

# RENTRÉE 5/5

## EN CAP CUISINE ET HCR

Une rentrée aux petits oignons concoctée par leurs professeurs pour les CAP 1ère année Cuisine et HCR. Pendant 5 jours, les élèves ont enchaîné les activités, souvent ludiques, pour prendre connaissance de l'établissement et intégrer les principales règles de fonctionnement.

Au menu des premiers jours, avec la complicité des différents services du lycée : atelier informatique (codes réseau et fonctionnement ENT), parcours dans l'établissement mêlant orientation et activité orale (se présenter...), jeu de piste à la recherche d'indices cachés dans le CDI, activité repassage chemise à la lingerie, parcours filles et garçons de café, mais aussi présentation des périodes de stages professionnels, passage à la Vie scolaire, entretiens individuels avec le service social...

### ***Un rallye dans Montpellier***

Les journées se sont conclues, mercredi 8 septembre, par une sortie d'une journée dans Montpellier, dont une partie, le matin, consacrée à un jeu de piste sur différentes offres de restauration à Odysseum.



*Course avec plateau,  
une main dans le dos !*





*Repasser sa tenue et nouer son nœud de cravate, résoudre des énigmes pour s'orienter dans le CDI, comprendre les attentes des enseignants... les activités ont été variées.*

Une rencontre a également été organisée chez 4 restaurateurs du bassin Jacques Coeur afin que les élèves découvrent les locaux (bien plus petits que ceux du lycée) et des problématiques quotidiennes (horaires, nombres de salariés...).

L'après-midi, les élèves ont vu - de l'extérieur - le restaurant gastronomique "Le jardin des sens", intégré au nouvel hôtel Richer de Belleval, place de la Canourgue, afin de faire une comparaison avec les restaurants et les offres vues le matin.

Dernière étape de la journée : Le Zinc, bar à sirops et espace de prévention original et ludique pour s'informer, s'interroger et s'exprimer sur les drogues, l'alcool, les mondes numériques.

Pour Mme Degos, un des professeurs de l'équipe organisatrice, « L'objectif de cette semaine a été atteint : il s'agissait d'intégrer les entrants en CAP HCR et Cuisine en douceur, non seulement dans le lycée, mais aussi dans le milieu professionnel".

M. Marquine, professeur également, ajoute : « Ces journées sont une vraie opportunité pour accueillir les élèves au mieux et leur présenter l'établissement et nos attentes. Cuisiniers et serveurs sont mélangés ce qui leur permet de se connaître et de comprendre qu'ils sont complémentaires ». Mme Degos conclut : "Nous découvrons nos élèves plus vite et plus individuellement, ces journées sont rassurantes pour eux et pour nous ! ».