires, issus de lycées, de l'enseignement supérieur et de l'Université, de CFA, des collectivités territoriales, du monde de la culture et de l'entreprise. Après une présentation des actions en cours sur l'ensemble du réseau de partenaires, les travaux se sont poursuivis l'après-midi à la suite d'un repas préparé et servi à l'Ecole Hôtelière par nos élèves de Tle BAC PRO.