

ZOOM SUR LE SELF

C'est une équipe souriante qui vous accueille à l'entrée du « self », car c'est ainsi que les élèves désignent notre restaurant scolaire. Les agents qui travaillent au service restauration (Thierry Loudier, chef de cuisine, Didier Alcaraz, Santiago Duran (dit Jo), Gilles Labadie, sans oublier Laurence Timmerman pour le service et le nettoyage) ont toujours un mot aimable pour les élèves, qu'ils finissent par bien connaître, à les voir passer tous les jours dans la file, le plateau à la main. Mais le travail de ces agents, qui sont employés par le département, ne consiste pas qu'à servir les repas aux élèves. Il a commencé bien avant, dès six heures du matin. Sous les directives de M. Loudier, toute l'équipe s'affaire à débarrasser, ranger, éplucher, tailler, cuire les viandes et les légumes, fabriquer des pâtisseries... jusqu'à midi, heure à laquelle les premiers repas sont servis et où les agents de la cuisine passent au service derrière les comptoirs.

COMMENT NOURRIR CHAQUE JOUR PLUS DE SIX CENTS PERSONNES ?

Il faut une précision d'horloge pour que tout soit prêt dans les temps, et que 640 personnes puissent manger sans précipitation pendant la pause méridienne. Les adultes qui travaillent dans l'établissement ont bien sûr eux-aussi accès à ce service, (moyennant un prix plus élevé que celui des élèves) et ils sont une trentaine à déjeuner chaque jour au collège. Nous accueillons même des lycéens d'autres établissements lorsqu'ils sont en stage dans notre secteur. Comme dans la plupart des autres métiers, celui-ci comporte aussi sa part de travail administratif. C'est ainsi que Thierry Loudier, lorsqu'il n'est pas derrière les fourneaux avec son équipe, travaille tous les jours dans son bureau, au téléphone ou devant son ordinateur. Il y compose les menus, reçoit des commerciaux, établit des commandes, fait le suivi des consommations journalières de la cuisine. De temps en temps, à Noël ou lorsque le chef d'établissement reçoit des invités, il est amené à composer des menus plus élaborés, où il retrouve peut-être un peu l'ambiance des restaurants où il a travaillé dans ses premières années.

À VENIR

Semaine du 5 avril : voyage en Angleterre.
Mardi 6 et mercredi 7 : Brevet blanc.
Mardi 6 : ASSR1 (pour les 5°).
Judi 8 : journée prévention routière.
Vendredi 9 : ASSR2 (pour les 3°).
Lundi 12 : conseil d'administration.
Mardi 13 : information sur les toxicomanies (pour les 4°).

Lundi 3 : visite du théâtre d'Agen (3° DP3).
Mercredi 19 et mercredi 26 mai : examen du certificat de formation générale (SEGPA).
Vendredi 21 : spectacle du Florida.
Vendredi 28 : spectacle de la chorale.

à partir du 15 : conseils de classes.
29 et 30 : examen du diplôme national du brevet.

JUN



ET LE BIO ?

A la question de savoir si nos élèves pourraient manger « bio » à la cantine, Monsieur Loudier répond qu'il y travaille, mais que, comme les produits « bio » valent en moyenne trois fois plus cher que les autres, il ne peut se permettre que d'introduire de temps à autre des laitages, des fruits ou d'autres produits « bio » dans les menus. Dès qu'il reçoit des propositions de prix intéressantes, il n'hésite pas à en servir. Une fois dans l'année, en collaboration avec le service de l'intendance et les enseignants, un menu entièrement bio est proposé aux élèves. Une plus grande fréquence de ces menus est à l'étude. M. Loudier nous explique que toute l'équipe de notre service de restauration est toujours extrêmement soucieuse de l'hygiène et de la sécurité alimentaire de nos élèves. Des prélèvements sont effectués chaque jour, pour être analysés par un laboratoire spécialisé. Les services vétérinaires peuvent aussi inspecter nos installations à tout moment. Saluons le tour de force quotidien qui consiste à élaborer des repas savoureux et équilibrés pour la somme de 2,30 euros ! C'est aux alentours de seize heures que la journée de travail se termine aux cuisines, après le nettoyage et la désinfection du matériel, des plans de travail, de la chaîne complète du self et des sols, afin que tout soit fin prêt pour la journée du lendemain.

UN EXEMPLE DE MENU DU LUNDI 08 FEVRIER 2010 :

**SALADE D'EBLY
 CHIPOLATA OU MERGUEZ
 CHOU FLEUR À LA CRÈME
 YAOURT OU FROMAGE
 BEIGNET DE LA CHANDELEUR**

La Rocal

Numéro 2 - Trimestre 2

ÉDITO

Soixante-dix adultes travaillent tous les jours au collège La Rocal, réunis autour d'un même projet : fournir un service public d'éducation de qualité pour vos enfants. Le travail des enseignants est celui que vous connaissez le mieux, bien entendu, mais la vie dans un collège est constituée de nombreuses autres activités, qui toutes participent à faire de l'établissement un lieu stimulant pour l'éducation des adolescents qui nous sont confiés. Vous découvrirez donc, au fil des numéros, les différents professionnels qui composent notre équipe. Dans cette deuxième parution seront évoquées les séances de travaux pratiques qui ont lieu pendant les cours de sciences physiques ; vous découvrirez comment les civilisations antiques sont à la base de notre culture et que les langues anciennes peuvent être là où on ne les attend pas. Madame Jumel nous présente un lieu essentiel pour la formation des collégiens : le centre de documentation et d'information et notre chef cuisinier nous explique le fonctionnement de notre service de restauration scolaire. Merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à ce numéro qui vous permettra je l'espère, de mieux nous connaître et de comprendre ce que nous faisons au quotidien à "La Rocal".

F. CAPPE

COLLÈGE LA ROCAL / PLACE DE LA MAIRIE / 47240 BON-ENCENTRE / 05.53.96.30.61
 DIRECTEUR DE PUBLICATION : F. CAPPE * IPNS * NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE
 Aide équipe redactrice : R. Dupouy / F. Mengelle / A. Metall / R. Ceret

SOMMAIRE

- 1 LES SCIENCES AU COLLÈGE
- 2 LE CDI
- 3 LE LATIN / INFO CPE
- 4 QU'EST-CE QU'ON MANGE A MIDI ?

LES SCIENCES EXPÉRIMENTALES

COMPRENDRE LE MONDE QUI NOUS ENTOURE : QUOI DE PLUS FONDAMENTAL ?

À l'heure où les enjeux énergétiques et climatiques sont au cœur de nos préoccupations, nos enfants doivent prendre conscience de l'importance des connaissances scientifiques. C'est la raison pour laquelle l'accent est mis dans notre collège sur l'apprentissage des sciences physiques. Celui-ci est fondé sur l'appropriation par les élèves de la démarche scientifique. Pour cela, l'élève doit pouvoir émettre des hypothèses, élaborer puis réaliser des expériences, observer et interpréter. L'expérimentation est donc au centre des apprentissages. Pour que chaque élève puisse s'investir pleinement, au collège La Rocal, on a choisi de partager les classes en deux pour effectuer les séances de travaux pratiques en petits groupes en classe de cinquième et de quatrième. Pouvoir expérimenter en toute sécurité et dans les meilleures conditions possibles, cela crée aussi des vocations. En effet, de nombreux anciens élèves du collège La Rocal choisissent les sections scientifiques au lycée.

