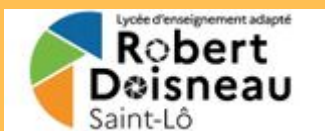




Edition N°1 / mai 2025



# Le Mag de Robert Doisneau

Des nouvelles de notre lycée

- PAGE 2** • Dans la peau d'une personne âgée  
**PAGE 4** • Sortie graffs pour des peintres  
**PAGE 6** • Les cuisiniers à la Cité de l'alimentation  
**PAGE 8** • un ex-maitre d'hôtel de l'Elysée face aux lycéens  
**PAGE 11** • Rencontre avec l'orchestre régional de Normandie  
**PAGE 12** • Visite de la menuiserie François de Canisy  
**PAGE 13** • Rencontre des AAGA au musée  
**PAGE 15** • Concours les "Mots en or"  
**PAGE 16** • ERASMUS à Porto  
**PAGE 17** • Rencontre des couvreurs  
**PAGE 19** • Magazines JP1 et JP2  
**PAGE 16** • Semaine du développement durable  
**Page 22** : Boîte à livre autour de "Deux fleurs en hiver" de Delphine Pessin  
**Page 23** : Internat éducatif : jardin pédagogique et Poulailier

## Retrospective des articles parus sur le site du lycée



### Chers parents, élèves et amis du lycée

Cette newsletter annuelle vise à vous plonger au cœur des activités, sorties et rencontres qui animent notre communauté.

Revivez les temps forts :

- Les projets pédagogiques qui révèlent les talents de nos élèves
- les sorties éducatives qui

ouvrent de nouveaux horizons

- les rencontres inspirantes avec des professionnels et partenaires.

Des photos, des témoignages et des anecdotes pour vous faire partager l'énergie et la créativité de notre lycée !

L'équipe du lycée professionnel - EREA Robert Doisneau - Saint-Lô

Septembre  
2024  
Juin 2025

## Un vendredi 13 dans la peau d'une personne âgée.



Les élèves devaient les franchir avec des déambulateurs, fauteuils roulants mais aussi des béquilles. Pour ajouter de la difficulté, nous avons utilisé des élastiques pour ralentir les déplacements, des masques pour les yeux et des poids sur les chevilles. Pour pallier le handicap visuel, un guide nous dirigeait. Chaque binôme devait arriver premier de chaque course..

Dans l'enceinte du lycée Robert Doisneau de Saint-Lô, les élèves du CAP AAGA de 1ère et 2ème année se sont rencontrés autour d'un vendredi de jeux.

Ils ont participé à des parcours avec des obstacles en simulant la mobilité d'une personne âgée.

Ces parcours ont été mis en place avec portes, marches, tables, couloirs de plots...



Accepter de se laisser guider par la personne en fauteuil



Utilisation du déambulateur

Les élèves ont apprécié la participation des enseignants, du proviseur et de sa secrétaire. Nous avons partagé des moments très sympathiques : rigolades, instants de partage entre les élèves des deux sections.

Cette après-midi s'est terminée autour d'un goûter préparé par les 2e années.

Une magnifique journée !!!

Caption text

# LE CLIMAT CHANGE

POUR TOUS LES CAP 1ère Année

2e édition  
la Rentrée  
du climat



## POURQUOI PAS NOUS ?

Deuxième édition de la Rentrée du climat : mardi 1er octobre 2024

Les élèves de 1re année de CAP de 13h30 à 17h à la 2eme édition de la « rentrée du climat » afin de s'interroger sur les causes et les conséquences du réchauffement climatique, et trouver des solutions individuelles ou collectives pour réduire son empreinte carbone.

# 3 octobre 2024 peintre 1ere année

Le jeudi 3 octobre les peintres 1ere année sont partis en sortie à Cherbourg et le nord Cotentin à la découverte de graffitis.

Après un départ à 8h du lycée , nous nous sommes rendus en car jusqu'à Fermanville pour observer une première œuvre réalisée sur un blockaus par le street artiste Baby K.

Il s'agissait d'une tête de Goldorak géante.

Ensuite nous sommes allés jusqu'à la crustalerie du Becquet pour découvrir une deuxième œuvre, ce n'était pas facile de l'observer car il fallait passer devant des grosses vagues pour atteindre un crabe géant qui se trouvait à l'arrière du bâtiment.

La visite s'est poursuivie dans l'agglomération cherbourgeoise où nous avons vu plusieurs œuvres de Baby K.

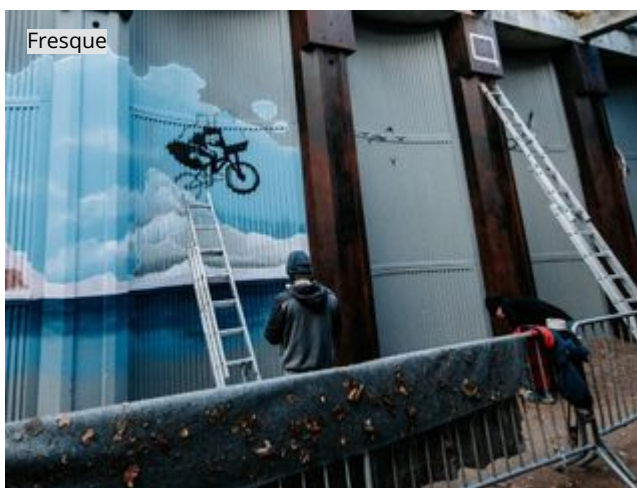
Nous nous sommes rendus sur la voie verte de Cherbourg pour rencontrer deux artistes en plein travail , en train de réaliser une fresque de 120 m de long et 5 m de haut de chaque côté du tunnel. Baby K et Blesea ont répondu au questionnaire préparé en classe et nous ont présenté leur projet.



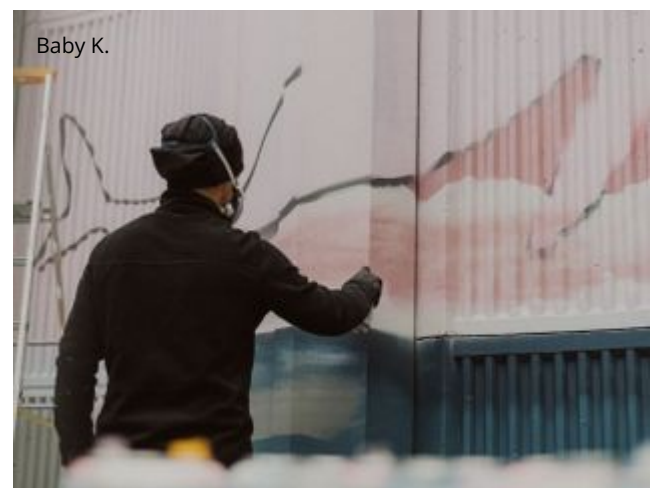
Ils nous ont fait une démonstration d'utilisation de la bombe.

Vers 13h nous avons enfin pu manger, nous étions à la cité de la mer, à côté du sous-marin.

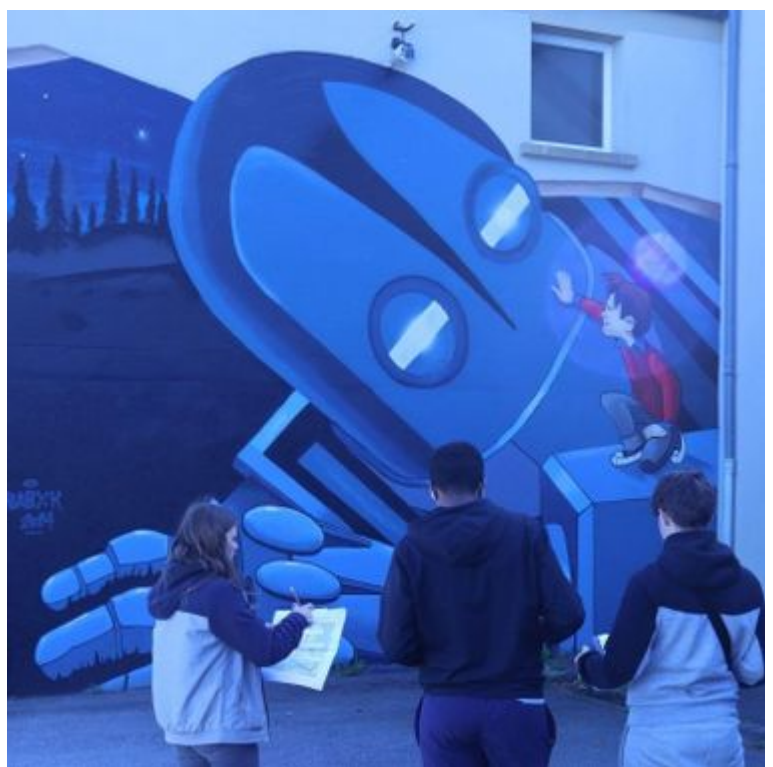
Après le repas nous sommes partis vers l'ouest à la découverte d'autres œuvres à Tonneville, les dunes de Biville, Couville, Denneville puis nous sommes rentrés au lycée pour 17h30.



Fresque



Baby K.



## Notre journée à la Cité de l'Alimentation



Jeudi 7 novembre 2024, nous sommes allés effectuer un TP à la Cité de l'Alimentation, à Hérouville Saint-Clair. Une belle journée, bien remplie !

Il a fallu se lever un peu plus tôt pour prendre le train puis le tram. Nous sommes arrivés à 9h30 et avons tout de suite commencé à travailler après une présentation de la cuisine de ce lieu.

La Cité de l'Alimentation est un restaurant associatif, où l'aide des bénévoles est essentielle.

Elle se situe dans les anciens locaux du lycée Rabelais, où M. LAVIGNE, notre chef, a passé ses diplômes de cuisinier.

Pour plus d'informations, voici le lien vers son site : <https://www.citedelalimentation.fr/>



Nous avons fait la connaissance de

- Benjamin (chef cuisinier),
- Clément (desserts et salle)
- et Fanny (service en salle).

Nos collègues en HCR étaient donc plutôt avec Fanny et Clément et nous, nous avons travaillé toute la matinée avec Benjamin.

## Le menu de la semaine

### Entrées :

- Mille-feuilles de céleri, caviar d'aubergines et amandes, sauce aux herbes
- Houmous de betteraves, pain pita, sauce tahin

### Plats :

- Risotto de petit épeautre, crème de lentilles corail au butternut, brocolis rôtis et beurre de sauge.
- Keftas de bœuf, carottes rôties, polenta crémeuse à l'origan

### Desserts :

- Crêpe « Mille Trous » et ses poires pochées à l'hibiscus, coulis hibiscus
- Pommé et son caramel de pommes



Nous avons chacun nos postes et nous avons lavé, épluché tous les légumes pour les entrées et les plats, taillé des brunoises (céleri, carottes, poivrons, oignons, piment) afin de réaliser les keftas de bœuf.

Ensuite, nous avons commencé à cuire tous les aliments pour le service du midi : cuire les keftas, rôtir les légumes, réaliser le risotto...

Puis est venu midi, où près de 50 clients sont venus manger.



Le service s'est bien passé, c'était différent de notre restaurant pédagogique, car on a ressenti un peu plus de pression. En plus, l'organisation au pass est différente, car on dressait directement nos assiettes sur le pass, contrairement au lycée.

Nous avons changé de postes pour que tout le monde fasse le service au pass.

Après le service, nous avons nettoyé et désinfecté toute la cuisine. Nous avons terminé la plonge et lavé le sol.

Enfin, nous avons pu déguster les plats que nous avons servi aux clients. Nous avons partagé un repas d'équipe, sur une grande table, c'était super sympa.

Nous avons trouvé cela très bon, les saveurs étaient parfois nouvelles et bien équilibrées.

Nous avons pris congé et avons eu le temps de visiter la cathédrale Saint-Pierre de Caen et le château ducal de Caen (malgré les travaux).



Nous sommes revenus au lycée pile pour aller manger, à 18h30.

C'était une journée très complète et très riche, on a rencontré des gens sympas, et très professionnels.

**Merci à la Cité de l'Alimentation pour son accueil et ce partage !**

## Un ex-maître

De passage à Saint-Lô, Vincent Mumbaya, maître d'hôtel de l'Élysée, vient parler de son métier aux élèves de CAP du Lycée



Vincent Mumbaya, au centre, est venu pe

### Rencontre

« C'est quoi le plat préféré d'Emmanuel Macron ? » Les questions des élèves sont teintées de curiosité. C'est que ce n'est pas tous les jours qu'un maître d'hôtel de l'Élysée vient parler de son métier à une classe de CAP. Vincent Mumbaya, en vacances dans la région, a répondu à l'invitation d'un des enseignants du LEA Robert-Doisneau de Saint-Lô. « Il apprécie la tourte je crois, répond-il en souriant. Je suis habitué à ce genre de questions. C'est normal. Quand on travaille à l'Élysée, on suscite la fascination ou la défiance. » Le jeune homme de 31 ans, originaire de région parisienne, est ravi de raconter son parcours aux élèves.

**Aller loin, avec de la volonté**

« Je suis la preuve qu'avec de la volonté et du travail, on peut aller

# Le maître d'hôtel de l'Élysée face aux lycéens

Vincent Mumbaya a pris le temps de raconter son parcours professionnel et son expérience d'enseignement adapté Doisneau.



Vincent Mumbaya, maître d'hôtel à l'Élysée, devant les élèves du Lycée d'Enseignement adapté Robert-Doisneau, de son expérience de maître d'hôtel à l'Élysée.

Photo : Quentin Leroy

« Loin dans les métiers de l'hôtellerie, explique-t-il. Mon BTS hôtellerie-restauration en poche, je suis parti étudiant et travailler à Pékin. Après un bachelor métiers du luxe, j'ai fait un MBA (Master of business administration), puis j'ai enchaîné les expériences dans les hôtels de luxe à Paris. »

Un jour, Vincent tombe sur une annonce en ligne de maître d'hôtel à l'Élysée. « J'ai candidaté puis je me suis préparé à l'avance à un possible coup de fil, en m'informant sur cette institution emblématique. L'intendant de l'Élysée m'a rapidement appelé et j'ai pris mon poste le 1<sup>er</sup> juillet 2021. »

Son premier jour dans la « première maison de France », Vincent Mumbaya s'en souvient comme si c'était hier. « L'Élysée est un endroit splendide, orné de dorures flamboyantes. J'avais des étoiles dans les yeux.

L'appréhension est arrivée les jours d'après. Servir le Président sans faire d'erreur et avec discrétion, cela met une certaine pression mais les huissiers du Président nous enseignent tous les codes. Je servais les consommations, les repas, ou je montais la table des ministres avant les conseils. Il faut faire attention au placement des gens, respecter les affinités politiques... »

Travailler à l'Élysée c'est pour Vincent, bien faire la part des choses entre la vie privée et le travail. « Le secret professionnel prime. On ne s'en rend pas forcément compte, mais sur les images de chefs d'État en visite, il y a toujours un maître d'hôtel en arrière-plan, vêtu de son frac, d'une veste et de son nœud papillon... » Vincent ne le cache pas, il a croisé les plus grands de ce monde. Son meilleur souvenir : « la venue de Charles III et la belle cérémonie

protocolaire avec sa ribambelle de maîtres d'hôtel... Un vrai balai ! »

Aujourd'hui Vincent Mumbaya a été nommé superviseur du café La Maison Élysée, le salon de thé et musée, ouvert l'été dernier. « Je suis fier d'avoir été au service de la Présidence et donc de notre pays. »

Fascinés, les élèves de CAP le retiennent encore avec quelques questions. « Je veux montrer aux jeunes que tout est possible dans la vie comme j'aurais aimé qu'on me le dise plus jeune. On peut oser pousser les barrières et prendre l'ascenseur social, avec le soutien d'un bon entourage. Par contre, je trouve que les réseaux sociaux ne sont pas d'une grande utilité, au contraire... » Allez encore une petite question... « Et Brigitte Macron ? Elle est gentille ? » Vincent quitte les élèves avec un grand sourire : « Oui, très. »



**Ton  
problème  
c'est mon  
problème**

**NON AU HARCÈLEMENT**



Ce vendredi 8 novembre (10h00-12h00), tous nos élèves de 1<sup>ère</sup> année vont suivre une sensibilisation sur le harcèlement autour de la thématique de cette année « ton problème c'est mon problème ».

# 13 janvier Rencontre avec l'orchestre de Normandie

Ce lundi 13 janvier 2025, 5 classes ont rencontré 3 musiciens de l'orchestre régional de Normandie afin qu'ils présentent leurs instruments.



- Aurélien Voisin-Wiart (flûte traversière)
- Gilles Leyronnas (clarinette)
- Clément Bonnay (basson)

Après quelques variations autour de « La ci darem la mano » de Beethoven et la présentation de leurs instruments, les élèves ont pu échanger avec les musiciens.

Une belle rencontre.

## Visite de l'entreprise François de Canisy par les menuisiers 2e année

Dans le cadre du forum de l'insertion organisé par l'équipe GPDS du lycée, nous nous sommes rendus, avec nos professeurs, à l'entreprise François à Canisy.

Sur place, nous avons été accueillis par M Lecordier, chef d'atelier, qui nous a fait visiter les locaux de l'entreprise.

Nous avons pu découvrir de nouvelles machines, comme la CNC, qui est une machine commandée par ordinateur.

Nous avons pu observer les ouvriers au travail en train de restaurer, une porte du 18ème siècle appartenant à une ambassade de Paris.

Le chef d'atelier nous a aussi dit que l'entreprise travaillait beaucoup avec le célèbre cabaret parisien « Le Moulin Rouge ».



M Lecordier a répondu aux questions que nous avons préparées en cours.

Nous souhaitons remercier toute l'équipe de l'entreprise pour son accueil.

Pour plus d'informations nous vous invitons à vous rendre sur le site de l'entreprise à l'adresse suivante. [www.atelierfrancois.fr](http://www.atelierfrancois.fr)



## Rencontre des AAGA avec des personnes âgées



Clara Shanyss et Mme Vautier



Classe AAGA et personnes de la maison de retraite



Isaline et M Dufour

Vendredi 31 janvier, les élèves de 2ème année de CAP « Accompagnant au Grand Age » du LEA Robert Doisneau ont rencontré les résidents de l'EHPAD de la Demeure du Bois Ardent au musée d'Art et d'Histoire de St-Lô.

**Vendredi 31 janvier**, les élèves de 2ème année de CAP Accompagnant au Grand Age du LEA Robert Doisneau ont rencontré les résidents de l'EHPAD de la Demeure du Bois Ardent au musée d'Art et d'Histoire de St-Lô.

Cet échange riche et intense leur a permis de découvrir le vécu de ces personnes lors des bombardements de St-Lô, notamment grâce à la maquette de St-Lô bombardée et à l'appartement reconstitué des années 1950, qui ont fait émerger nombre de souvenirs. Les informations recueillies par les élèves leur permettront d'alimenter le livre intergénérationnel qu'ils sont en train d'écrire pour leur

chef d'oeuvre. Les futurs personnels de maison de retraite étaient aux petits soins : les uns aidant les personnes à se rhabiller, les autres à pousser les fauteuils roulants ou à donner le bras pour les déplacements, ou encore à porter les sièges d'appoint pour les pauses dans le musée.

**Isaline** : "C'était intéressant d'écouter leur version de la guerre, leur vision du Débarquement. J'ai kiffé..."

**Shanyss** : "C'était intéressant de parler avec Mme Vautier par rapport à son vécu. J'ai passé un bon moment."

**Clément** : "J'ai appris qu'en 1950 les

postes de télévisions existaient déjà, mais que tout le monde n'avait pas encore le téléphone. C'était surprenant les informations que nous avons obtenues lors de cet échange."

**Louna et Inès** : "C'était agréable de passer du temps avec ces personnes âgées. Elles nous ont apporté beaucoup d'informations sur la période de la 2nde Guerre Mondiale."

**Fatoumata** : "C'était une expérience importante pour ajouter des éléments à notre chef d'oeuvre."

# EREA LEA R. DOISNEAU

SAINT-LÔ



**PORTES OUVERTES**

**VENDREDI 14 MARS 2025**

**15H30-19H00**



Lycée professionnel  
d'Enseignement  
Adapté de la Manche

## **PÔLE BÂTIMENT**

CAP Couverture

CAP Maçon

CAP Menuisier fabricant

CAP Peintre applicateur de revêtements

## **PÔLE AGRICOLE**

CAPa Jardinier Paysagiste

## **PÔLE SERVICES**

CAP Cuisine

CAP Commercialisation et Services hôtel café restaurant

CAP Agent Accompagnant au Grand Âge

**NEW  
2025**

Certificat de spécialisation  
**AIDE A DOMICILE**

CAP en 1 à 3 ans

Internat éducatif,  
culturel & sportif

Statut scolaire  
ou apprentissage



Erasmus+



149 RUE CAVELIER DE LA SALLE - SAINT LÔ - 02 33 77 81 30

## Participation de 7 classes au 6e édition du concours "Les mots en or"

Cette année 7 classes de 1ere année ont participé à la 6e édition du concours "Les mots en or" : menuisiers, maçons, peintres, cuisiniers, serveurs et agents d'accompagnement.

Il s'agit d'un concours de vocabulaire proposé par la fondation Voltaire, portant cette année sur la gastronomie.

Après une première phase de qualification, la finale entre les AAGA1 et ME1 a eu lieu aujourd'hui 31 mars 2025 au CDI.

Après une heure de lutte intense à épeler et définir les mots, les 9 élèves d'AAGA1 ont gagné.

Bravo à eux et félicitations à l'ensemble des participants.



# Mars 2025 ERASMUS à Porto

**Bonjour du Portugal !!  
Le voyage se passe super bien.  
Nous avons visité plein de lieux  
formidables comme le Pont Dom  
Luis et Villa Nova de Gaia.**

Ils ont eux aussi un restaurant pédagogique et un hôtel d'application 5 étoiles avec 17 chambres.

L'auberge de jeunesse où nous logeons est formidable et les portugais sont super accueillants.

A très bientôt pour d'autres nouvelles.  
Les HCR2 - CU2



Nous avons découvert des spécialités de Porto : la Franceshina ! Un croque monsieur recouvert d'une sauce tomate et de fromage.

Nous avons visité le lycée hôtelier de Porto qui s'appelle la Escola de Hotelaria e Turismo do Porto.

Les différences entre notre établissement et le leur :

- les élèves sont en uniforme et l'âge des élèves varie entre 17 et 56 ans.
- ils ne travaillent pas le mercredi, mais certains samedis.
- ils ont un bar pédagogique, une salle d'analyse sensorielle pour travailler l'accord met / vin, une salle de boulangerie et pâtisserie, une cuisine froide et chaude, une cuisine de

# 1e avril 2025 : CAP Couverture

Gary Montet, technicien chez VM BUILDING, s'est déplacé une journée sur l'établissement pour sensibiliser et initier les couvreurs à la pose de membrane EPDM.



Caption text



Caption text



Caption text



Caption text

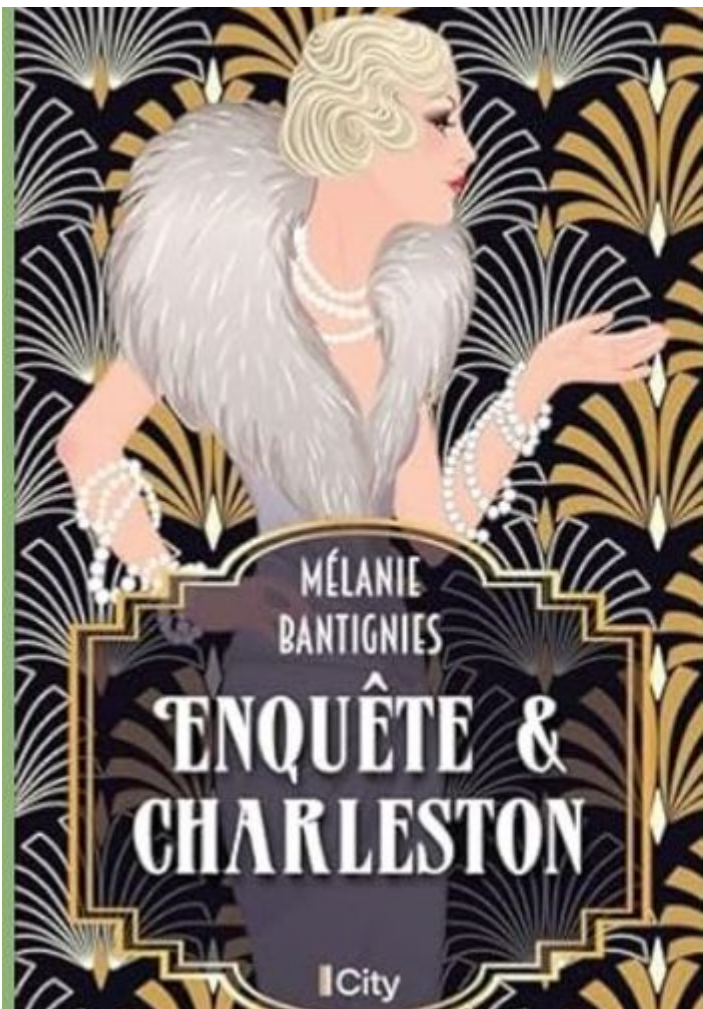
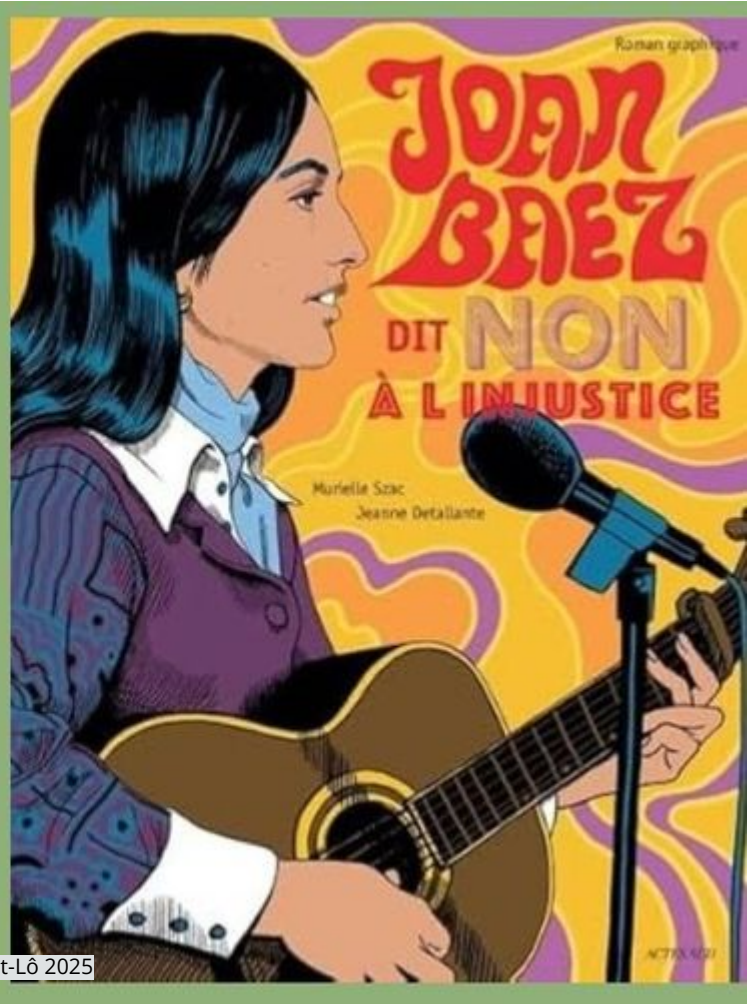
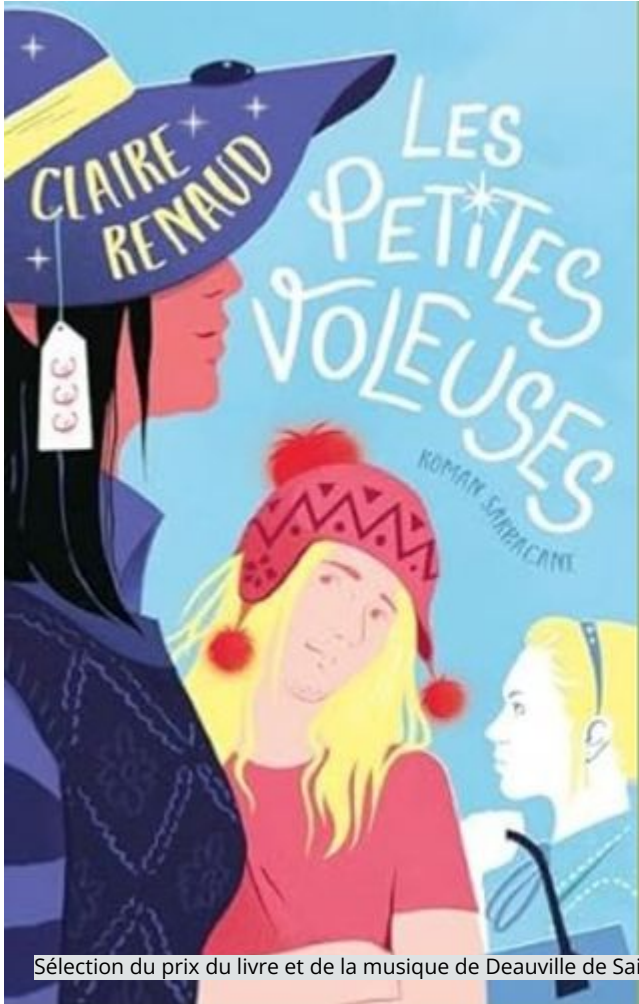
Ce produit d'origine américaine assure l'étanchéité des toits plats. Très résistant aux intempéries et doté d'une grande élasticité, il permet une pose simple, efficace et sans flamme.

L'aéroport de Chicago, réalisé en EPDM en 1963, en est la preuve, puisqu'il est toujours étanche à ce jour.

La membrane peut être fixée sur plusieurs supports différents à l'aide d'une colle néoprène par double collage.

Les élèves ont pu réaliser l'étanchéité sur les points singuliers d'un toit plat : les angles rentrants et sortants ainsi que l'évacuation des eaux pluviales. Ils ont effectué les découpes, les plis mouchoirs, les jonctions de lés et l'encollage.

Ce matériau est voué à se développer en France. Il peut même être posé directement sur un ancien toit plat en étanchéité bitumineuse.



## Magazine de JP1 : Education socio-culturel 2024 2025

**Dans le cadre de l'Éducation socioculturelle, les jardiniers-paysagistes de première année ont travaillé au CDI autour du cinéma et de la musique.**

Au cours du premier trimestre, les élèves ont eu l'opportunité de rencontrer des musiciens de l'Opéra Orchestre Normandie Rouen (anciennement Orchestre Régional de Normandie), qui se sont déplacés au lycée.

Cette rencontre leur a permis de découvrir plus en détail les instruments à vent.

Au deuxième trimestre, ils ont participé à la « Fête du court métrage », un événement qui promeut une sélection de courts-métrages.

Organisée chaque année sous l'égide du Centre national du cinéma et de l'image animée (CNC), cette manifestation nationale et internationale s'est tenue du 19 au 25 mars 2025.

Elle vise à promouvoir le court métrage dans toute sa diversité (fiction, animation, documentaire, expérimental), en le rendant accessible à tous les publics, des cinéphiles aux néophytes, en passant par les scolaires.

Chaque élève a choisi un court-métrage, en a réalisé une critique et l'a présenté à la classe, avant de participer à l'élection du court-métrage préféré.

Voici un aperçu de leur travail.

**Mai 2025  
N° 3**



**Le Mag de Robert Doisneau**



## Magazine des JP2 : projet d'aménagement paysager du patio

Dans le cadre de leur formation professionnelle et en lien avec l'enseignement général (Géographie, Français, ESC ..) les jardiniers paysagistes 2023-2025 ont travaillé pendant 2 ans autour du jardin japonais.

Voici le compte rendu de leur travail.



## Semaine du développement durable.



Au programme de cette semaine commune au 2 classes de Jardiniers-Paysagistes, plusieurs actions ont été menées :

- la confection d'un « goûter zéro déchets »,
- une sortie à Coutances pour découvrir les serres municipales et la politique de protection de l'environnement de la ville,
- un atelier avec l'association AVRIL sur l'écocitoyenneté,
- la rencontre d'un maître-composteur et l'ambassadrice de la propreté urbaine, Mme Abadie,
- une « cleanwalk » sur les bords de la Vire avec l'association ANPER (Association Nationale pour la Protection des Eaux et Rivières)."

## Rencontre avec l'auteur Delphine Pessin



Toute l'année les élèves de 1<sup>e</sup> année du CAP AAGA ont lu le livre de Delphine Pessin "Deux fleurs en hiver". Ce livre raconte la rencontre émouvante entre deux femmes de générations différentes, Capucine et Violette, dans un EHPAD. Capucine, une adolescente de presque 18 ans en terminale bac pro ASSP, effectue un stage dans l'EHPAD Bel-Air. Marquée par le décès de sa mère, elle porte des perruques colorées pour exprimer ses humeurs et masquer ses blessures intérieures. Violette, une octogénaire récemment arrivée à l'EHPAD après une chute, est amère d'avoir dû quitter sa maison et son chat, Crampon. Elle perçoit l'établissement comme un « mouiroir » et se replie sur elle-même, rongée par un secret familial qui pèse sur sa relation avec son fils. Malgré leurs différences, une amitié inattendue naît entre Capucine et Violette.

Bilan 2025 du jardin pédagogique  
Le jardin du lycée a connu une belle évolution tout au long de l'année.



L'activité a été conçue comme un moment de détente et d'apprentissage. Après une journée de cours, les élèves internes participent aux différentes tâches : le travail de la terre, les semis, les plantations, l'entretien, l'arrosage. C'est un moment privilégié pour les échanges et les observations. Beaucoup sont intéressés, curieux, inventifs. Ainsi, légumes, fruits et plantes aromatiques ont trouvé leur place dans le jardin, agrémenté d'un parterre de fleurs destiné aux insectes pollinisateurs. Les projets ne manquent pas pour l'année prochaine : création d'un petit verger, fabrication d'un bac à compost, d'une cabane de jardin. L'objectif est bien de pérenniser ce projet afin que les élèves s'approprient cet espace et le fassent évoluer en fonction de leurs envies. Rendez-vous donc à la prochaine rentrée pour les récoltes d'automne.

## Projet Poulailler

Dans la continuité de notre démarche de développement durable, les élèves du lycée ont décidé d'installer un poulailler au sein du lycée, dans l'optique de réduire les déchets alimentaires du self.



Le poulailler a été entièrement fabriqué par les élèves avec des matériaux de récupération : ils ont récupéré un nombre conséquent de palettes dans les entreprises proches du lycée.

Après avoir scié, assemblé, vissé la structure, les élèves de couverture ont fait la toiture en ardoises.

La clôture a été installée au mois de Février, et trois petites poules ont trouvé refuge à l'EREA en Mars. Elles y mènent une nouvelle vie paisible, et reçoivent très régulièrement la visite d'élèves curieux et attentionnés.

Les jeunes y passent régulièrement pour les nourrir ... et ramasser les œufs !

