



Pendant que Samuel, élève en terminale de la section Mode, se prépare aux Olympiades des métiers, soutenu par Émeline, Angélique et Katia, de gauche à droite, d'autres étudiants se mettent au service de la création artistique. Le lycée Notre-Dame-du-Roc innove, en effet, en proposant, depuis la rentrée de septembre, une formation unique en France pour la réalisation de costumes de spectacles. Cette formation, qui fonctionne en partenariat avec la costumerie du Puy du Fou, différents opéras, des parcs à thème et des salles de spectacles, offre la possibilité à des jeunes titulaires d'un bac pro Métiers de la mode ou d'un BTS Matériaux souples de se préparer, en un an, à un métier où les débouchés, a priori, ne font pas un pli.

Lire page 6

...et beaucoup de réussite

Il y a quelques semaines, nous échangeons nos vœux pour la nouvelle année, des vœux de bonheur, de santé et, bien sûr, de réussite. Pour un lycéen, ce dernier vœu est souvent réduit à la réussite de son examen de fin d'année. Le diplôme est synonyme de passage vers une autre étape, un passage obligé qui accompagne également une reconnaissance sociale. Mais, souhaiter à quelqu'un de réussir, c'est aussi espérer, pour lui, qu'il va, d'abord, avoir des projets pour son avenir, et qu'il va développer toutes les compétences qui lui permettront de les réaliser.

La première compétence à acquérir, c'est, sans aucun doute, la capacité à vivre avec les autres, et être reconnu et apprécié pour ses valeurs humaines. Une autre compétence indispensable, c'est de comprendre comment fonctionne le monde pour être capable de s'y adapter et d'y trouver une place. Ces deux compétences nécessitent des qualités qui ne sont pas toujours innées, mais qui peuvent s'apprendre. Comprendre et se faire comprendre, s'ouvrir à l'autre et à l'étranger, utiliser ses connaissances pour les transposer dans un autre contexte...

Finalement, réussir, c'est avoir pu développer ses talents et utiliser son temps au mieux pour découvrir, apprendre et s'enrichir de ses expériences quotidiennes. La réussite se construit au contact des autres. Leur regard contribue à nous construire. C'est en cela que les quelques années passées au lycée peuvent être déterminantes pour toute une vie.

Alors, avec toute l'équipe éducative de Notre-Dame-du-Roc, je vous souhaite beaucoup de réussite pour 2014, et pour tous vos projets.

Daniel ARNOU,
directeur du lycée Notre-Dame-du-Roc.



À la découverte du monde

À nous l'Europe. Le Roc, qui fait de l'international, un des axes de son projet d'établissement, s'implique dans le programme européen Comenius, dont l'objectif est de permettre aux jeunes du continent de s'ouvrir au monde. Neuf élèves du lycée professionnel ont passé une semaine à Hagen, Allemagne, en novembre. Quatrième étape d'un projet qui, sur deux ans, a déjà conduit des élèves en Turquie (photo), en Autriche et en Roumanie. Prochain voyage, du 16 au 21 février, en Norvège, très exactement à Trømsø, la porte de l'Arctique.

Lire page 5



Écologie rime avec économie

Premier lycée de Vendée à recevoir le label Éco-École, le lycée du Roc est engagé dans une action contre le gaspillage alimentaire. Une enquête ayant révélé qu'un quart du contenu des assiettes pouvait finir à la poubelle, la direction, après de premières réalisations, a décidé de lancer une nouvelle campagne de sensibilisation. Les Sorbets, de leur côté, ont entrepris, depuis janvier 2013, de recycler tous les bio-déchets du lycée hôtelier dans les composteurs mis à la disposition de l'établissement.

Lire page 7

Le 27 février, à nous les cuisines de l'Élysée!

Le jeudi 27 février, les portes des cuisines de la Présidence de la République s'ouvriront, à nouveau, pour accueillir la nouvelle promotion d'élèves de terminale technologique Hôtellerie de Notre-Dame-du-Roc. Une visite devenue rituelle depuis 2010. Un changement de taille, cependant : ce n'est pas Bernard Vaussion, le maître des lieux qui vient de rendre son tablier, qui les accueillera, mais son successeur Guillaume Gomez.

Depuis 2010, les élèves des Sorbets se font un extra en rendant visite aux cuisines de l'Élysée. Aux jeunes en formation au Roc se joindront, à titre exceptionnel, cette année, quelques élèves et accompagnateurs de l'école hôtelière de Guayente dans les Pyrénées espagnoles, avec laquelle le pôle hôtelier des Sorbets est jumelé depuis longtemps.

Pour cette sortie exceptionnelle, les jeunes seront, donc, accueillis par Guillaume Gomez, seul maître à bord, désormais, des fourneaux élyséens. Né le 8 août 1978 à Paris, il a obtenu, à l'âge de 25 ans, le titre de Meilleur ouvrier de France, en janvier 2004, et est devenu ainsi le plus jeune lauréat de l'histoire dans la catégorie cuisine. Guillaume Gomez exerçait ses talents au Palais de l'Élysée depuis 1997,



Bernard Vaussion, 40 ans à l'Élysée, au cœur des secrets d'État, côté cuisines.

dans l'ombre de Bernard Vaussion. Bernard Vaussion que les jeunes des Sorbets avaient pris l'habitude de rencontrer est un marathonien des cuisines élyséennes. Il y a servi pendant 40 ans, d'abord sous Pompidou, puis Giscard, Mitterrand, Chirac, Sarkozy et Hollande sur la fin.

Il aura aussi nourri le gratin de la plèbe, embaumé les palais du gotha, renforcé le rayonnement de la gastronomie française dans le monde entier et confirmé la «**Première Maison de France**» dans son rôle de référence universelle...

Dernière rencontre en 2013



En 2012, Bernard Vaussion posait au milieu des visiteurs du Roc, éblouis par la majesté des lieux.

La dernière rencontre entre Bernard Vaussion et les élèves de terminale technologique Hôtellerie du lycée Notre-Dame-du-Roc remonte au 21 février 2013.

En 2012 déjà, les jeunes étaient restés «**sans voix**», racontait, alors, Félix, en entrant dans le saint des saints des cuisines de la République. Un éblouissement partagé par Pauline : «**Pour moi, le plus impressionnant fut la découverte de tous les cuivres utilisés au quotidien et le fait que tout est cuisiné et préparé maison avec des produits frais d'exception**». Des cuivres qui racontent des histoires. À Saint-Cloud ou à

Fontainebleau, ils ont servi à préparer les agapes de Louis-Philippe et de Napoléon III.

L'an dernier, la rencontre avec Bernard Vaussion, rentré dans la nuit du Japon, avait failli tourner court. Jusqu'à ce que le «**chef**» apparaisse, voulant saluer, pour la dernière fois, la «**brigade**» du lycée des Sorbets, pensant qu'il y avait peut-être, parmi ces cuisiniers en devenir, de la crème de grand chef!

Le street art investit le Roc



Les élèves présentent un aperçu des objets qui seront exposés, lors de la journée portes ouvertes.

Connaissez-vous le «street art»? In french, cela veut dire «art urbain», ou art de la rue. Le Roc est, à son tour, touché par ce mouvement, via des élèves et des professeurs du lycée professionnel.

L'art urbain est présent à tous les coins de rue. Il suffit d'ouvrir les yeux. Des simples graffs aux façades peintes en trompe-l'œil, cet art prend toutes les formes.

Pas question de transformer les façades du Roc en terrain d'exercice pour graffeurs impénitents. Le projet est, là, beaucoup plus modeste et maîtrisé, puisqu'encadré par plusieurs enseignants du lycée professionnel, avec le concours de l'artiste nantais Rame.

Les élèves sont, d'abord, allés visiter une exposition de graffs au festi-

val Météores de La Roche-sur-Yon : «**Après une recherche sur divers artistes contemporains et une initiation à la technique du graff, les élèves ont réalisé une production inspirée par la découverte de la décoration de Brooklyn et de Bizzbee, aux Flâneries**», ont confié les animateurs du projet à Ouest-France, lors de la présentation à la presse.

Les objets réalisés, vêtements, agendas, casquettes, seront présentés à la journée portes ouvertes du 22 février, dans une ambiance slam.

Aux Sorbets, un appétit de concours

C'est une année exceptionnelle au lycée hôtelier des Sorbets. Quatorze élèves ont décidé de se préparer à un concours culinaire ou de service en restaurant. La liste est longue : concours «Président», «Rollinger», «Kikoman», Spigol d'or et le concours général des lycées et des métiers.

Cette année, Annaëlle Rabillard, élève en terminale bac pro Commercialisation et service en restauration, se prépare au concours général des lycées et des métiers. Ce concours permet une confrontation basée sur une saine émulation, qui n'exclut nullement une grande solidarité entre des jeunes issus de

toutes les académies et qui comptent parmi les meilleurs éléments de la filière hôtellerie-restauration.

C'est aussi, pour eux, le moment de montrer à des professionnels de grand renom, aux compétences incontestables, ce que le suivi des cursus de baccalauréat permet d'obtenir,

à condition d'assiduité, de travail, de volonté et de passion conjugués. Des jeunes, tout à la fois, talentueux, volontaires, déterminés, déjà très professionnels, promis, c'est tout ce qu'il convient de leur souhaiter, à de brillantes carrières.

Avec, pour les meilleurs d'entre eux, un passage inoubliable en Sorbonne lors de la remise des prix qui permet de faire rayonner l'excellence de l'hôtellerie et de la restauration! Espérons, donc, le meilleur pour Annaëlle!



Le lycée des Sorbets a l'art de mettre les petits plats dans les grands. Quatorze élèves se lancent, cette année, dans des concours de haut vol, dont celui de service en restaurant.

Quels souvenirs gardent-ils de leurs années-lycée au Roc ?

Pauline Guilet, Antoine Rocheteau, Pauline Noiseau et Éloïse Boutheau ont quitté le lycée en juin 2013, bac en poche. Quels souvenirs gardent-ils de leurs trois années passées au lycée ? Ils témoignent.



Pauline Guilet, terminale STMG

«En entrant en seconde, j'avais pour projet de devenir gendarme. J'ai choisi de m'orienter vers une première STG pour étudier de nouvelles matières, différentes des filières générales et qui pourraient me servir dans la vie active. Entre-temps, mon projet professionnel a évolué, puisque je souhaite, aujourd'hui, intégrer un CAP peinture pour vivre de ma passion: le dessin, la peinture, la décoration... Je ne regrette pas mon choix de filière. Mes bases de gestion apprises en première et en terminale pourront, à l'avenir, si c'est possible, me servir à monter ma propre entreprise. Ces trois années passées au lycée Notre-Dame-du-Roc m'ont permis de faire de nouvelles rencontres et de conforter mon projet d'avenir.»



Antoine Rocheteau, terminale ES

«En arrivant au Roc, je ne pensais pas au choix des filières, même si j'étais partagé entre plusieurs idées, comme journaliste. Je suis finalement parti en première ES: je n'ai pas choisi ma filière par défaut, car je m'intéressais à l'actualité et à la politique, et une nouvelle matière s'ouvrait à moi, les sciences économiques et sociales. Aujourd'hui, j'ai évolué et découvert d'autres métiers. Je suis attiré par les langues, le commerce, le voyage, le contact avec les autres. Ma méthode de travail n'a pas changé, même si j'ai trouvé une augmentation du volume de travail entre la première et la terminale. Ce que je vais retenir de ces trois années? Les personnes que j'ai rencontrées et les derniers jours de chaque année scolaire: c'est souvent sympa!»



Pauline Noiseau, terminale L

«En arrivant au Roc, je n'avais aucun projet, sauf partir en section ES. En seconde, j'ai choisi la section L et je ne le regrette pas! Je m'y suis sentie, tout de suite, à l'aise. J'ai appris en première et terminale qu'il fallait travailler rigoureusement, afin d'avoir la liberté de choisir une école. Qu'il fallait prendre confiance en soi, cultiver son esprit critique et sa curiosité. Je me suis intéressée aux questions politiques et sociales, aux relations internationales, à l'actualité... Même si on ne peut pas toujours savoir ce qu'on va faire à 18 ans, on peut repérer ce qui nous intéresse. Ce que je tire de mes années-lycée au Roc: des amitiés, des rencontres, une méthode de travail qui me servira tout au long de mes études!»



Éloïse Boutheau, terminale S

«En arrivant au lycée, je voulais devenir vétérinaire. Mais, je me suis rendue compte que cette filière n'était pas pour moi. Aujourd'hui, avec du recul, je constate que j'ai toujours aimé les langues et, surtout, l'anglais. Aujourd'hui, je veux devenir prof d'anglais. J'ai pris confiance en moi, le lycée m'a fait grandir. Je n'avais pas pris l'habitude de beaucoup travailler. Le début de première a été difficile: j'ai pris conscience qu'il fallait travailler! Les souvenirs que je garderai du Roc: des rencontres et des liens tissés au lycée, des rires, mais aussi de très bons moments passés à l'internat!»

Claire GUILLET, terminale L (2012-2013).

Quand écologie rime avec économie

Recyclage du papier, compostage des déchets produits en boulangerie-pâtisserie, actions de solidarité... Les efforts de l'établissement ont été récompensés. Notre-Dame-du-Roc est le premier lycée de Vendée à décrocher le label Éco-École pour sa démarche pédagogique forte (source: journal Ouest France du 30 septembre 2013).

Depuis 2012, le comité éco-lycée se mobilise afin de réduire le gaspillage alimentaire au self. La mise en place des pesées des déchets nous a amenés à faire le constat suivant: environ 750 à 900 kg de nourriture sont jetés par semaine, soit 20 à 25 % de l'assiette qui sont mis à la poubelle! «En avril dernier, une semaine de sensibilisation s'est déroulée au self et a permis d'observer une prise de conscience chez les élèves. En effet, ceux-ci étaient surpris par les quantités de nourriture jetées chaque jour, d'autres étaient choqués lorsqu'ils ont découvert la «cheminée du pain»: ce sont près de 150 baguettes qui sont jetées par semaine! Une enquête menée par la classe de CAP2 invitait chacun à réfléchir au gaspillage alimentaire». Cette année, le comité a décidé de poursuivre ses actions. Une nouvelle semaine de sensibilisation se déroulera, prochainement, au self avec un programme haut en couleurs: un reportage vidéo, une conférence sur l'impact du gaspillage, une campagne d'affichage... «Les résultats des séances de mesures effectuées au self seront exploités en mathématiques et mis en valeur dans le cadre des cours d'arts plastiques. L'objectif est d'évaluer les quantités de déchets évitées et les économies réalisées pendant et après l'opération».

«La dimension solidaire est à l'origine de notre projet. En effet, le souhait du comité est que les efforts

concernant la lutte contre le gaspillage au self soient encouragés en redistribuant les bénéfices à la communauté scolaire: maintien des tarifs des repas au self, création d'un fonds de solidarité pour les élèves en difficulté, don à une association caritative... Si l'intérêt est collectif, les personnes se sentiront davantage concernées pour faire des efforts.

Un élève en boulangerie pâtisserie, témoigne de l'implication des Sorbets dans le gaspillage: «Depuis janvier 2013, nous avons pris l'habi-

tude de recycler les bio-déchets dans les composteurs. Nous avons été initiés au recyclage avec l'aide de la ville. Je pense que tout le monde veut un monde meilleur et trier les déchets, c'est naturel et respectueux de l'environnement. Alors ensemble, construisons un avenir propre!»

Gaëtan DELANOUE, première bac pro Boulangerie-pâtisserie, et Céline DESARSON, éducatrice.



La cheminée du pain visualise les quignons de pain laissés sur le coin de l'assiette. Impressionnant quand ils sont rassemblés!

Ils ont couru pour Haïti



350 personnes ont participé à la course solidaire de mai 2013, ce qui a permis de récolter 917 euros.

Le comité Éco-École du Roc a initié un projet de solidarité en faveur d'Haïti, en partenariat avec «Cœur du monde», qui mène des actions dans les pays en voie de développement autour de parrainages d'enfants, de familles pauvres et d'aide à la nutrition des bébés.

Les élèves du comité ont décidé d'organiser une course solidaire, en mai 2013, afin de financer ce projet: «350 personnes ont participé, 500 km ont été parcourus, sept sponsors nous ont soutenus, soit 917 € récoltés! Cet argent nous a permis de parrainer 15 enfants haïtiens de l'école Saint-Charles-de-Borromée, pendant une année (60 euro = 1 parrainage)». Une correspondance entre les deux établissements est, actuellement, mise en place. La pastorale a participé en reversant les fonds de la journée «Bol de riz», ce qui

représente 862 € (soit 4310 repas distribués).

Corisande Custodio, élève du comité Éco-École témoigne: «Ce qui m'a motivée à rejoindre le comité, c'est de pouvoir venir en aide aux enfants défavorisés. Cela m'a aussi permis d'ouvrir les yeux sur la chance que nous avons de vivre dans un pays où l'on ne manque de rien». Nouveau rendez-vous, le jeudi 17 avril au stade du lycée, avec des surprises à la clé!

Madysen MENDOZA, terminale bac pro Commerce.

Ces élèves venus du bout du monde pour étudier au Roc

Depuis la rentrée, le lycée Notre-Dame-du-Roc a montré son attachement à l'ouverture à l'international en accueillant des assistants étrangers ou des étudiants dans le cadre d'échanges. Ces invités, à l'accent dépayçant et au sourire communicatif, ont joué le jeu de la communication avec les lycéens : l'occasion de rencontres souvent enrichissantes.

Idries vient de Nova Friburgo et Amanda de Natal. Pour ces deux jeunes Brésiliens, cet échange est l'occasion de progresser en français, langue qu'ils affectionnent, et de découvrir la culture et l'histoire de France qu'ils trouvent particulièrement riches. Ce qui les a le plus marqués, c'est le système scolaire français : «**Ce qui est étonnant, c'est la façon de faire classe. Les élèves changent souvent de salles et il y a plus d'ouvertures extrascolaires qu'au Brésil**», dit Idries, avant d'ajouter : «**Les journées passent très vite, ici**».

D'autres jeunes ont eu l'occasion de vivre une immersion dans les classes. C'est le cas de six Australiennes qui ont partagé le quotidien d'élèves de seconde et de première littéraire, ainsi que douze Irlandais venus de Belfast dans le cadre d'un échange avec la classe européenne de mathématiques. Eux aussi ont pu observer les caractéristiques du système scolaire français : «**Ici, les cours paraissent plus ma-**

gistraux, confie Peter, le professeur de français accompagnant les élèves irlandais. **En Irlande, les élèves portent l'uniforme dans leur établissement et les jeunes filles ne peuvent pas se maquiller**». Marie, l'autre professeur ajoute : «**Les élèves ont aussi la possibilité d'évaluer leurs professeurs !**»

Les gens, ici, sont sympas !

Ces étrangers, parfois venus de loin, avaient pour objectif de découvrir la France et tous ont souligné l'accueil chaleureux et sincère qui leur a été réservé. Au-delà de nos petits plats typiquement français, comme la raclette, le pain au chocolat ou le foie gras, ce sont les relations humaines qu'ils retiendront avant tout et il ne fait aucun doute que certaines amitiés sont nées et vont se poursuivre : «**Les gens, ici, sont tous sympas !**», confie Anika, Australienne ayant étudié deux mois en seconde B.



Anika, Australienne, à gauche, en compagnie de sa correspondante, Marie-Amélie, est arrivée des antipodes pour suivre ses études au Roc.



Idries et Amanda. Ces deux Brésiliens ont dû s'éloigner d'un pays en pleine fièvre de préparation de la Coupe du monde de football pour venir en France.

Enfin, ces échanges donnent autant d'occasions à nos jeunes d'avoir l'envie de partir explorer l'Europe et le monde. D'ailleurs, certains d'entre eux auront la chance prochainement de partir, en Irlande, au Brésil ou en Australie, conscients qu'ils seront, alors, les ambassadeurs de la France et du lycée Notre-Dame-du-Roc.

Deux assistantes étrangères

Le lycée aura bénéficié, cette année, de l'aide de deux assistantes étrangères : Danielle, Américaine de la région du Minnesota, qui est restée au lycée jusqu'aux vacances de Noël, et Sanne, assistante en mathématiques, qui restera jusqu'au mois de mai et qui vient de Belgique.

Danielle est intervenue dans le cadre des cours d'anglais pour donner son témoignage sur la culture et la société américaines.

Sanne, quant à elle, apporte aux jeunes qui le désirent son aide en mathématiques lors de séances de soutien.

Le coup de pouce de l'Europe à Erasmus

On pensait Erasmus menacé. L'Union européenne a finalement choisi de placer l'éducation et la formation de ses jeunes au cœur de ses préoccupations, avec une enveloppe en hausse de 40 %.

En mai 2013, les établissements européens d'enseignement supérieur ont été invités à déposer leur candidature pour participer à ce nouveau programme d'échanges baptisé «**Erasmus +**». Le lycée Notre-

Dame-du-Roc a été retenu pour les sept prochaines années. En signant la nouvelle charte Erasmus +, le lycée Notre-Dame-du-Roc démontre, une nouvelle fois, son engagement dans la mobilité à l'étranger en offrant à ses jeunes,

outre une expérience culturelle enrichissante, une occasion unique de donner une dimension européenne reconnue à leur parcours, d'améliorer leurs compétences et qualifications professionnelles pour favoriser leur aptitude à l'emploi.



L'an dernier, Noémie Rabillé, à droite, a bénéficié du programme Erasmus pour effectuer son stage à l'Institut Jase de Valence, en Espagne. On la voit, ici, en compagnie de sa manager Marcell Ferraz.

Une section européenne en tertiaire

À la rentrée 2014, la filière des bacs pros tertiaires va s'enrichir d'une nouvelle option, une classe européenne avec une DNL (discipline non linguistique), assurée en anglais par des professeurs d'économie, gestion et accueil. Une dizaine de professeurs du Roc ont une certification complémentaire, qui leur permet d'enseigner leur matière dans une langue étrangère.

Cette option vient concrétiser, un peu plus, la volonté d'ouvrir les formations à l'international, en complément des projets Comenius et Leonardo. Objectif : mieux répondre aux besoins des entreprises. L'anglais est devenu incontournable dans le recrutement.

Des Irlandais en visite au Roc



Les élèves de la section européenne du lycée du Roc ont accueilli leurs correspondants irlandais.

Une douzaine d'Irlandais de Belfast ont passé une semaine au Roc, en janvier, dans le cadre de la section européenne du lycée. Évidemment, l'anglais était de rigueur. Les jeunes ont été accueillis dans des familles, ils ont assisté à des cours et effectué quelques balades.

Juste retour des choses, des lycéens du Roc se rendront à Belfast, fin mars. Cours de droit, sport, musique et maths (en anglais) sont au programme.

D'autres élèves de bac pro tertiaire, vont se rendre, eux aussi, en Irlande, du 26 mai au 27 juin, dans le cadre du programme Leonardo. Ils seront dix-huit de la classe de première Gestion, administration, commerce et accueil à faire le voyage. Cinq se-

maines de vrai dépaysement qui aura pour cadre la ville de Cork.

La première semaine, le programme sera principalement linguistique, ce qui permettra d'aborder les quatre semaines suivantes avec plus d'assurance. À leur retour, les élèves se verront remettre l'europass Mobilité, qui validera les compétences et savoirs acquis dans un autre pays européen. Cet atout leur sera précieux pour leur insertion et leur évolution professionnelles. Cinq élèves de première et terminale bac pro tertiaire vont s'envoler en juin pour le Québec en relation avec l'Office franco-québécois pour la jeunesse. À Drummondville, ville jumelée avec La Roche-sur-Yon, ils effectueront un stage de quatre semaines, dans le cadre du CEGEP.

Un livre pour clore une double année Comenius

Le lycée Notre-Dame-du-Roc s'est inscrit dans le programme Comenius, qui permet aux jeunes de partir à la découverte de l'Europe. Le point sur le programme 2013-2014.

«Nous voici à mi-parcours de notre programme», explique Nathalie Le Bail, membre de l'équipe pédagogique. Les élèves ont déjà réalisé de nombreuses activités, toujours en langue anglaise, et ainsi pu constituer les trois premiers chapitres d'un livre «Le marché du travail européen».

Les élèves ont, d'abord, étudié les différents systèmes éducatifs, et pu repérer nos ressemblances et nos différences: «Ils ont ensuite visité et travaillé sur des entreprises locales et fait découvrir à nos partenaires

des produits typiques de notre région». Enfin, ils ont pu comparer les conditions de travail en Europe au travers de romans-photos retraçant une journée en stage.

L'année dernière a aussi été riche en déplacements et en émotions: «En effet, nous nous sommes rendus à Istanbul en Turquie, puis à Mödling, en Autriche, et, enfin, à Dej, en Roumanie». Lire ci-contre.

Cette année, les jeunes sont déjà allés du 24 au 29 novembre à Hagen, en Allemagne (ci-dessous): «Du 16 au 21 février, nous découvrirons

Trömso, la porte de l'Arctique, en Norvège».

«Et nous continuerons, bien sûr, à écrire notre livre. Le chapitre 4 portera sur les attitudes et comportements à adopter en entreprise, puis, nous nous interrogerons sur les perspectives professionnelles après un bac pro. Pour finir, nous étudierons les procédures de recrutement et de sélection des entreprises locales».

Le lycée recevra tous ses partenaires du 12 au 16 mai: «Nous leur ferons alors découvrir notre lycée et notre région. Ce sera aussi l'occasion de présenter officiellement notre ouvrage: «Handbook for the European Labour Market».



La découverte du monde fait partie du projet d'établissement du Roc. Ici, l'an dernier, lors d'un voyage en Espagne, avec les terminales du lycée pratiquant l'espagnol.

De Hagen, des souvenirs inoubliables



Les élèves du Roc ont profité d'un programme particulièrement riche.

Neuf élèves du lycée professionnel tertiaire Notre-Dame-du-Roc se sont envolés le 24 novembre dernier pour Hagen, en Allemagne.

Concernant la mobilité en Allemagne, les jeunes issus des sections Accueil, Gestion, Administration et Commerce ont effectué des recherches auprès de professionnels pour connaître ce qui se fait et ce qui ne se fait pas en entreprise (Dos and don'ts in Business): «Ce travail a, ensuite, été présenté à nos partenaires et nous avons, ainsi, pu comparer nos

coutumes commerciales dans les différents pays européens».

La semaine a, bien sûr, aussi été ponctuée de visites culturelles: «Nous avons visité Cologne et ses célèbres marchés de Noël, la ville de Munster et le musée des anciennes mines de charbon de la Rhur. Les élèves ont aussi visité trois célèbres entreprises: Durable, Keuco et Grohe».

Pour que les élèves de nationalités différentes apprennent à mieux se connaître et à communiquer, diverses activités ludiques ont été organisées. Le jeu de piste dans la ville d'Hagen, les parties de bowling et la «Comenius dance» ont permis de tisser des liens d'amitié.

Le groupe d'élèves et de professeurs est rentré en France, riche de rencontres inoubliables et de souvenirs plein la tête.

En croisière sur le Bosphore

Du 11 au 17 novembre 2012, quinze élèves de première bac pro Commerce, accueil, comptabilité-secrétariat, accompagnés de deux professeurs ont, dans le cadre du projet Comenius, mis le cap sur la Turquie. Première visite à l'un des cinq partenaires européens du lycée: outre la Turquie, l'Allemagne, l'Autriche, la Roumanie et la Norvège. Ils ont été accueillis par le lycée professionnel Remzi Bayraktar d'Istanbul et hébergés dans des familles.

L'occasion de s'ouvrir à d'autres horizons et de mieux se connaître. Les élèves du Roc avaient réalisé un lipdub sur le lycée. L'occasion, aussi, évidemment, de nombreuses



En croisière sur le Bosphore, une belle ambiance qui figurera parmi les meilleurs souvenirs du séjour.

visites culturelles et touristiques: Sainte-Sophie, le Grand Bazar, sans compter une croisière sur le Bosphore entre Europe et Asie. Et de lier de véritables liens d'amitié.

Vous avez dit sachertorte ?

Deuxième visite prévue dans le cadre du projet Comenius, seize élèves et deux professeurs ont pris la direction de Mödling, près de Vienne, en Autriche, le 17 février 2013, pour un séjour d'une semaine.

Selon la formule, les élèves n'ont pas été déçus du voyage: chambres luxueuses, découverte des spécialités locales, dont le sachertorte (gâteau au chocolat), l'apfelstrudel et le schnitzel, qui n'ont

plus de secrets pour eux. Une mise en bouche, mais l'essentiel était ailleurs: présentation des cadeaux de Noël, découverte du mode de vie des Autrichiens, immersion dans la culture du pays avec la visite du palais Schönbrunn et, même, un cours de valse intensif!

Les soirées entre élèves ont permis à chacun de tisser des liens entre jeunes. Si bien que tout le monde était triste à l'heure du «auf wiedersehen».

Sur les terres de Dracula

Du 14 au 19 avril, une douzaine d'élèves du lycée professionnel tertiaire Notre-Dame-du-Roc, ont passé une semaine à Dej, Roumanie. Troisième étape du projet Comenius qui lie, pendant deux ans, les lycées de cinq pays. En Roumanie, les élèves du Roc issus des sections accueil, gestion-administration et commerce, ont présenté, en anglais, aux jeunes des autres lycées, des romans-photos sur la journée type d'un employé français. Et produit, en équipes, une affiche synthétisant les conditions de travail idéal en entreprise. Évidemment, la semaine roumaine a été émaillée de visites culturelles, permettant de découvrir des sites uniques, comme la cité médiévale



En Roumanie, dès la sortie de l'aéroport, les élèves ont baigné dans une semaine émaillée de visites culturelles haut de gamme.

de Sighisoara, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

L'occasion, pour les lycéens du Roc, au pays de Dracula, de mordre à pleines dents dans une autre forme de la culture européenne.



Association pour le développement du Journal des Lycées



10 rue du Breil - 35051 Rennes Cedex
Tél. 0299326747
jdl@journaldeslycees.fr

Lycée Notre-Dame-du-Roc

Rue Charlemagne, 85035-La Roche-sur-Yon Cedex
Tél. 0251477474 - Fax: 0251461296
Mail: information@lycee-ndduroc.com
Site: www.lycee-ndduroc.com

Directeur de la publication: Daniel Arnou
Réalisation: Bayard Service Édition Ouest
Tél. 0299773636

Imprimerie: Atimco (35 Combourg)

Papier: 80 g terraprint couché mat PEFC

(ce papier est fabriqué à partir de bois issu de forêts gérées de façon responsable)



Costumes du spectacle : les trois coups

L'Espace Mode accueille, depuis la dernière rentrée, une promotion de quatorze étudiants dans une formation originale et unique en France : Costumes du spectacle. Voyons derrière le rideau.

Grâce à un partenariat avec la costumier du Puy du Fou et des partenariats avec des opéras, des parcs à thème et des salles de spectacle, le contenu de cette formation a été dé-



Emmanuelle Violleau, professeur de couture, à gauche, et Céline Drouet, chef de travaux, encadrent la nouvelle formation.

fini et validé par le rectorat de Nantes. **«Après un bac professionnel Métiers de la mode ou un BTS Matériaux souples, il est possible d'intégrer cette formation en un an».** Qu'y fait-on ? On apprend les différentes techniques de fabrication de costumes, les solutions de réparation. On y apprend aussi à créer des costumes répondant à toutes les contraintes d'un spectacle : résistance aux frottements,



à l'apparence vue de loin ou à un usage particulier.

Le temps passé en entreprise est important et les situations professionnelles souvent riches et étonnantes : **«Les connaissances historiques, cinématographiques, les arts appliqués sont indispensables et l'anglais est également enseigné pour pouvoir communiquer avec les artistes souvent étrangers».**

Les métiers de la mode sont divers. Celui-ci fait voyager dans le temps et permet de prendre part à la réussite d'un spectacle quel qu'il soit : **«Il ne faut, bien sûr, pas craindre de travailler dans l'urgence, parfois à des horaires décalés, mais c'est peu de chose comparé à la satisfaction d'avoir été un maillon essentiel dans la production d'un spectacle».** La prochaine promotion démarrera en octobre 2014.



Samuel aux Olympiades des métiers

Les Olympiades des métiers («Worldskills» en anglais), qui recourent une cinquantaine de disciplines, sont une manifestation chère au lycée du Roc, ses étudiants en filière professionnelle s'y distinguant régulièrement. La compétition (car c'en est une) se déroule jusqu'à l'échelon international. Y briller est, donc, un sésame inestimable pour un jeune en tout début de carrière. Laurianne Mabit ne dira pas le contraire. Bachelière en Métiers de la mode au Roc en 2011, cette demoiselle a obtenu, au mois de juillet dernier, la médaille d'argent de ce concours, lors des finales internationales, à Leipzig. Aujourd'hui, à 21 ans, elle entame une carrière de modéliste chez un important équipementier sportif.

Samuel Gasse va-t-il marcher sur les traces de son aînée ? Ce jeune homme, aujourd'hui en terminale bac pro Métiers de la mode, a été sélectionné, cette année, au terme d'une

épreuve interne à laquelle concourraient aussi Émeline Laporte (1^{er} accessit et, donc, remplaçante), Katia Mérieau et Angélique Tenaud : **«La sélection a consisté en un entretien de motivation avec nos professeurs, ainsi qu'en une évaluation de nos travaux depuis le début de l'année»**, précisent nos prétendants. Première étape pour Samuel, l'épreuve régionale qui doit se tenir à Angers, lors du Forum des métiers, les 11 et 12 avril prochains : **«J'ai le trac, mais je suis content d'en être»**, assure-t-il, **«De toute façon, nous serons derrière lui pour le booster»**, ajoute Émeline, solidaire. L'enjeu ? Une qualification pour les finales nationales à Strasbourg et, peut-être, le grand frisson à Sao-Paulo, en août 2015. La pression monte déjà...

Arnaud RIENNE, éducateur.



Les trois prétendantes – de gauche à droite, Émeline Laporte, Angélique Tenaud et Katia Mérieau – entourent le candidat sélectionné, Samuel Gasse.

Les documentalistes ont du flair !

Les documentalistes du Roc sont dotées d'un flair à rendre jaloux les renifleurs de tendances du monde entier. Le moindre intérêt qu'elles vous portent devient un passeport pour la renommée.

Invitée à venir rencontrer les lycéens, à l'automne, la romancière Léonora Miano s'est vue décerner, entr-temps et une semaine avant sa venue, le prix Fémina, l'un des plus prestigieux de la vie littéraire française, pour **«La saison de l'ombre»** ! Prenez Gilles Legardinier : une invitation en juin 2013 pour honorer de sa présence le concours **«Bulles et mots»**, les 14 et 15 février derniers,

au terme duquel un roman et une BD sont récompensés par un jury de lycéens, a suffi pour qu'il se retrouve couvert d'or ! Best-seller français de l'été pour **«Et soudain tout change»**, sa présence pour une dédicace au CDI, tout récemment, a été l'événement à ne pas rater...

Arnaud RIENNE, éducateur.



Gilles Legardinier.

Rencontre avec Arno Monin

Des élèves ont rencontré Arno Monin, le dessinateur de «L'enfant maudit», BD sélectionnée au dernier concours «Bulles et mots», au lycée.

Arno Monin a fait du touche-à-tout pendant ses études, mais il était déjà orienté vers le monde littéraire. Après un bac L, il a fait une école Art appliqués et photographie.

Il faut un an pour mener à bien une BD. L'idée de **«L'enfant maudit»** est une **«vraie fausse suite logique»** de **«L'envolée sauvage»**. Un premier succès notamment récompensé par

le prix BD des collégiens de Poitou-Charentes, remis à Angoulême en 2008. Arno Monin a, donc, poursuivi sur sa lancée, en dessinant une nouvelle BD **«L'enfant maudit»**, qui se passe en France, autour de mai 1968. À lire.

Pierre-Marie DELRIEU, terminale STG (2012-2013).



Une rencontre particulièrement enrichissante avec Arno Monin.

Musique

Dionysos plays Bird'n Roll!

Avec son septième album, le groupe français s'éloigne de l'influence musicale punk/rock de ses débuts.

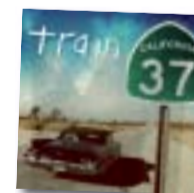
Dans ce CD, les chansons sont plutôt enjouées avec la création d'une chorégraphie **«Bird'n Roll»**. Mathias Malzieu (ancien compagnon d'Olivia Ruiz) est chanteur, parolier, compositeur (et écrivain). Il crée, une fois de plus, un univers surréaliste avec des paroles décalées mélangeant français et anglais. Dionysos utilise des instruments hors du commun : l'ukulélé, l'harmonica, le washboard, le lap steel guitare, la scie musicale...

Ne loupez pas l'occasion de le voir en concert, le groupe maîtrise l'art du live !



Maud HANNAFORD, terminale L (2012-2013).

Train



Train est un groupe pop rock américain, qui a vu le jour au milieu des années quatre-vingt-dix. Vous connaissez probablement déjà ses célèbres tubes **«Hey Soul Sister»** et **«Drive By»**, mais le groupe dispose d'un registre musical bien plus varié.

Les membres du groupe, Patrick Moahan, Jimmy Stafford, et Scott Underwood financèrent eux-mêmes leur premier album sorti en 1998. Depuis ce premier succès, leur musique n'a cessé de se diversifier et de se populariser. Leur dernier album en date s'intitule California 37. On y trouve, notamment, les titres **«Mermaid»** et **«Bruises»**. Aujourd'hui décrit comme un groupe international, Train, dans cet album, vante les routes californiennes et ressuscite un instant les mythes du rock californien.

Aude MALDY, terminale L (2012-2013).

Quelles formations en alternance au Roc ?

L'alternance concerne tous les secteurs de l'économie, et les diplômes préparés sont de plus en plus élevés. Au centre de formation professionnelle du Roc, les formations préparées en contrat de professionnalisation se concentrent actuellement sur les niveaux bac +2 et +3.

Les huit titres proposés dans le cadre de l'alternance (voir liste ci-dessous) sont, soit des diplômes nationaux (BTS), soit des titres reconnus par l'État, grâce à différents partenariats. À l'issue de ce parcours, le jeune peut entrer dans la vie active, mais il peut aussi envisager de poursuivre en Master, par exemple.

Le CFP du Roc a noué de nombreux contacts avec les entreprises locales. Les partenariats peuvent concerner des branches professionnelles, des grandes entreprises, ou des PME, voire des très petites entreprises du département.

Le contrat de professionnalisation est un vrai contrat de travail. Le jeune devient, donc, un salarié rémunéré comme il se doit. Suivi par un formateur référent, son employeur devient, néanmoins, son interlocuteur. Les élèves du lycée souhaitant s'engager dans l'alternance peuvent se renseigner



Les BTS Hôtellerie-Restauration, lors de leur soirée du 25 mars 2013, entourés de deux de leurs professeurs, Alain-Pierre Hermouet et Thierry Jung.

gnier auprès du CFP, soit en venant directement au bureau du CFP, soit en rencontrant les différents acteurs présents lors des portes ouvertes les 21 et 22 février prochains.

Les formations par alternance au ROC :

- BTS Négociation relation client ;
- BTS Management des unités

- commerciales ;
- BTS Assistant de Gestion PME - PMI ;
- BTS Professions immobilières ;
- BTS Hôtellerie-Restauration (option B) ;
- Licence Droit-Économie-Gestion, mention Gestion de l'entreprise¹ ;
- Bachelor Banque, Assurance, Finance² ;

- Bachelor Informatique et réseaux³.

- 1 En partenariat avec le CNAM.
- 2 Formation inscrite au RNCP, niveau 2 (bac +3), réalisée en partenariat avec ECORIS.
- 3 Formation de niveau bac + 3 réalisée en partenariat avec l'ESAIP d'Angers.

Toujours plus haut

Le lycée Notre-Dame-du-Roc continue sa croissance. Il propose, depuis la rentrée, une nouvelle formation post-bac.

S'adressant aux élèves titulaires d'un diplôme de niveau bac + 2, elle se déroule en 13 mois et permet d'acquérir le niveau L3 (licence 3^e année). Fruit d'un partenariat entre le CNAM (Conservatoire national des arts et métiers) et RENASUP Vendée (Réseau national d'enseignement supérieur privé), cette 3^e année est une licence professionnelle qui cible les étudiants désirant se spécialiser en droit, économie-gestion, mention Gestion des organisations par la voie de l'alternance.

Elle permet, ainsi, aux élèves issus du réseau RENASUP 85 de poursuivre leurs études dans le département tout en signant un contrat de professionnalisation. Centrée sur l'expérience professionnelle, la formation alterne entre six jours d'enseignement par mois dans les locaux du CNAM ou au lycée et des périodes en entreprise. Qui seront les heureux élus de cette première promotion ?

Après le bac, réussir son orientation est capital

L'année de terminale vise un double objectif : obtenir le baccalauréat, mais surtout réussir son orientation post-bac.

Des objectifs liés puisque la réussite au bac se prépare tout au long de l'année. Un travail régulier et sérieux permet, dans le même temps, la constitution d'un dossier solide pour postuler dans les formations sélectives (BTS, IUT, CPGE, écoles d'ingénieurs, écoles de commerce...). Le lycée propose un « rendez-vous orientation » au cours duquel des intervenants (anciens élèves en très grande majorité) viennent présenter leur formation. Et pour ceux qui envisagent un BTS au Roc, des demi-journées d'immersion.

« Au-delà de notre volonté de présenter aux élèves le plus large

éventail possible de formations, il nous faut, aussi, leur donner les moyens de réussir dans des parcours parfois très exigeants. Nous nous efforçons, en particulier, sur le temps d'accompagnement, de préparer au mieux cette entrée dans l'enseignement supérieur en les sensibilisant aux concours qu'ils pourraient être amenés à passer, en les aidant dans la rédaction de lettres de motivation, de CV ».

La plupart des inscriptions en études supérieures ont lieu, désormais, via un portail informatique unique, le site Admission Post-Bac. « Le professeur principal est là pour rap-

peler les échéances, répondre aux questions, mais aussi conseiller le candidat dans ses choix ».

Cette procédure permet aux futurs bacheliers de faire un certain nombre de vœux qu'il faudra classer, à la fin de la procédure, parmi les écoles ayant accepté la candidature de l'élève. C'est le vœu le mieux placé qui sera imposé au jeune. Un bon choix dans l'ordre des vœux est donc primordial. Un parcours réussi en lycée ne se traduit pas uniquement par le succès au bac, mais, surtout, par la possibilité de poursuivre ses études dans une filière que l'on a choisi par goût et non par défaut ! Une formation pour laquelle, avant d'y entrer, le jeune connaît les exigences, le parcours et les débouchés possibles.



Réussir au bac, c'est bien. Poursuivre ses études dans une filière choisie par goût et non par défaut, c'est mieux.

Nouveau : chef de projet informatique



À partir de la rentrée 2014, le pôle Enseignement supérieur du Roc participe à la création d'une nouvelle formation par alternance. Cette formation à destination des étudiants en informatique, permettra de poursuivre sur un cursus bachelor à bac +3 « Informatique et Réseaux », et de continuer, pour ceux qui le souhaitent, sur un parcours bac +5, par un master « Chef de projet informatique à l'international ».

Ce projet est réalisé avec l'ESAIP, École d'ingénieurs d'Angers, qui propose le contenu de formation et le Pôle d'activités numériques de la communauté de communes des Olonnes « Numerimer ». À la rentrée 2015, la formation s'installera dans

des locaux implantés au cœur du pôle d'activités numériques qui regroupera une pépinière d'entreprises du numérique, un data center, un espace de co-working et le pôle de formation. La proximité entre les acteurs du numérique et les étudiants en alternance permettra de tisser, entre eux, des liens professionnels, et de faire bénéficier chacun des atouts des autres. Les étudiants devront signer un contrat de travail avec une entreprise du secteur, et suivront les cours deux jours par semaine. C'est l'aboutissement d'une collaboration entre l'ESAIP et le pôle Enseignement supérieur du Roc, qui partagent, depuis plusieurs années, des valeurs communes.

Dîner antique : tous les ingrédients d'une réussite

Le 11 février, c'était le rendez-vous annuel des latinistes. Le «dîner antique» mobilise, chaque année, les classes de latin, mais aussi celles de la mode et de la restauration. Il a tenu toutes ses promesses.

C'est une étape obligée pour les latinistes du Roc : chaque élève vit, au moins, un dîner antique au cours de sa scolarité. Un rendez-vous attendu avec impatience et curiosité. Dès septembre, on s'inquiète : **«Madame, quand le dîner antique aura-t-il lieu ?»** Curiosité vite satisfaite : **«Le dîner est fixé au 11 février»**.

Pas de temps à perdre, donc, puisqu'il s'agit d'impliquer d'autres spécialités du lycée. L'organisation se met en route.

Étape 1 : le 14 novembre, les jeunes des trois cycles cuisine/restauration (terminale Hôtellerie), métiers de la mode (première) et latin (seconde, première et terminale) se rencontrent pour faire connaissance. Chaque équipe redéfinit le projet et développe sa culture des vins et plats de l'Antiquité.

Étape 2 : C'est le moment des essayages. Il faut voir la minutie des costumières pour maîtriser les techniques du drapé. Le moment aussi des conseils maquillage/coiffure en communiquant avec la section maquillage/coiffure de Saint-Michel/Saint-Gabriel.

Étape 3 : le mercredi 15 janvier, les latinistes et serveurs se retrouvent

pour créer des binômes de travail en vue du dîner. Une réelle harmonie règne parmi ces jeunes heureux de partager des tâches nouvelles et variées pour certains. L'après-midi, se termine par le buffet-test : salade romaine au fromage et vinaigrette au miel (**«Hum, cette alliance sucré-salé, très agréable»**); poulet à

la Fronton (**«Bizarre de manger du poulet à 17h, mais les pois et choux sont très savoureux»**). **«Par contre, le dessert «dulcia» est étrangement poivré»**.

Des surprises qui s'expliquent : il s'agit d'adapter les saveurs d'autrefois aux goûts d'aujourd'hui. Alors le 11 février, c'était comment ?



Les essayages sont un temps fort de la préparation. Pas question d'arriver au dîner mal fagoté dans sa toge.

En direct du I^{er} siècle

Les latinistes de première et terminale, sous la houlette de Jocelyne Caillaud et Pierre-Marie Vrignaud, s'impliquent dans la préparation de l'exposition sur les fouilles archéologiques du Langon, qui aura lieu, au printemps, à l'Historial de la Vendée. **«C'est l'Historial qui nous a sollicités»**. Le but de l'expo : faire découvrir au public les vestiges de l'occupation romaine (I^{er} siècle après J. C.), sortis du sous-sol du sud-Vendée.

Manière très pédagogique de se plonger dans la guerre des Gaules (Jules César) : après un important travail de recherche, depuis avril 2013, les seize élèves concernés ont par-

ticipé à la sélection des objets qui seront présentés, à la réalisation des panneaux et des cartels d'information ainsi qu'à la médiatisation de l'événement.

«Mais, la partie la plus intéressante aura, sans doute, été la rencontre avec des professionnels, spécialistes de l'archéologie, comme Jacques Santrot, céramologue, qui nous initiés à la céramique et Catherine Dupont, malacologue, qui possède la science de faire parler les coquillages».

Du 22 mars au 24 avril, à l'Historial. De 10h à 18h. Gratuit pour les moins de 18 ans.

Sang : trente nouveaux donneurs

Pour la sixième année consécutive, la journée du don du sang s'est tenue au lycée le lundi 20 janvier. Elle était organisée, comme de coutume, par les BTS Technico-commercial première année en liaison avec l'Établissement français du sang. L'objectif

est de sensibiliser les lycéens et étudiants à cette démarche. En Pays-de-Loire, ce sont 650 dons par jour qui sont nécessaires pour couvrir les besoins. Cette année, une trentaine de nouveaux donneurs se sont impliqués pour cette cause.

La journée des assistants managers

Les étudiants de BTS première et deuxième année, ont rencontré huit assistants de managers professionnels, dont quatre anciens étudiants du Roc : Céline Bertouille et Coralie Sachot de la promotion 2010, ainsi

que Boris Dugast et Aurélia Zanotti (2011). Au programme, présentation générale à l'amphithéâtre, puis rencontres au travers d'ateliers dirigés par ces intervenants. À nos étudiants d'en faire leur miel !

Page de communication JDL



**Le prix
Ouest-France**
Étonnants Voyageurs

Devenez l'oiseau rare

Vous avez entre 15 et 20 ans, participez au jury du prix Ouest-France Étonnants Voyageurs et devenez celui qui fera décoller son roman préféré.

Date limite des inscriptions : 19 mars 2014.

Renseignements et inscriptions sur <http://bit.ly/19Z61OT>



Prix parrainé par
Salaün
Holidays
Nous vous offrons le Monde.

SAINT-MALO
ÉTONNANTS VOYAGEURS
Festival international du livre & du film

**ouest
france**