

NEWSLETTER # 6

Les lycées publics d'enseignement général, technologique et professionnel

Jacques Coeur Bourges

"LES GENS OUBLIERONT CE QUE VOUS AVEZ DIT. ILS OUBLIERONT CE QUE VOUS AVEZ FAIT. MAIS ILS OUBLIERONT JAMAIS CE QUE VOUS LEUR AVEZ FAIT RESSENTIR" - MARYA ANGELOU



ARTICLES PRÉSENTÉS



Rejoignez-nous



Jacques Coeur



ACTU VIE LYCEE

Prépare ta vie d'adulte

Le lundi 31 mars, les élèves de terminale STHR ont eu l'opportunité de participer au projet des BTS ESF du lycée "Prépare ta vie d'adulte".

À travers une série d'ateliers, ce programme avait pour objectif d'accompagner les jeunes dans leurs premières démarches administratives et pratiques, les aider ainsi à mieux appréhender leur futur.

Un projet enrichissant qui a suscité un vif intérêt parmi les élèves, ravis de bénéficier de conseils concrets et adaptés à leurs besoins.

MISSION ÉNERGIE : LES ELEVES BRANCHÉS SUR L'ESCAPE GAME !



Les Secondes Hôtellerie plongés dans un Escape Game sur l'énergie.

Les élèves ont participé à un escape game sur le thème de l'énergie. Pour sortir de la salle, ils ont dû résoudre des énigmes en mobilisant leurs connaissances en histoire géographique et en sciences.

Cette activité a renforcé leur esprit d'équipe tout en les sensibilisant aux enjeux énergétiques actuels. Une expérience pédagogique originale qui a conquis la classe !



ACTU SOIREE

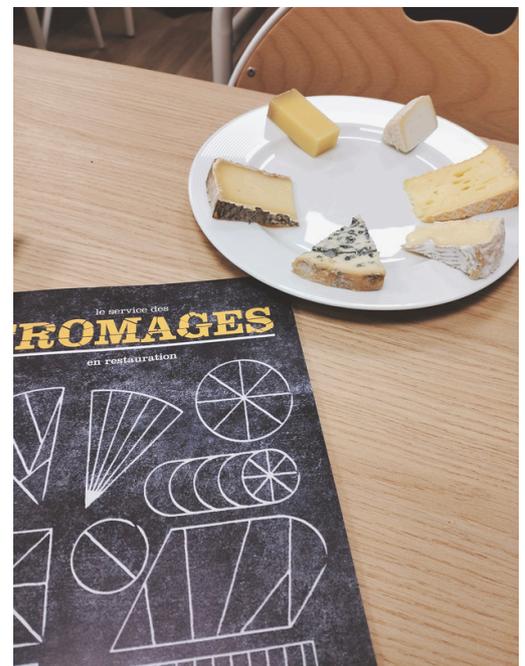


Les élèves ont pu organiser leur première soirée des parents afin de montrer leur évolution depuis le début de l'année. Le thème de cette soirée était "Entre Bourges et Nouméa", un clin d'œil à leur ancien professeur de cuisine. Les élèves ont pris plaisir à relever ce nouveau challenge. Nous les félicitons pour leur engagement et l'investissement qu'ils ont pu démontrer dans ce projet.



DU LAIT À L'ASSIETTE : LES PREMIERES PRO EN MODE FROMAGE ADDICT !

Le 4 février, les élèves de Première Pro ont participé à une formation dispensée par le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière). Cette session leur a permis d'approfondir leurs connaissances sur la fabrication des fromages. Ils ont découvert les différentes étapes de production et les spécificités des fromages français. Pour clôturer cette immersion, les élèves ont pu déguster les différents fromages.



SOUVENIR D'ENFANCE



Nos élèves de terminale STHR ont eu le plaisir d'accueillir leurs parents lors d'un dîner exceptionnel.

De la cuisine au service en salle, chaque détail a été pensé, mettant en avant leur savoir-faire et leur évolution dans leur formation. Ce moment convivial a permis aux familles de voir les jeunes évoluer dans un autre univers.

Un grand bravo à tous pour cette belle initiative et cette soirée réussie, qui témoigne de leur travail et de leur investissement tout au long de l'année et illustre leur montée en compétences !



QUAND LES PROFS MOUSSENT LEUR TALENT : IMMERSION DANS L'ART DU CAFÉ !

Des professeurs étaient en formation au Family's Coffeeshop de Châteauroux pour perfectionner leur technique de Barista Latte Art. Cette immersion leur a permis d'apprendre l'art du café latté et de maîtriser les techniques du café art. Encadrés par des experts, ils ont pratiqué la création de motifs raffinés sur leurs boissons. Une expérience enrichissante qui allie savoir-faire et passion du café. Cette initiative illustre l'importance de la formation continue, même dans l'univers du café



DE LA CLASSE À LA SAVANE : LES ÉTUDIANTS EN MODE BEAUVAL !



Les étudiants de BTS MHR option C ont quitté leurs salles de cours pour une expérience unique au Zoo Parc de Beauval. Durant deux jours, ils ont exploré la gestion de l'accueil et de l'hébergement dans un environnement touristique d'envergure.

Cette sortie pédagogique leur a permis d'observer l'organisation des réservations, la logistique des services d'hébergement et la gestion de l'accueil des visiteurs. Les étudiants ont ainsi pu mettre en pratique leurs connaissances en gestion hôtelière dans un contexte réel.

Une expérience enrichissante qui a développé leur capacité d'adaptation, tout en leur offrant un aperçu concret des exigences du secteur touristique.

A LA POINTE DE LA VEGETATION EN CUISINE

Une collaboration gourmande entre les Premières et les BTS Hôtellerie.

Les élèves et étudiants ont uni leurs talents pour proposer un menu végétarien à la clientèle du restaurant pédagogique. Cette initiative s'inscrit dans la tendance actuelle de l'alimentation durable et répond à une demande croissante. Ce projet commun a permis aux élèves de partager leurs compétences et d'innover ensemble. Une belle réussite qui valorise la créativité.



LEVER AUX AURORES, MAIS ÇA VAUT LE MARCHÉ ! LES TERMINALES DÉCOUVRENT RUNGIS



Les terminales bac professionnel ont eu l'opportunité de visiter le célèbre Marché International de Rungis. Le départ, fixé à 0h30, annonçait une expérience immersive dans le plus grand marché de produits frais au monde. De retour à 12h30, les élèves sont revenus enrichis de connaissances et de découvertes exceptionnelles.

Le circuit de visite comprenait plusieurs pavillons emblématiques : le pavillon poisson, les viandes, les fleurs et les fromages. Accompagnés de leurs enseignants et de professionnels passionnés, les élèves ont eu l'occasion d'observer et de comprendre les rouages de la distribution des produits alimentaires en circuit court.

Durant cette immersion, ils ont pu découvrir des produits d'exception, témoignages du savoir-faire et de l'excellence gastronomique française.



Parmi les produits qui ont retenu leur attention, on retrouve les huîtres Gillardeau, un mets prisé des connaisseurs, du caviar d'une qualité remarquable, ainsi que des carcasses de viande impressionnantes, illustrant les exigences de la filière boucherie. Cette expérience unique a permis aux élèves de mieux appréhender les exigences du secteur agroalimentaire et de la logistique associée. Une sortie pédagogique qui marquera sans aucun doute leur parcours et confortera peut-être certaines vocations.

PASSION, SAVOIR-FAIRE ET AVENIR : OUVREZ LES PORTES DE VOTRE RÉUSSITE !



Un bel engagement des élèves pour la Journée Portes Ouvertes.

Le samedi 8 mars, à l'occasion de la Journée Portes Ouvertes du lycée, nos élèves se sont pleinement investis pour accueillir les visiteurs, entre 200 et 300 personnes. Ils ont accompagné parents et collégiens dans la découverte de nos nouveaux locaux, en mettant en valeur les espaces de formation et les installations modernes. Disponibles et souriants, ils ont répondu avec enthousiasme à toutes les questions sur les formations en hôtellerie et restauration.

Pour enrichir cette journée, une exposition de dessins sur le thème de l'hôtellerie et de la Journée de la Femme a été présentée.

Ce travail artistique a suscité l'intérêt et l'admiration des visiteurs, mettant en lumière la créativité de nos élèves. Cette mobilisation a permis d'offrir aux futurs élèves et leurs familles une image dynamique et accueillante de notre établissement. Bravo à tous pour cet investissement réussi !



ACTU VIE LYCEENE

Kahoot!



Trois élèves de terminale STHR se sont distingués lors du Kahoot 100 % logique organisé par l'équipe de mathématiques du lycée, après 2 phases de qualifications et une finale. Lysa et Anais montent sur la 2ème et 3ème marche du podium et Quentin termine premier. Félicitations à eux pour cette belle réussite !

Les coulisses de la section hôtelière : retrouvez toutes nos éditions !



AGENDA

- 24/04/25 : Résidence des étoilés clôture des cordées.
- Avril / mai 2025 : fondation Bocuse (atelier collégiens).
- 02/06/25 : Début de la face d'admission parcoursup.



MERCREDI 05 FEVRIER 2025

Apple Lunch

MENU 25€ HORS BOISSON

Déjeuner organisé par les 1^{er} Bac Pro parainnés par Mme et Mr Sochet du verger de la Gaucherie à St Palais

LABEL CIRCUIT COURT

Réservation sur <https://jacquescoeur.iresto.eu/resa/index.php>

APPLE LUNCH

Après une cueillette fructueuse au domaine de la Gaucherie, les élèves de Première Bac Pro ont relevé un défi gourmand : créer un menu complet autour de la pomme. De l'entrée au dessert, ils ont exploré toutes les saveurs de ce fruit emblématique. Cette initiative leur a permis de comprendre concrètement l'importance du circuit court dans leur formation, en valorisant des produits locaux et de saison. Une belle expérience qui allie savoir-faire culinaire et engagement pour une alimentation équilibrée.