

D'UN LUNDI A L'AUTRE



Bulletin du Collège Pont de la Maye Semaine du 3 au 10 février - N° 14

MOT DU PRINCIPAL

Les parents d'élèves sont des partenaires essentiels de l'école. Ils participent à de nombreux projets de l'établissement et, tous les ans, une soirée est organisée à leur intention sur des thématiques variées : réseaux sociaux, santé, communication enfant/parents...

Cette année, la soirée se tiendra **le jeudi 20 février à 19H30**, à la salle G.MELIES (devant l'arrêt de TRAM C « Vaclav Havel »).

L'intervenant sera **psychologue Didier PLEUX**. Cet éminent personnage médiatique a écrit de nombreux ouvrages sur l'adolescence et intervient régulièrement dans des magazines ou à la télévision. Ce médecin travaille par exemple sur le nécessaire équilibre entre « plaisir et réalité », émettant l'hypothèse que l'intolérance aux frustrations serait à l'origine de nombreux dysfonctionnements psychologiques et pathologiques chez l'adolescent. Tout un programme qui va certainement passionner les parents et les éducateurs en général.

Auparavant, ce spécialiste encadrera un stage au collège avec les enseignants et les surveillants. Ce temps de formation professionnelle se déroulera de 13H30 à 16H30. Il n'y aura pas de cours cet après-midi-là.

A vos agendas donc. Bonne semaine !

Le Principal : Stéphane ALLEMAND

AGENDA DE LA SEMAINE

Mardi 4 février à 12h45 : Réunion des coordonnateurs pour la répartition des crédits pédagogiques.

Mardi 4 février à 18h00 : Venue des proviseurs.

Mercredi 5 février à 9h20: Exercice PPMS « Alerte tempête ».

Judi 6 février à 15h30 : Conseil Pédagogique.

ORIENTATION

Dans le cadre de l'Orientation post 3°, les *Proviseurs des Lycées Vaclav Havel, Victor Louis* et viendront au *collège* le mardi 4 février 2020 à 18 heures présenter aux familles les options et les formations de leur établissement.

ORIENTATION (suite)

LA VOIE PROFESSIONNELLE

Deux diplômes sont accessibles après la 3^{ème} : sous statut scolaire (en lycée professionnel) ou sous statut salarié (en apprentissage).

- Le CAP en 2 ans
- Le baccalauréat professionnel en 3 ans

Les mini-stages permettent aux élèves de passer une demi-journée dans la formation de leur choix. Au travers de cette expérience ils pourront se faire une idée plus précise de la formation proposée.

Il est également vivement conseillé de se rendre aux **journées Portes Ouvertes** des lycées. Cela permet à l'élève de se rendre compte de la réalité du lycée professionnel et d'obtenir des réponses aux questions qu'ils se posent.

LP Émile Combes

du 06 janvier au 07 mai 2020

- CAP Opérateur Logistique
- CAP Agent de Sécurité
- Bac Pro Logistique et Transport
- Bac Pro Maintenance des équipements industriels

Portes Ouvertes Vendredi 14 février (A. M.) Samedi 15 février (matin)



LP Philadelphie de Gerde

du 20 janvier au 17 avril 2020

- CAP
Employé de commerce
- Bac Pro
Commerce
- Métiers de l'électricité
- Pilote de ligne de production
- Systèmes numériques électronique industrielle
- Technicien de maintenance des systèmes énergétiques et climatiques
- Technicien du froid et du conditionnement de l'air
- Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle)

Portes Ouvertes Samedi 28 mars (9h-16h30)

LP Flora Tristan

du 03 février au 10 avril 2020.

- CAP Fleuriste
- CAP Agent de Propreté et d'Hygiene
- Bac Pro Hygiene Propreté Sterilisation
- Bac Pro Commerce
- CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif
- CAP Commercialisation et Service en Hôtel, café et restaurant
- Bac Pro Commercialisation et service en restaurant
- Bac Pro Cuisine
- CAP Agent Polyvalent de Restauration

Portes Ouvertes Samedi 14 mars (9h-17h)

LP Marcel Dassault

**du 8 janvier au
21 février 2020
et**

**du 9 mars au
17 avril 2020**

- Bac Pro Métiers de l'électricité (MELEC)
- Bac Pro Procédés de la chimie
- Bac Pro Technicien d'Usinage
- Bac Pro Gestion administration et Transport Logistique

Portes Ouvertes Samedi 28 mars (9h-12h00)

Lycée Vaclav Havel

Bac Professionnel Bio-Industries de Transformation (BIT°

- Bac Pro Métiers de la Mode Vêtements (MMV°

Portes ouvertes Samedi 15 février 2020 (9h-12h)



Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne

Du 6 janvier au 17 avril

Une journée de mini-stage : découverte des formations professionnelles en

- CAP Cuisine, Commercialisation et Services
- Bac Pro Cuisine, CSR
- Bac STHR

Portes Ouvertes le samedi 4 mai





Mardi 21 janvier 30 élèves de 3^{ème} ont eu la surprise de voir stationner le Bus de l'Artisanat dans le parking de l'établissement. Cette nouvelle forme de mobilité expérimentée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Gironde permet de promouvoir les métiers de l'artisanat et de l'apprentissage auprès des collèges. Lors de leur passage les élèves ont été pris en charge par un conseiller qui leur a permis de répondre à leurs questions puis ils ont participé à des ateliers sous forme d'écran tactile ou de casque de réalité virtuelle. Les voilà bien armés pour leur orientation.

CONCOURS DE LATIN

Courage à nos latinistes !!

Le concours régional de latin pour les collèges est organisé par l'association régionale des enseignants de langues anciennes de l'Académie de Bordeaux (A.R.E.L.A.B.O.R.). Le but du concours est de répondre à un QCM de 50 questions portant sur un thème de civilisation ou de culture et d'une deuxième partie liée à l'exercice de la traduction. Les élèves de 3^e latinistes se sont vaillamment inscrits à ce concours avec leur professeur de lettres anciennes, Mme Mercier. Le concours aura lieu **le mercredi 12 février** et la remise des prix se déroulera courant mai.

Le thème de cette année est « César ».
Souhaitons leur bonne chance !

MENUS DE LA SEMAINE

<p>Lundi 3 Février Menu Chandeleur Carottes râpées ou Concombre Galette complète / Salade composée Fromage Crêpes au choix</p>	<p>Mardi 4 Février Menu Latino Salade crevettes ou Salade mexicaine Chili végétarien / riz Fromage blanc nature sucré Fruit au choix</p>	<p>Judi 6 Février Piémontaise ou Salade niçoise Filet de poulet fourme d'Ambert / Jeunes carottes Fromage Fruit au choix</p>	<p>Vendredi 7 Février Chou aux pommes ou Courgettes râpées au tartare Chipolatas / Semoule Fromage Gâteau basque ou Tarte au chocolat</p>
--	--	---	--