

ORGANISATION DES JOURNÉES PORTES OUVERTES

SAMEDI 12/03/2022 – 09H00-16H00

INTITULÉ DU PÔLE	ACTIVITÉS PROPOSÉES	INTERVENANTS	ÉLÈVES	SALLE
FRANÇAIS – HISTOIRE GÉO	Présentation du programme et des modalités d'examen	Mme RECULET LEFAURE M. LALANNE Mme EMONNOT Mme BACHMANN		CDI
DOCUMENTATION	Présentation des ressources du CDI	Mme PERRIER		CDI
MATHÉMATIQUE S / SCIENCES	Présentation du programme et des modalités d'examen	Mme COLOMB		CDI
BIOTECHNOLOGIE	Présentation des programmes de PSE, Sciences appliquées, formation SST et des modalités d'examen sur différents supports	Mme GOUESSANT Mme CUGIER		229
ÉCONOMIE ET GESTION	Présentation du programme et des modalités d'examen			
LVE ANGLAIS	Informations programme Classe européenne	Mme BALLET-BAZ Mme BOYD		SALLE MULTIMÉDIA
LVE ITALIEN	Informations programme	Mme GERELLI		233
ARTS APPLIQUÉS	Présentation du programme et des projets	Mme ABESS		239
EPS		M. MOUTHON M.Lefrancois		SALLE DE MUSCULATION

ACCUEIL	Accueil des familles à leur arrivée	M. LAPIERRE Mme BOUVIER M. HAMAIDE M. VIENNET	-	HALL
	Prise en charge de famille	Mme FAUCHERE M TOURNIER M BAPTISTA Mme HAUSSER	BONDIER Maewen 1CAP CSHCR SLAMA grégory 1CAP CSHCR ALMIN Evan 1PRO A VERHAEGHE Lola 1PRO A VERDAN Leïa 1PRO A METRAL Joel 1PRO B MANDEEL Luccca 1PRO B DANNEBEY Ylan 1PRO B BONAT Arthur TPRO A CURT Génoilé TPRO B	HALL
INFORMATIONS AUX FAMILLES	Présentation des formations du lycée	Mme CAMPIONE M. VENON	-	SALLE DE CONFÉRENCE
	Renseignements sur les visites médicales. Suivi de traitement médical PAI Projets santé	Mme MILANO	-	SALLE DE CONFÉRENCE
OUVERTURE À L'INTERNATIONAL	Erasmus / PFMP	Mme LE MOUEL M. GUINARD	-	215
INTERNAT	Vie à l'internat	Mme JAUREGUI	-	CHAMBRE 101 NIVEAU 1
ÉLÈVES ULIS	Présentation du dispositif ULIS et informations orientation en LP	Mme GACHET	-	SALLE DE CONFERENCE

SNCF	Présentation des transports scolaires		-	HALL
-------------	---------------------------------------	--	---	------

ORGANISATION DES ATELIERS

ATELIERS	ACTIVITÉS PROPOSÉES	INTERVENANTS
BAR	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation de la MC Employé Barman - Réalisation de cocktails / Nez du vin 	M. THABUIS M. OLIVIER
HALL D'ENTRÉE	Présentation des associations gravitant dans les formations des élèves	M.BELLENGE
CUISINE D'INITIATION + HALL D'ENTRÉE	Vente à emporter de cookies, muffins, Fabrication de gaufres et crêpes (sucre, chocolat, caramel au beurre salé, confiture) Ventes de boissons chaudes (café, thé, chocolat) et boissons fraîches	M. BARBIER M. BELLEGO M. BUCCI
PÂTISSERIE	Stand Développement durable : organisation de cours de cuisine	Mme RATTE VILASIS M. VERNEREY

<p>CUISINE D'APPLICATION + RESTAURANT D'APPLICATION</p>	<p>Brunch salé/sucré</p>	<p>Mme LIMIDO Mme PLASSE M. GOMIS M. PICARD</p>
<p>RESTAURANT D'INITIATION</p>	<p>Présentation du BTS MHR</p>	<p>M. PERILLAT</p>
<p>ATELIER FROMAGERIE</p>	<p>Animation sur les Fromages Français et Européens Présentation du CAP crémier fromager , Reconnaissance produits et Dégustations Vente à emporter de plateaux de fromages</p>	<p>M. TALTAVULL</p>

CONTREMARQUES (INTENDANCE) :

- BRASSERIE : 16 € BOISSONS COMPRISES
- COURS DE CUISINE : 20 €
- VENTE À EMPORTER : 5 €
- SÉLECTION DE FROMAGES (pour 2 Personnes) : 8 €

