

La gazette de la Casamance

n° 1

Vendredi 3 décembre 2021

Journal de la classe de CAP P.S.R. du lycée Alexis de Tocqueville

ÉDITO

C'est avec un immense plaisir que notre classe vous présente son premier numéro de la **Gazette de la Casamance** dans le cadre du Chef d'œuvre.

Tout au long de nos deux années de formation, nous vous ferons partager nos découvertes et nos sorties sur le thème de l'alimentation écoresponsable.

Nous vous souhaitons une très bonne lecture.

La classe de PC1 PSR

SOMMAIRE :

Gros plan sur ... La Casamance

Filière du lycée : le C.A.P. PSR

Rallye au Port-Racine

Visite de la cuisine centrale de l'hôpital Pasteur

Découverte du moulin Marie Ravenel

Jeux

Page 2

Gros plan sur ...

Le savais-tu ?

La Casamance est une région et un fleuve du Sénégal

La Casamance

En 2009, dans le cadre d'un voyage pédagogique au Sénégal en Afrique, une classe de CAP Agent Polyvalent de Restauration (APR) du lycée Alexis de Tocqueville a échangé avec le lycée de Coubalan.

Cette rencontre a permis de partager des recettes et des traditions culinaires.

Les élèves de la formation APR ont voulu faire honneur à cette magnifique région en empruntant son nom pour baptiser leur restaurant LA CASAMANCE.

Paul, Maïka et Ashraf

Cette année, à la Casamance, notre classe de CAP PSR vend ses productions tous les mardis à partir de 12h.

Le personnel du lycée, les professeurs et même les élèves peuvent venir s'y restaurer.

Nous voulons apporter du plaisir aux clients et faire découvrir et mettre en œuvre nos talents et nos compétences.

Mardi et vendredi de 12h à 13h

Sur place ou à emporter
Sous sol du bâtiment D



La promotion 2021/2023 du CAP PSR (production service en restauration) qui travaille à la Casamance chaque lundi et mardi.





Sortie éducative

Le port Racine à la Hague

Rallye au port Racine

Dans le cadre d'une journée d'intégration à la rentrée, nos classes de C.A.P. PSR (Production et Service en Restaurations), ATMF (Assistant Technicien en Milieu Familial et Collectif) et MMV (Métiers de la Mode, Vêtement flou) 1ère année sont parties le vendredi 10 septembre 2021 pour découvrir le port Racine dans la région de la Hague.



Les élèves des trois filières C.A.P. à la fin du rallye

Nous avons eu un questionnaire à remplir au cours du rallye, puis nous avons participé à un «blind test» musical.

Après le rallye, nous avons pris une pause déjeuner sur le port tous ensemble.

Les résultats des équipes gagnantes ont été annoncés par les enseignants.

Ensuite nous sommes rentrés au lycée pour préparer le «café parents» afin que nos familles rencontrent les professeurs et qu'elles visitent le lycée.

Cette journée a permis de réunir toutes les classes tout en s'amusant !
Aylene

Le savais-tu ?

Port Racine est réputé être le plus petit port de France !

Filière du lycée

Le savais-tu ?
Il y a quatre filières de C.A.P. au lycée Tocqueville

La formation CAP PSR au lycée Alexis de Tocqueville

Notre classe de 11 élèves suit une formation de Production et Service en Restaurations au lycée Alexis de Tocqueville.

En principe, cette formation s'organise sur deux années scolaires. Nous espérons donc sortir diplômés en 2023.

Nous faisons de la production culinaire (épluchage, taillage, dressage, cuissons multiples...), du service et de l'entretien des locaux. Nous sommes très attentifs aux questions d'hygiène.

Nous effectuons deux périodes de stage par an. Après obtention du CAP, on peut soit rentrer dans la vie active soit compléter notre formation avec un autre CAP (en apprentissage éventuellement) ou un bac professionnel.



La classe de PC1 PSR lors de la finalisation du journal le vendredi 3 décembre 2021

Angel, Isahora et Nesar

Que faire après le CAP PSR ?

- Bac pro Hygiène Propreté
Stérilisation au lycée de Coutances
- CAP en 1 an au lycée Hôtelier de Granville (cuisine ou commercialisation et services en hôtel café restaurant)
- Mention complémentaire (Vendeur spécialisée en alimentation au lycée Sauxmarais)
- Divers apprentissages (pâtisserie, cuisine, service).

Découverte d'entreprise

Visite de la cuisine centrale de L'hôpital Pasteur

Notre classe est allée à pied visiter la cuisine centrale de l'Hôpital Pasteur à Cherbourg le mardi 7 septembre 2021 au matin. Elle a rencontré l'équipe qui travaille au sein de cette structure.

Ludovic, agent polyvalent, nous a accueillis pour faire la visite. Tout le monde s'est mis en tenue pour rentrer dans la cuisine (sur-chaussures, blouses, charlottes...).

Nous avons observé plusieurs postes de travail (cuisson, magasin, préparations froides, conditionnement, plonge) et d'autres postes.

D'ailleurs nous avons un camarade de classe, Timmy Drapier, qui fait son apprentissage dans cet établissement.

Il y a plus de cinquante employés repartis sur tous les postes. Les agents préparent 2500 à 3000 repas par jour.

Au sein de l'hôpital il y a un self où sont servis 200 repas par jour. Ce self est disponible pour tous les employés de l'hôpital Pasteur. Ceux-ci travaillent 37,5 heures par semaine.

Nous sommes repartis impressionnés par l'importance de la structure et nous avons appris beaucoup de choses.

Timmy, Nolan et Zakirullah



Timmy et Isahora devant la rampe du self à L'Hôpital Pasteur.

Le savais-tu ?

La plupart des produits servis à l'hôpital sont frais et locaux

Dossier thématique

Découverte du Moulin Marie Ravenel

Nous avons aussi eu la chance de visiter le moulin Ravenel à Rethoville le 30 septembre 2021.

Une fois arrivés, Céline, la boulangère, nous a accueillis et expliqué comment fabriquer le pain.

Nous nous sommes mis au travail : nous avons pétri la pâte à pain et l'avons laissée reposer pendant la visite du moulin.

Nous avons donc découvert le fonctionnement et l'histoire du moulin.

Après la visite, nous avons participé à la cuisson du pain puis avons pu déguster nos productions.

Une fois cette activité terminée, nous sommes partis randonner dans la Vallée des Moulins.

A l'arrivée, nous avons traversé le viaduc de 32 m de haut. Son rôle, autrefois était de faire traverser les trains sur une voie de chemin de fer qui partait de Cherbourg pour aller à la gare de Barfleur.



Façonnage du pain



La classe sous le viaduc de Fermanville

Découverte du Moulin Marie Ravenel (suite)

Une fois au Hameau des Moulins nous avons pu apercevoir la roue d'un moulin. Son rôle était de faire démarrer l'engrenage et la meule grâce à l'eau qui la faisait tourner.

Nous sommes ensuite partis voir les moulins et les demeures, puis nous avons vu la maison de Marie Ravenel, meunière et poétesse.

Nous avons ensuite vu une stèle en hommage à cette femme puis nous sommes rentrés dans un cimetière où nous avons repéré sa tombe.

Océane



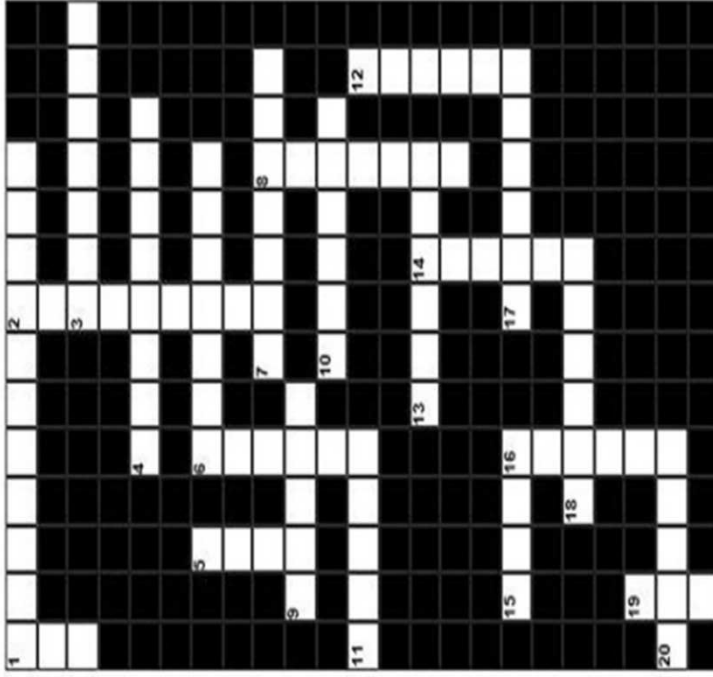
La tombe de Marie Ravenel au cimetière de Fermanville (1811-1893)

Le savais-tu ?

Le train qui passait sur le viaduc s'appelait le « Tue-Vaches » car il lui arrivait de percuter des vaches !

JEUX

MOTS CROISES SUR L'UNIVERS DU PAIN



Horizontalement

- 1 Etablissement où on fabrique du pain
- 3 Local du boulanger
- 4 Pain long
- 6 Homme du moulin
- 7 Il peut être vieux et mangé
- 9 Elle moud les céréales
- 10 Goutte la pâte
- 11 Boule de pâte
- 13 Protéine algérienne des céréales
- 15 Conduite qui amène l'eau à la roue du moulin
- 17 Sucre que l'on trouve dans le pain et les céréales
- 18 Elle croustille
- 20 Boule de pain

Verticalement

- 1 Se récolte en épis
- 2 Mettre au four
- 5 Tourne grâce à l'eau
- 6 On y moud le blé
- 8 Fine tranche
- 12 Machine qui malaxe la pâte
- 14 Ennoblir à céréales au moulin
- 15 Ingrédient principal du pain
- 19 Blanche et moelleuse dans le pain

Réponses au prochain numéro !