ANNONAY

ANNONAY Les élèves pourront verbaliser leur ressenti mais aussi leurs besoins en cette période de crise

Au lycée Montgolfier, des entretiens pour parler du viru

Cette année, le lycée professionnel Montgolier va accompagner les élèves dans leur gestion les situations délicates, et notamment dans la gestion de l'après Coid-19.

on ne peut pas faire comme si rien ne était passé! Les élèves ne entrent pas indemnes du onfinement. Chacun réagit ifféremment, humaineent, scolairement. Les furs apprentissages ne se onstruiront que si on end en compte cela. » pilà les mots forts de Phippe Deschaux proviseur lycée Montgolfier.

u-delà des gestes barrièi, le lycée va procéder à s entretiens individuels ur tous les lycéens. Meis par les enseignants, ils mettront à l'élève de parde ce qu'il s'est passé, de surer, de consolider et de ner les besoins de chalycéen.

ette phase d'individualion est « prioritaire » r conduire l'année scoe selon le proviseur, lel a vu, avec son équipe, réalité des fractures soes et numériques ».

iorité à l'humain au développement rsonnel

ce fait, 60 ordinateurs, u lycée et 20 de la Réseront prêtés. Et une e pilote de CAP, unien son genre, voit le jour. « Il s'agit d'une classe de développement de compétences psychosociales, menée par Mme Aumignon », annonçait Philippe Deschaux.

Ce dernier expliquait:
« On y travaillera la manière d'être, de gérer des situations délicates voire conflictuelles et de se concentrer par exemple. On sait que ce type de travail renforce les apprentissages et l'envie d'apprendre, de se projeter. »

Décloisonner l'enseignement professionnel

Un atelier identique, pour tous les élèves volontaires, sera proposé de 12 à 14 heures. « Cela rentre dans la cohérence de ce lycée où il y a quantité de projets culturels, sportifs, artistiques, uniques pour un lycée professionnel. Il s'agit bien de décloisonner l'enseignement professionnel », poursuivait-il. Les jeunes y développent des compétences qui figureront désormais sur leur livret scolaire, témoignant et valorisant leur parcours.

Une salle d'étude en module, conçue par un élève a aussi vu le jour. « On est dans le lycée pro-humaniste, ouvert au monde, à la culture, où un sens est donné aux apprentissages par une vraie transversalité des compétences acquises », concluait le proviseur.

Jean-Claude MARTINON



Le proviseur, Philippe Deschaux, accompagné de Virginie Ferrand, conseillère régionale et d'une partie de l'équipe de cuisine.

Une rentrée de gourmet

« Ici, j'apprécie l'accueil qui m'a été fait et la restauration bio », soulignait une élève en présence de Virginie Ferrand, conseillère régionale. Mercredi 2 septembre au matin, tous les élèves passaient par le restaurant où le chef, Sébastien Rignol, accompagné de Martine Alix, de son équipe, et de Lydia Maignant, la gestionnaire, avaient préparé un buffet illustrant la démarche du lycée en matière de qualité alimentaire.

« Avec notre équipe, nous cuisinons tout sur place avec des produits locaux de qualité (50 %) et bio (30 %). Nous souhaitons obtenir le label de la Région Aura "La Région dans mon assiette" visant à rapprocher les agriculteurs de la restauration scolaire », disait-il.

Cette démarche de qualité, mais aussi humaine, valorise le travail des équipes de cuisine ainsi que des utilisateurs,



La qualité était au rendez-vous, avec des produits bio et locaux.

lesquels se voient pris en compte. Le chef de préciser : « On éduque aussi les jeunes à devenir des gourmets, exi geants sur la qualité, c'est aussi très important pour leur santé! »

NONAY

raté : les pré-inscriptions, st vendredi soir ANNONAY

La Moustache et des Dentelles revient