

ERASMUS: des finlandais à Yzeure

L'école hôtelière accueille, depuis maintenant 4 ans, des élèves et professeurs finlandais du lycée Alhman de Tampere dans le cadre des projets ERASMUS +. Cette année, 5 élèves (3 cuisiniers et 2 serveurs), leur profes-



seur Passi Lassila et le chef de cuisine Jussi Piironen du restaurant Periscope de Tampere, ont été présents à Yzeure. Après un accueil organisé par la classe de Troisième Préparatoire aux Formations Professionnelles de Laurent Pejoux, les finlandais ont commencé leur séjour par la découverte d'une ferme d'élevage d'escargots "Escargots Autre-



ment" de Thionne. Le séjour s'est poursuivi, le deuxième jour, par la visite de l'entreprise et de la boutique de fumage artisanal du Sichon à Brugheas. L'occasion de comprendre comment le saumon frais d'élevage est découpé, travaillé puis séché artisanalement dans le respect du poisson. C'est au domaine de la Chenaie, à Chantelle que s'est clôturée la 1ère semaine. Après la visite du domaine viticole de cette entreprise familiale créée en 1991, le propriétaire des lieux, monsieur Bonnet, a présenté au groupe les étapes de la vinification du raisin, de la récolte jusqu'à la commercialisation. Le séjour des élèves finlandais s'est poursuivi par une deuxième semaine en immersion dans les classes de l'école hôtelière. Ils ont ensuite terminé leur séjour par un stage de 2 semaines dans des entreprises moulinoises. Une partie de ce programme 2019 a été également financé par le Conseil Régional.

ACTUA Lycée

Semaine de l'industrie.

Lundi 18 mars :

- Workshop avec le collège Charles Péguy pour la semaine de l'industrie.
- Marathon créatif 3ème/2de au CDI

Mardi 19 mars : 17h : vernissage expo « Itinéraire(s) » des élèves d' UPE2A au CDI

Mercredi 20 mars : interventions du CNIEL (filiale laitière) en hôtellerie

Jeudi 21 mars : 14 h : rencontre avec l'écrivain Laurent Malot pour le prix des Incorruptibles

Association Sportive

Après-midi de sélection au boulodrome de Moulins , sous les yeux de Mandimby Alain ,vainqueur du trophée l'équi-



pe 2018, afin de constituer l'équipe qui défendra le titre de champion académique de pétanque obtenu par le Lycée l'an dernier.

Au CDI



Un panorama des domaines où le design peut intervenir à l'école : les méthodes pédagogiques, le numérique, la culture générale, la conception d'un amphithéâtre ou encore l'enseignement des arts et des questions de société.

Don du sang

Le 11 avril de 13h à 16h, l'EFS sera présent au LJM pour une collecte de sang. Nous sollicitons tous les élèves majeurs ainsi que tout le personnel de l'établissement sur la base du volontariat pour ce geste citoyen, moment de partage, de don et de soi.



Pour une bonne organisation de cette collecte prière de bien vouloir s'inscrire à la vie scolaire avant le 1er avril. Merci à tous.

Meilleur apprenti de France

Le 27 février dernier, Gaël JOULLIN a reçu à la Sorbonne à Paris, sa médaille d'Or (Niveau National) de Meilleur Apprenti de France en Décoration sur Verre. Gaël (sur la photo en bas au centre) a effectué sa formation au sein de l'Ecole Nationale du Verre du Lycée Jean Monnet par apprentissage pendant deux ans avec l'entreprise prestigieuse Baccarat. Il avait brillamment décroché l'Or en niveau départemental et régional en juin dernier. Lors de cette cérémonie prestigieuse, Gaël était accompagné de son professeur et Meilleur Ouvrier de France, Laurent Regnault, ainsi que du DRH de Baccarat, Eric Bigot, et du Directeur de l'usine, Bruno Baranger. Ces derniers ont exprimé la fierté pour leur entreprise d'accompagner un apprenti de ce niveau et n'ont pas hésité à recruter Gaël JOULLIN en CDI après qu'il ait obtenu son diplôme. C'est avec une grande fierté que nous souhaitons une belle carrière à ce dernier et peut-être un jour un titre de Meilleur Ouvrier de France.

