

20	12	07					
					D'		
	<i>U</i>		<i>P</i>		<i>I</i>		
	N		E		N		
			U		F		
	Bijoux, stage filé <i>page 12</i>				O		
					S		
	Découvertes métiers <i>pages 4 à 8</i>						
				Présentation fiche de suivi <i>pages 9 et 10</i>			
Sortie à Munchhausen <i>page 13</i>							
				Pochoirs et artiste peintre : <i>page 11</i>			
	Lycée des métiers Jules Verne Saverne						N° 3

Faites votre choix !

Les découvertes-métiers se sont terminées au retour des vacances de la Toussaint. Au total neuf enseignants du lycée, à savoir Mmes Martin, Scheidler, Devaux et Ms. Desmoulin, Garnier, Gartner, Gueblez, Creutz, Guyonnet ont animé des séquences où les élèves ont pu se familiariser avec des connaissances et des gestes de huit métiers. Les façons d'appréhender ces métiers ont été variées: certains enseignants ont organisé ces découvertes en y associant des élèves de leurs classes, d'autres ont mis l'accent sur une réalisation concrète d'un objet (porte-stylos, cake, crêpes, construction d'une assise d'un mur), d'autres encore ont eu recours à des supports visuels (panneaux, diaporamas, photos, cours sur support papier) avant d'aborder des aspects toujours pratiques.

Trois bonnes raisons

Chaque visite a donné lieu à des écrits ou à des productions graphiques de la part des élèves de l'UPI, dont certains extraits (sur la poissonnerie, la peinture et la menuiserie) ont été publiés lors du dernier Un Peu d'Infos. Vous trouverez dans le présent journal de nouveaux textes. A la suite de ces visites se sont tenues des entretiens d'explicitation en vue d'affiner les choix. Ces entretiens étaient menés en UPI à partir d'une grille de questions. D'ores et déjà il s'avère que ces découvertes ont permis de bien orienter les élèves et ce pour trois raisons :

- des choix initiaux ont pu être consolidés (pour Murielle) ou abandonnés au profit d'autres choix (pour Christopher)
- des choix parmi plusieurs choix ont pu être affinés, argumentés, sélectionnés, (pour Delen et Christopher)
- des nouveaux choix ont émergé et ont été complétés (pour Chloé et Marie-Hélène).

A partir de maintenant les élèves vont être présents dans les sections qui préparent aux métiers qu'ils ont choisis surtout lors de l'enseignement professionnel. Christopher a partiellement rejoint les élèves de la section ATMFC (agent technique en milieu familial et collectif), Delen hésite encore entre ATMFC et la pâtisserie, Chloé suit des cours de boulangerie et de pâtisserie, Murielle a assisté à des cours de vente en seconde BEP et Marie-Hélène devrait bientôt aller en pâtisserie. Quant à Logan il est chez les menuisiers depuis le début de l'année et réalise un stage filé en entreprise. Il vient de s'inscrire pour l'examen du CAP. D'autres stages filés (voir explication page 12) seront mis en place dès le mois de janvier 2008, puis suivront des stages-blocs sur deux ou trois semaines.

L'UPI reçoit des invités...

Nous avons aussi proposé d'ouvrir ces découvertes-métiers à des jeunes des IME de Saverne et d'Ingwiller. Pas moins de neuf jeunes sont venus à divers moments, certains plusieurs fois, pour se faire des idées sur des métiers. Accessoirement ils ont aussi découvert la vie du lycée lors des récréations ou à la cantine. Une réunion avec leurs parents s'est tenue le 07 décembre pour une présentation de l'UPI, du lycée et des modalités d'accès. D'autres jeunes venant de la classe de seconde comptabilité sont venus pour réaliser des panneaux relatant la sortie à Munchhausen.

Dans ce numéro vous trouverez aussi les articles concernant une fiche de suivi (pages 9 et 10), la visite d'un atelier de peinture (page 11), la sortie à Munchhausen (page 13) et l'atelier bijou (page 12) et une fiche compétence professionnelle construite par les élèves au sujet de la fabrication du bretzel (page 14).

Le métier de vendeur

Les élèves d'UPI et trois autres jeunes de l'IME d'Ingwiller, venus en observateurs, ont découvert le métier de vendeur lors d'une présentation faite par Mme Devaux, enseignante en vente. Trouvez ci-dessous deux restitutions de cette découverte.

Les qualités d'un vendeur.

Mme Devaux nous a dit qu'il faut avoir une bonne présentation. Le vendeur fait attention à ce que son rayon soit bien rangé. Il faut être poli avec les clients, par exemple il faut dire bonjour, au revoir, merci ou donner les renseignements. Quand ils ne servent pas les clients les vendeurs doivent ranger les cartons et les rayons des aliments, pour que le client puisse trouver les produits facilement.

La mise en rayon

Mme Devaux nous a expliqué comment ranger les rayons. Pour les remplir il faut ranger les bouteilles les unes à côté des autres et deux par deux. Il faut les faire avancer. Quand on met les étiquettes il faut les placer au bon endroit sur les aliments.



Cathie et Murielle remettent le rayon en place

Vérification des dates

Pour vérifier les dates il faut retirer du rayon les produits qui sont périmés. Quand la date des aliments est passée on peut être malade. Les aliments qui ne sont plus bons il faut les détruire ou les jeter. Pour ranger les dates il faut placer les vieilles dates devant et les nouvelles dates derrière.

Texte rédigé par Delen

Les qualités du vendeur

Il doit bien savoir ranger les rayons et les remplir, bien savoir regarder les dates sur les aliments pour savoir ceux qui sont périmés et ceux qui sont bons à manger. Le vendeur doit aussi expliquer au client dans quel rayon sont rangés les aliments. Il doit être poli, il doit être propre, il doit bien travailler et écouter le patron et travailler correctement, être sérieux et rapide et ne pas discuter.

La mise en rayons

Les boissons doivent être mises deux par deux, rangées par ordre (bière avec bière, coca avec coca). Les étiquettes doivent être devant le produit pour que le client voie bien le nom du produit et le prix. Il ne doit pas y avoir de cartons qui restent dans l'entrée pour ne pas tomber (à ranger sur un chariot). Remplir toujours les rayons vite pour qu'il y ait toujours quelque chose, pour éviter que le client parte dans un autre magasin.

Vérifications des dates

Pour savoir si la date est bonne il faut regarder sur l'étiquette. Si la date n'est pas bonne et que le client le prend et le boit, il tombera malade et attrapera plein de microbes. Si la date n'est plus bonne il faudra le jeter. Des fois la date est effacée, alors il faut réécrire la bonne date ou jeter le produit.

Texte dicté par Marie-Hélène

Découvrir le pâtissier autour d'un cake

Les élèves d'UPI ont été accueillis par M. Garnier et une dizaine de jeunes apprentis pâtissiers qui les ont guidés dans la réalisation d'un cake. Les élèves ont utilisé des balances à tare automatique pour la pesée des ingrédients, ils ont dû travailler le beurre à la bonne température. En fin de séance chacun est reparti avec un cake. Suite à cette découverte deux élèves sont revenus pour approfondir leur choix d'orientation. Trouvez ci-dessous des extraits de comptes rendus rédigés par Murielle et Delen.

Nous avons utilisé une recette pour faire un cake. On a fait le cake avec des élèves en pâtisserie. D'abord on a blanchi le beurre et le sucre, on a ajouté les œufs un par un dans le cul de poule. Le cul de poule est un récipient arrondi dans lequel on met les ingrédients pour les travailler. On mélange bien la poudre levante avec la farine qu'on ajoute au reste. On pouvait mettre des pépites de chocolat qu'on a mélangées délicatement.



Le pinceau nous l'avons utilisé pour beurrer le moule à cake. Il fallait bien le beurrer pour que le gâteau n'accroche pas au moule. Ensuite il fallait mettre la pâte dans le moule avec la pelle ou la spatule. On a mis le cake dans le four pendant une heure environ. A la fin de la cuisson, nous avons piqué dans le gâteau avec un couteau pour voir s'il était assez cuit.

Le pinceau nous l'avons utilisé pour beurrer le moule à cake. Il fallait bien le beurrer pour que le gâteau n'accroche pas au moule. Ensuite il fallait mettre la pâte dans le moule avec la pelle ou la spatule. On a mis le cake dans le four pendant une heure environ. A la fin de la cuisson, nous avons piqué dans le gâteau avec un couteau pour voir s'il était assez cuit.

Logan observe comment on pèse la poudre levante

poudre levante

cul de poule

Fiche de fabrication du cake

Éléments de composition :

Beurre 125g, sucre semoule 125 g, 3 œufs ou 150 g d'œufs, farine type 55 175 g, poudre levante 3g.

Garniture diverses au choix : poudre de cacao non sucré, fruits confits, raisins secs, noix, noisettes, pommes ou poires séchées, etc...

Procédé de fabrication :

Blanchir le beurre et le sucre semoule. Ajouter les œufs un par un. Bien mélanger la poudre levante avec la farine et tamiser le tout. Mélanger les fruits ou la poudre de cacao avec la farine : ceci évitera la retombée de ces fruits au fond du moule lors de la cuisson. Ajouter ce mélange et mélanger délicatement avec une spatule ou avec une maryse. Mettre dans un moule à cake beurré et fariné.

Cuisson four à sole : 180 °, four à air pulsé 150°.

La cuisine en collectivité

Les élèves se sont intéressés de plus près à la cuisine en collectivité. Durant une après-midi ils ont été familiarisés à l'hygiène de la cuisine à travers la réalisation de crêpes qui ont été partagées autour d'une bonne table. Ils ont été accompagnés par Mme Martin et des camarades de deuxième année CAP ATMFC (agent technique en milieu collectif et familial). Vous trouverez ci-dessous deux restitutions.

Hygiène

Pour être en cuisine il faut avoir une tenue de travail et une charlotte pour protéger les cheveux. Et pour faire attention aux pieds il faut mettre des chaussures de sécurité aussi. Il faut faire très attention aux microbes. Il faut faire très attention aux dates des produits. Pour les produits entamés il faut les protéger avec un film, mettre une étiquette sur le produit et écrire la date.

Préparation de la pâte

Pour préparer la pâte il faut de la farine, des œufs, du sel. Pour mesurer la quantité de farine j'ai utilisé une petite tasse, pour le sucre aussi. J'ai cassé les œufs dans une tasse et j'ai regardé l'aspect de chaque œuf. Après j'ai mélangé avec un fouet. Je les ai filmés pour les mettre dans le frigo.

Cuisson de la pâte

On a sorti la pâte à crêpe du frigo. J'ai enlevé le film, j'ai mis de l'huile sur une petite assiette. On a allumé le piano sur 3-4. On a pris une poêle, dans la poêle on a mis l'huile pendant 2 ou 3 minutes. Avec la louche on a mis la pâte, on a bougé la poêle pour mettre de la pâte partout. Avec la spatule on l'a retournée. Quand la crêpe est cuite on l'a mise sur une petite assiette. Et après on les décore avec du Nutella, de la confiture ou du sucre.



Delen travaille tout en écoutant les conseils d'une camarade de la classe d'ATMFC

Texte rédigé par Christopher.

L'agent de collectivité

Il faut mettre une tenue de travail et aussi un tablier pour ne pas se salir. Il faut mettre des chaussures de sécurité pour éviter de glisser quand le sol est mouillé ou quand quelque chose de bouillant tombe sur le pied comme une casserole.

Il faut toujours attacher les cheveux, il faut mettre une charlotte pour que les cheveux ne tombent pas dans les aliments. Il faut toujours se laver les mains parce que ça fait partie de l'hygiène, parce que l'on a des mains pleines de milliers de petits microbes qu'on ne voit pas. Il faut savoir faire les entrées comme poser une salade en étoile : c'est une technique pour présenter les entrées. Il faut mettre un masque quand on est malade pour ne pas donner le rhume ou les microbes à une autre personne. Pour nettoyer une table il faut une lavette avec du produit de nettoyage. On doit frotter la table d'en haut vers en bas ensuite il faut passer avec le chiffon pour que la table soit propre. La propreté fait aussi partie de l'hygiène. On a passé un chiffon autour de la table et sur les bords.

On a utilisé une tasse pour mettre du sucre dans la crêpe. On a mis de la farine dans le saladier, ensuite on a mis des œufs, du sel du lait. On a mélangé avec un fouet, on a filmé, on l'a mis au frigo. On a utilisé du papier sopalin, on a mis de l'huile dans la crêpière. Avec la louche on a mise la pâte sur la crêpière, on l'a bougée pour que pâte réussisse à former un cercle. Ensuite on a mis du Nutella sur la crêpe ou de la confiture ou on l'a laissée nature. Nous avons étalé le Nutella avec une spatule.

Texte rédigé par Murielle

Le nettoyage en collectivité

Les élèves ont pu aborder les deux volets du métier d'agent de collectivité. Ils ont vu le côté cuisine avec Mme Martin (voir page précédente) et ils ont abordé le côté nettoyage avec Mme Scheidler. Au retour en classe ils ont écrit des textes relatant les principaux aspects du nettoyage.

L'agent technique en collectivité aide les personnes âgées, celles qui ne peuvent plus repasser le linge. Il aide à faire la vaisselle, à nettoyer la cuisine et à faire à manger. Il travaille aussi dans les crèches, les cantines scolaires, les foyers, les hôpitaux ou les résidences. La formation se fait par un CAP ATMFC.

Il assure l'hygiène, la sécurité et le confort des personnes qui utilisent les collectivités. Il permet le maintien à domicile des personnes malades ou blessées. Dans ce dernier cas il s'occupe également de la préparation et du service des repas.

Pour exercer ces différentes fonctions il utilise un balai trapèze, un aspirateur, des produits d'hygiène, des détergents. Dans les collectivités il bénéficie d'un chariot adapté pour lui permettre d'amener les petits produits et les ustensiles d'un endroit à l'autre.

Texte rédigé par Murielle



Deux outils utilisés par l'agent responsable du nettoyage : à gauche le balai trapèze qu'il faut utiliser avec précision, à droite la mono-brosse qui demande un peu de force !

Le métier d'ATMFC c'est aider les personnes âgées, par exemple à faire à manger ou donner à manger. Il aide au nettoyage à domicile, il fait attention à la sécurité des personnes âgées et au bien-être des personnes. Il s'occupe aussi des enfants dans les crèches et dans les haltes-garderies.

Comme matériel il a un chiffon, un raclette à sol, une machine à laver, des produits pour nettoyer, un aspirateur, un balai trapèze. Mme Scheidler nous a dit qu'il ne faut jamais lever le balai à cause des microbes et des bactéries qui retombent au sol.

Texte rédigé par Delen

Les métiers de la pierre

Le tailleur de pierre est un métier permettant de travailler dans de multiples domaines. Les élèves de l'UPI ont pu le voir à travers un diaporama présenté par M. Gartner. Ensuite l'enseignant les a amenés à l'atelier où il leur a donné l'occasion de « taper le caillou ». Ils ont décrit les multiples facettes du métier à travers des textes dont nous publions des extraits ci-dessous.

Les gestes du tailleur de pierre sont de prendre un bol et un ciseau et de taper sur les pierres. Avec le peigne le tailleur de pierre troue la pierre pour la coller.

L'aspirateur est important pour ne pas recevoir de la poussière dans les yeux. Il a aussi des lunettes. Il ne faut pas soulever les pierres avec les mains mais avec le chariot élévateur qui marche au gaz. Le tailleur de pierre doit mettre des chaussures de sécurité.

Le tailleur de pierre travaille beaucoup de choses. Il répare les églises, les châteaux. Il fabrique des tombes, des fontaines, des portes, des murs, des décorations avec des fleurs. Il découpe des blocs de pierres dans des carrières de pierres.

Texte dicté par Marie-Hélène

Les outils du tailleur de pierre sont : le maillet, le bol, le ciseau, la massette, le peigne. Quand il extrait de la pierre en carrière c'est un carrier, quand il coupe de la pierre avec des machines c'est un débiteur, quand il travaille de la pierre très dure c'est un marbrier. Quand il travaille le granit c'est un granitier. L'appareilleur, le graveur, l'ornemaniste, le sculpteur et le marbrier funéraire sont aussi des métiers qui travaillent la pierre.

Texte rédigé par Chloé.

Il faut d'abord trouver les pierres dont il a besoin et qui correspondent à son projet. Il cherche les pierres dans une carrière. Au lieu de faire exploser, ils mettent un tuyau à haute pression pour scier les pierres qui sont découpées à la bonne taille par une autre machine. Ce n'est pas bien pour la planète de faire exploser les pierres, ça fait partir les oiseaux et des fois il y en a qui meurent d'un arrêt cardiaque.

Le tailleur de pierre utilise un chariot élévateur pour soulever les pierres et les déplacer d'un endroit à l'autre car elles sont très lourdes. Lorsqu'il travaille la

pierre avec des ciseaux il faut mettre un masque pour ne pas inspirer la poussière.

Le tailleur de pierre fait des tombes, des ornements, des fontaines, des encadrements de portes. Pour certaines réalisations il doit coller les pierres ensemble. Il fait une entaille dans la pierre et met un produit (du mortier par exemple) pour coller les pierres. Il s'occupe aussi de la réparation d'églises et de châteaux.

Texte rédigé par Murielle



Marie-Hélène, Jérémie et Jonathan en pleine action avec bols, maillets et ciseaux !



Les gestes du tailleur de pierre sont précis : ici il trace la bonne mesure.

Les fiches de suivi

*L*orsque les élèves sont amenés à suivre des cours chez les uns et les autres ou à aller en entreprise il est bon d'assurer pour chacun une lisibilité de son parcours. Grâce aux fiches de suivi on devrait y voir un peu plus clair. Elles ont plusieurs intérêts : elles mettent en évidence les acquis, elles transmettent les informations entre plusieurs personnes (les enseignants, les parents, le coordonnateur UPI, l'aide vie scolaire, les tuteurs d'entreprises, les éducateurs, les élèves), bref elles sont le lieu commun d'expression de tous les acteurs et partenaires de l'apprentissage de l'élève.

Une fiche où l'on prend conscience de....

Quelques règles sont nécessaires pour que la fiche soit bien renseignée. Les élèves, les enseignants, les tuteurs sont invités au cours d'une séance éducative à remplir les colonnes de la fiche qui leur est attribuée. En général les élèves remplissent les deux premières colonnes au bout de deux heures ou à la fin d'une activité c'est-à-dire quand le souvenir est encore frais. « Plus vous attendez et plus vous perdez... ». Il leur est demandé d'argumenter au mieux dans la colonne « ce que j'en pense ». Cette argumentation est loin d'être évidente pour certains, la plupart se contentent de dire que « c'était bien ou non » ou « que j'ai aimé ou non ».

L'idée ici est de rendre les élèves acteurs de leurs apprentissages en portant un regard construit sur ce qu'ils ont fait : il faudrait qu'ils puissent cerner et évaluer la difficulté. En effet entre un « je n'ai pas aimé » et un « je n'ai pas réussi car je ne connais pas bien la table de multiplication de 5 », il y a une prise de conscience nettement différente.

Lorsque l'élève a rempli les deux colonnes ou, durant le travail, l'enseignant, l'aide vie scolaire, le tuteur peuvent apposer une observation. Ils mentionneront par exemple ce qui a favorisé ou empêché l'apprentissage, les notions à revoir ou à acquérir, les devoirs à faire.

Un peu de temps au bon moment

En fin de journée la fiche circule, c'est l'élève qui la remet à qui de droit. Elle transite toujours par les parents, elle revient au final en UPI où elle est reliée et conservée avec les fiches précédentes correspondant à la matière concernée. Pour simplifier leur usage, les fiches sont pré-imprimées, datées et reliées pour l'année, ainsi les professeurs d'accueil peuvent consulter la progression du début jusqu'à la fin de l'année. Les destinataires des fiches peuvent réagir dans la quatrième colonne. Par exemple l'enseignant UPI signale ce qu'il a revu avec l'élève. Ces échanges encadrent la progression de l'élève et garantissent la mise en place de remédiations ciblées.

Une fiche de suivi exige une attention régulière et demande du « temps au bon moment » pour consigner l'essentiel de manière pertinente. L'attention doit être rapide et juste, avec un peu d'entraînement on y arrive. Mais ces exigences ne rendent pas son emploi facile. Pourtant elle est un outil indispensable. En effet la relecture des fiches permet d'esquisser un portrait fidèle du parcours notamment en vue de rédiger des synthèses et d'évaluer un niveau ou une progression.

Grâce à elle se dégagent des constantes, des progrès accomplis et des mesures d'aide à mettre en place. Vous trouverez en page 10 une fiche rendue anonyme et commentée.

Extrait d'une fiche de suivi rendue anonyme

Date : 16/10/07	Nom :	Prénom :	FICHE DE SUIVI Mathématiques	signatures parents :	à remettre pour le : 23/10/07
--------------------	-------	----------	---	----------------------	----------------------------------

	Ce que j'ai fait	Ce que j'en pense	Observations du professeur	Observations parents ou référents
--	------------------	-------------------	----------------------------	-----------------------------------

10 heures à 11 heures	<p>Absence de descriptions *</p> <ul style="list-style-type: none"> *l'absence de descriptions et de commentaires relate ici une difficulté de l'élève à se projeter. **Comme il y a eu échec l'élève n'avait pas envie de l'écrire, par ailleurs il était aussi dans l'incapacité d'envisager des solutions. <p>Ces difficultés ont été évoquées et analysées lors du retour de l'élève.</p>	<p>Absence de commentaires**</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Travail sur ordinateur • Ne tire pas profit des exemples corrigés • Beaucoup d'hésitations, peu de situations traitées. • Travail de représentation des fonctions. • Tableau de valeurs : OK • Graphique : inverse souvent abscisses et ordonnées. 	<p>On a révisé le nom des axes à l'aide de moyens mnémotechniques : axe des abscisses est en bas (on entend le son a ou les lettres B, A et S de bas sont aussi les lettres du début du mot ABScisses) Le son [o] est présent au début de « ordonnées » et dans « haut » donc l'axe des ordonnées est « en haut » Bonne mémorisation des noms Exercices dans manuel Révision des cours</p>
------------------------------	--	---	---	--

L'élève reprend avec ces mots ce qu'il a fait, cette formulation permet parfois de déceler des erreurs puisque l'élève n'arrive pas toujours à dire de manière précise ce qu'il a fait. Il est acteur de son apprentissage

L'élève donne son avis, l'enseignant coordonnateur peut insister pour que l'élève formule une réponse argumentée du type : « j'ai réussi car... ou c'était difficile car... », ou émette une solutions amorcée par un « je dois.... »

L'enseignant qui accueille l'élève informe le coordonnateur de ce qui a été vu, des difficultés constatées et des devoirs ou remédiations à mettre en place, puis la fiche de suivi retourne en UPI et chez les parents.

L'enseignant coordonnateur UPI ou l'AVS signalent à l'enseignant ce qui a été revu ou vu en donnant des références d'exercices ou en joignant à la fiche de suivi le travail qui a été fait. L'élève rapporte la fiche de suivi commentée au cours suivant.
En règle générale les enseignants se voient lors des récréations pour compléter l'échange.

Rencontre avec Catherine Zugmeyer : artiste-peintre-enseignante de métier.

Le travail de Mme Catherine Zugmeyer est de réaliser des peintures par son inspiration. Pendant la semaine elle enseigne la peinture aux adultes et le mercredi aux enfants. Pendant le week-end elle prend toujours le temps de tenir un pinceau et de peindre ses créations. Mme Zugmeyer fait ce métier depuis 15 ans.

Elle achète son matériel dans un magasin spécialisé pour artistes. Pour faire ses peintures elle doit avoir des pinceaux, des crayons, des gommages, du papier, de la gouache, de la peinture acrylique, de la peinture à l'huile, de l'aquarelle. Pour ne pas tacher ses vêtements elle doit mettre une tenue blanche.

Pour réaliser un pochoir (voir nos réalisations ci-dessous), il faut une planchette et du papier Canson. Ensuite on mouille le pinceau avec de l'eau puis on mouille toute la surface du papier. Dès que le papier est bien mouillé on peut peindre le fond avec de la peinture à l'eau. Après on place un motif sur le papier. Pour être stable le motif doit être scotché. Pour la finition nous avons utilisé de la peinture à l'huile qu'on met sur une assiette. Avec un pinceau on tapote à travers les trous du pochoir. Ensuite on retire légèrement le motif.

Texte rédigé par Logan



Durant la visite nous avons pu réaliser quelques pochoirs

Stage filé

On appelle un stage filé un stage discontinu : l'élève n'est pas présent en entreprise durant trois ou quatre semaines d'affilée mais un ou deux jours par semaine jusqu'à hauteur du nombre de jours qu'il doit effectuer. Ainsi il peut être suivi en direct. En effet lorsque l'élève revient au lycée au courant de la semaine, le professeur coordonnateur ou l'enseignant en matière professionnelle peuvent reprendre des éléments qui leur sont signalés par le tuteur d'entreprise à travers une fiche de suivi ou des contacts téléphoniques. Par exemple un jeune qui n'a pas su distinguer les vis, a fait un travail de classement de vis avec un pied à coulisses pour se familiariser avec les différents diamètres et longueurs. Sur le même principe l'élève peut être préparé pour une future tâche en entreprise.

Avantages des stages filés : les repérages des difficultés se font tout de suite et sont exprimées clairement, les échanges entre le lycée et l'entreprise sont plus nombreux et pertinents, l'élève peut réussir progressivement, il se sent épaulé, les objectifs peuvent être réajustés, la charge d'accueil est répartie

Inconvénients des stages filés : la mise en place est plus longue car le calendrier des jours disponibles est difficile à trouver, le jeune ne vit pas au rythme de l'entreprise, la compréhension entre l'entreprise et le lycée ne peut être optimale qu'à condition d'échanger des informations rapidement ou régulièrement, la demande de remédiation doit être clairement exprimée par l'entreprise, le jeune doit avoir l'occasion de refaire en entreprise ce qui a été repris en classe.

Dans le prochain numéro d'Un Peu d'Infos vous trouverez un témoignage d'un tuteur d'entreprise.

A partir du mois de janvier la plupart des élèves d'UPI vont être en entreprise via des stages filés et nous aurons l'occasion de faire un tour d'horizon de ces expériences.

Une perle au lycée : l'atelier bijou

L'atelier bijoux créé par Mme Reinbolt, enseignante de lettres histoire, est un endroit précieux où les élèves peuvent créer des bijoux à leur image avec une variété de matériaux et un savoir-faire précis. Delen a rejoint cet atelier et témoigne :



C'est au lycée Chappe que tous les jeudis à une heure, je fais des perles avec madame Reinbolt et madame Brisac. J'ai déjà fabriqué une bague en forme de zigzag et un bracelet doublé, j'ai utilisé du fil de pêche.

J'aime beaucoup faire des perles. Il y a d'autres jeunes qui viennent de l'IME de Saverne. Il y a différentes sortes de modèles à faire, il y a des colliers des bagues, des bracelets....

Texte rédigé par Delen

Petit à petit le bijou prend forme

Sortie à Munchhausen

Une sortie au delta de la Sauer a été organisée à l'initiative de Mmes Paulus et Reinbolt. La classe d'UPI a été invitée au voyage. Au retour les élèves d'UPI et 5 élèves de seconde comptabilité ont réalisé des panneaux qui seront exposés lors des portes ouvertes. Quelques élèves de la classe ont rédigé des comptes rendus, voici quelques extraits :

Nous sommes allés à Munchhausen en bus. Nous avons vu plusieurs animaux et entendu une communication de canards au loin, de l'autre côté de la forêt. Là-bas il y avait un lac où ils étaient en train de se bagarrer. Nous avons aussi observé des cygnes dans l'eau en train de nager tranquillement. Des pigeons étaient tout près de nous, ils nous regardaient puis se sont envolés. Nous avons également vu des cigogneaux. Nous avons étudié différents arbres. Il y avait un gros chêne et aussi différents arbres.

On a fait un cercle et on a mis une personne au milieu avec un masque sur les yeux et un autre à la main. On a tourné la personne pour qu'elle ne sache plus où nous sommes. Il fallait que nous attrapions le masque qu'elle avait dans la main sans faire de bruit. Si elle entendait un bruit il fallait qu'elle montre la bonne personne du doigt.

Texte rédigé par Murielle



Les jeux

J'ai aimé quand on a fait des jeux. C'était avec un lapin et un loup. Il fallait faire un grand cercle et le lapin il fallait qu'il soit au milieu. Il fallait bander les yeux et le loup attrapait le lapin. J'ai aimé aussi quand on a fait le dessin avec les pierres et les feuilles pour réaliser un mandala.

Les animaux

J'ai aimé observer avec unepaire de jumelles les cygnes et les oiseaux. Le matin il y avait du brouillard, on ne pouvait pas voir les grenouilles sortir du lac. Les oiseaux partent dans le sud quand c'est l'hiver. Ils reviennent au mois de mars quand c'est le printemps.

Texte rédigé par Delen.

Avec de l'argile nous avons fait un arbre, c'était bien. Je trouve que c'était beau. Ensuite nous avons mis mon petit arbre sur une branche d'un arbre de la forêt.

Texte dicté par Marie-Hélèn

Comment faire un Bretzel ?

1 Comment faire la pâte ?

Un bretzel se fait à partir d'une pâte levée, c'est une pâte à base de levure que l'on laisse reposer pour qu'elle gonfle. Si c'est un bretzel décoratif on peut le faire à partir d'argile ou de pâte à modeler.

2 Comment faire pour prendre la même quantité de pâte et pour obtenir des bretzel de même poids ?

Il existe **trois** possibilités

Je pèse la pâte et j'enlève ou je rajoute de la pâte sur la balance afin d'obtenir 100gr par exemple.

Je constitue un bloc de pâte ou un rouleau et je coupe des bouts de même longueur

Je prends une forme (une petite tasse), je la remplis de pâte et j'arase.

3 Comment faire pour obtenir toujours un colombin régulier (même longueur, même forme) ?

Je prends la pâte et je la pétris (malaxe, frictionne) afin d'obtenir une pâte souple.

Je la roule sous la main afin d'obtenir un colombin.

Ce colombin doit être plus épais au milieu et s'amincir aux deux extrémités. Pour cela je fais des va-et-vient avec les deux mains à partir du centre en les déplaçant vers le bord tout en appuyant un peu plus fort.

Deux marques sur la table de travail permettent de savoir quand le colombin est suffisamment long.

4 Comment faire pour obtenir toujours la même forme de bretzel ?

Je prends les deux extrémités, je les courbe pour former le dos du bretzel puis je les croise près des bouts, ensuite je presse les deux extrémités contre les côtés du Bretzel en veillant à obtenir trois parties équilibrées.

5 Comment finir un Bretzel ?

J'entaille régulièrement le bord supérieur du bretzel afin de donner du relief ou d'y faire figurer un dessin. Les bretzels alimentaires sont parsemés de gros grains de sel.

Fiche réalisée par Chloé, Christopher et Logan

Dans le prochain numéro :

La réalisation du blason de l'UPI

Présentation d'une convention entre le lycée et l'IME d'Ingwiller

Tour d'horizon des premières intégrations

Présentation des stages filés (suite)

Découvertes des métiers :

- gros plan sur un porte-stylo
- album photo sur comment monter un mur.

Atelier bijou (suite)



A bientôt !