

N° 2

juin 2010



SOMMAIRE

- ★ A chacun son métier [P. 2 à 4]
- ★ Les sports d'ici [P. 5]
- ★ The English page [P. 6]
- ★ Sorties découverte [P. 7]
- ★ Le coin des gourmands [P. 8]
- ★ Page d'histoire locale [P. 8]

Le phare et son Estacade

Le phare au bout de l'Estacade marque l'entrée du port, face au "Gouf de Capbreton". Cette faille sous-marine, très profonde (jusqu'à 3000 mètres), est la seule en son genre sur toute la côte Aquitaine. Ses effets sont multiples : du fait de sa profondeur, la mer y reste éteinte en cas de tempête ; de même, elle conduit un courant particulièrement chaud, enfin, elle permet la formation de vagues très propices à la pratique du surf, ce qui explique la renommée du site de Capbreton et surtout des plages voisines d'Hossegor.

Solenn, Alison, Jimmy
Photo DR



Fin du spectacle sur scène avec les danseuses – Photo 3 mdp6

Un premier pas vers la danse

« On pensait que la danse c'était nul, mais on a découvert un nouvel univers ». « On se sentait honteux d'aller à la danse alors qu'on est des garçons ». « Expérience formidable ». Voilà ce qui ressort de ces quatre jours pendant lesquels nous avons découvert la danse contemporaine. Elle nous est apparue sous un autre angle. Au début, tout le monde se disait que c'était ringard mais en fait c'était très bien on s'est vraiment amusés. Nous avons appris quelques pas de danse par duo et par groupe de cinq et inventé notre chorégraphie en danse contact : pas simple de toujours être en contact avec une partie du corps de son partenaire ! Nous avons présenté nos chorégraphies en duo et en quintet devant les danseuses professionnelles. Comme c'était très réussi elles nous ont complimentés et nous avons proposé de faire la 1^{ère} partie de leur spectacle du lendemain. À nous l'avant-première de « Du sable dans la boîte à sucre » : c'était un grand succès !

Devant les spectateurs nous avons montré ce que nous avons appris pendant cette semaine de danse avec Carmela et Mylène.

C'était un moment formidable où on s'est défoulés et libérés !

Sébastien, Corenthin et Loris

Comment devenir vendeur ?

Pendant le cours de découverte professionnelle, toute la classe a été dans la rue commerçante de Capbreton pour poser des questions sur le métier de vendeur. La pharmacie, le coiffeur, le bar, la boulangerie, les magasins de vêtements et de chaussures aucun magasin ne nous a échappé ! On a posé des questions sur le métier de vendeur. On devient vendeur en apprenant sur le terrain ou en étudiant. Il y a deux possibilités : soit l'alternance c'est-à-dire l'apprentissage ou des études en CAP, BEP ou BAC dans un lycée professionnel. Ce sont des diplômes qui demandent 2 à 3 ans de préparation. On peut continuer avec un BTS.

Qui peut devenir un bon vendeur ?

Il faut avoir le sens du contact et de l'esthétique. Il faut aussi être habile et aimable. Et surtout savoir approcher le client avec finesse. Il faut savoir choisir les bons arguments pour inciter le client à acheter. Il faut aussi être patient, respecter le client quel qu'il soit. Les débouchés sont nombreux, le métier varié. On s'occupe des stocks, de l'étiquetage, de la mise en rayon, des vitrines, des conseils aux clients et de la caisse. Il faut rester debout toute la journée, travailler le samedi et quelquefois on s'ennuie quand il n'y a pas de clients. Les salaires sont très variés selon la taille de la boutique et les responsabilités que l'on a.

Amandine, Louise.



3 élèves pendant l'enquête. Photo 3 m dp6

Les diplômes

CAP

CAP employé de commerce multi-spécialités

Bac

Bac pro commerce.

Bac + 2

BTS management des unités commerciales (MUC)



La chocolaterie que nous avons visitée propose des spécialités au piment.

À la découverte de chocolats originaux !

Nous sommes allés à Espelette pour visiter la chocolaterie Antton, connue pour ses chocolats au piment. La visite a commencé par la présentation de la graine de cacao et la cabosse. Ensuite on nous a expliqué le fonctionnement de l'usine. Le chocolatier nous a montré la réalisation des orangettes. Nous avons vu le fonctionnement des machines et comment se fabriquent les chocolats. Nous avons fini par la dégustation de quelques spécialités dans la boutique. La décoration était magnifique en raison de la saison de Pâques. La pâte à tartiner était un délice, celle au chocolat au lait aussi. Mais le chocolat au piment ne nous a pas spécialement plu !

Xavier

LA MODE

La mode est partout !!! Née avec la haute couture, destinée tout d'abord aux femmes riches et élégantes, elle touche aujourd'hui un public très large.

Qui décide de la mode ? Ce sont des spécialistes.

Artistes, stylistes, graphistes et chercheurs. Ils tentent de savoir à l'avance ce qui aura du succès. Ils enquêtent sur les formes, les couleurs et les matières qu'ils cherchent en voyageant aux quatre coins du monde. Mais la mode change très vite. Lancer un vêtement est donc toujours un pari risqué.

Bling-bling

Selon l'urban dictionary, ce terme « bling-bling » serait une onomatopée jamaïcaine évoquant le bruit des chaînes et des bijoux qui s'entrechoquent. L'expression elle-même aurait été popularisée en 1999 par le succès de la chanson « bling-bling » de BG membre du groupe de rap de la nouvelle Orléans-cash Money Millionnaire.



Des vêtements intelligents

Il en existe deux sortes : ceux qui protègent du chaud et du froid et ceux qui envoient des messages. Les marques de sports ont d'abord créé des vêtements « high-tech »... Capables de réagir aux changements de températures du corps.

A présent, c'est autour de la mode de s'y intéresser. Côté high-tech, on a déjà vu des baskets reliés à un Ipod. Bientôt on verra des jeans, des tee-shirts et des vestes communiquer en envoyant des messages sur des écrans souples collés aux vêtements.

Dates

1853 – naissance du jean.

1968 – les femmes portent des mini-jupes, des robes amples et des pantalons. Le tee-shirt devient un moyen d'expression avec des slogans politiques.

2007 - premier salon international du vêtement « high-tech »

Florine, Marine et Mélissa



Les plats à la carte – Photo H du Palais

Palais de l'Impératrice

Quand vous vous promenez en bord de plage à Biarritz, vous ne pouvez pas éviter l'ancienne résidence Impériale de Napoléon III et de L'Impératrice Eugénie.

Cette résidence a été construite par Napoléon, comme pied-à-terre dans la région en juillet 1854. Le 1^{er} février 1903 la demeure Impériale a été ravagée par un incendie. Elle a été reconstruite et rénovée de 1903 à 1905 avec une aile supplémentaire. Elle est devenue un hôtel de luxe de 120 chambres et 33 suites, d'où le nom Hôtel du Palais.

Au niveau du service, nous avons observé plusieurs métiers :

- Le chef de salle : il veille à ce que les clients ne manquent de rien.
- Les chefs de tables : ils dirigent les chefs de rangs et servent les assiettes aux clients.
- Les chefs de rangs : accompagnent les chefs de tables en apportant les plateaux chargés des assiettes.

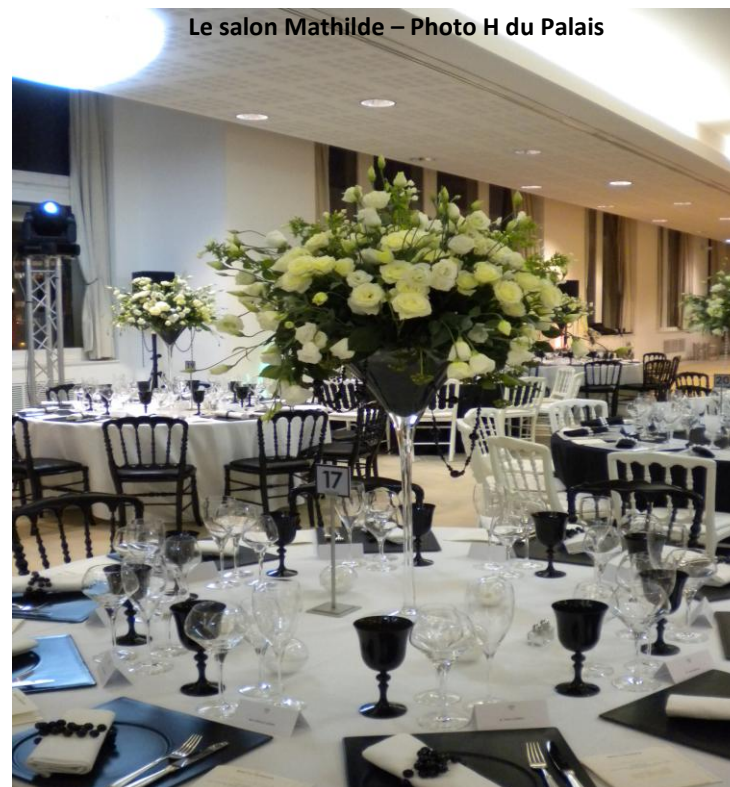
Pour exercer ce métier il faut avoir certaines compétences et qualités : Un savoir faire, de la culture, des diplômes, être souriant, aimable, et agréable.

Mathilde a fait son stage dans cet hôtel, son expérience nous a apporté beaucoup : nous avons appris que l'on ne touchait pas les serviettes de tables avec les doigts, qu'il faut les manipuler avec des couverts. Pour disposer les verres il faut utiliser des gants afin d'éviter les traces. Il ne reste plus qu'à vous y rendre, mais attention à votre porte-monnaie !

Mathilde, Timothé et xabi



Buffet de la grande salle - Photo H du Palais



Le salon Mathilde – Photo H du Palais

PROJET DANSE EN EPS

Le concours de danse impossible à gagner

Nous sommes allés à Mimizan un mercredi pour participer à un concours de danse avec plusieurs classes de collège : Labenne, Aire sur Adour, Pouillon.

La salle de spectacle était plus grande que celle du casino de Capbreton où nous avons dansé avec la compagnie Vendaval.

Pression et stress

Nous nous sommes habillés et maquillés. Nous étions concentrés à fond sur ce concours. Il y avait plusieurs groupes et donc plusieurs thèmes de danse : le surf, la ville, les J.O.

Après l'échauffement et quelques étirements la séance de révision de nos chorégraphies en duo et en groupe a commencé. La pression et le stress montaient.

On a dansé en alternant les plus petits et les plus grands selon les classes.

On pensait au départ que c'était un concours, nous étions motivés, mais déception ! C'était juste une rencontre inter-collèges. Une fois les danses finies, on a tout simplement repris le bus pour retourner au lycée.



Photo 3MPD6 - Amandine et Alison

Anaïs, Maeva, Morgane.

Deux sports de plage pour bronzer actif



Beach-volley Comment jouer ?

Les équipes sont composées de deux joueurs. Le Beach, découlant directement du volley-ball, les règles comme la technique demeurent sensiblement les mêmes. La difficulté pour les joueurs est de s'adapter à un terrain meuble où les appuis sont fuyants. De plus, étant donné le nombre réduit de joueurs, chacun des 2 volleyeurs enchaîne des actions de réception et d'attaque. Pas besoin d'être au service pour marquer : tous les points comptent. Enfin, les volleyeurs peuvent renvoyer la balle au pied ou à la tête s'ils veulent assurer le spectacle ! Le ballon doit être peu gonflé et facilement visible dans le sable.

Des installations sont prévues sur de nombreuses plages en France: venez essayer !

Frescobol

Comment jouer?

Le but est de faire le plus d'échanges possibles avec son partenaire, en essayant de frapper la balle de plus en plus fort.

Pour corser la partie, on peut créer des rôles : quand on est attaquant on peut faire des smaches, ou bien être défenseur. Plus on augmente la distance entre joueurs et plus le jeu devient difficile.

Le matériel

2 raquettes en bois et 1 balle en plastique.



Anaïs, Maeva, Morgane.



DR

Mechanic : His job is a mechanic.
He works in the garage. He repairs cars.



Photo 3ème

Barman : The job is barman. He works in the pub.
He serves drinks to clients.



A taxi driver
A pizza boy

He works in a car (taxi)
He cooks pizzas and he sells them.
He carries customers to their destinations.
He works in a pizza restaurant.
He delivers pizza to his customer
He gets a lot of tips
He must be very polite



DR



DR

Secretary : Her job is secretary. She works in the office.

Le who's who de David

Nous avons interviewé David l'assistant d'anglais venu d'Angleterre pour nous aider à pratiquer l'oral. Nous nous sommes présentés et il a fait de même.

Les 3ème: Who are you and what do you do here?

David: I'm David and I'm the English assistant.

Les 3ème: Do you like it? Why?

David: I like it a lot. Because it is a very interesting school.

Les 3ème: Where are you from?

David: I'm from the north England, near York.

Les 3ème: Do you like the place?

David: Yes, York is a very beautiful.

Les 3ème: What does it look like?

David: It looks like "Carcassonne", because there are old walls.

Les 3ème: What is your favourite dish?

David: The English meal Roast meat, potatoes, cabbage, carrots, lots of vegetables and gravy.

Interview de Florian, Aurélien et David

David the English assistant - Photo 3 MDP 6





DR

Sorties découverte

L'hôtel BAYA

Une décoration originale, des pendules de plusieurs fuseaux horaires, une ambiance asiatique avec des œuvres originales : toute la classe a été surprise par l'ambiance zen du Baya.

C'est un hôtel 3 étoiles qui existe depuis juillet 2004 et qui a remplacé CAP CLUB. Il se situe à Capbreton en bord de mer. Cet hôtel compte 75 chambres, un SPA, un salon de beauté et esthétique, une partie restauration et des salles de réunion. Il emploie 30 salariés dans des métiers différents tels que serveur, cuisinier, hôtesse d'accueil, réceptionniste, secrétaire,

comptable, commercial, femme de ménage, esthéticienne, coiffeur.

Il peut accueillir jusqu'à 200 personnes dans la partie restauration pour des mariages, des banquets et même des séminaires.

Il y a 4 catégories de chambres entre 79 et 140 €.

Les Hôtesse d'accueil doivent parler l'Anglais, l'Espagnol elles possèdent un BAC. C'est un hôtel qui est ouvert 24h/24 et 7j/7. Il a une très grosse clientèle en saison.

Un cadre de travail agréable pour les employés et un lieu chaleureux pour les vacanciers.

Solenn, Alison, Jimmy

Le lycée Ambroise Croizat à Tarnos

La chaudronnerie, le plus beau métier du monde

Nous avons visité le LP Ambroise Croizat de Tarnos. On a rencontré la classe de chaudronnerie. Les élèves préparent un Bac pro 3 ans dans ce secteur. Ils feront le métier de chaudronnier qui consiste à travailler le métal et qui propose de nombreux débouchés en soudure. Il y a 14 élèves par classe. Ils ont 11h d'atelier par semaine. La plupart des élèves repartent avec un diplôme. L'an dernier il y a eu 80 % de réussite.

Les élèves trouvent rapidement du travail en sortant du lycée (à Turbomeca ou dans d'autres entreprises). Cette visite a permis à certains élèves de découvrir le métier de chaudronnier et grâce à cette journée, un élève de la classe de 3ème mdp6 veut intégrer cette section au lycée professionnel de Tarnos. Le professeur, Monsieur Servant, nous a dit que c'était le plus beau métier du monde. Il a ajouté que l'industrie recherchait des filles. Elles sont appréciées pour leur minutie et leurs qualités. Cela nous a surpris mais pourquoi pas ?

Cindy, Paola et Pauline

Les sections du lycée Ambroise Croizat

CAP

- **MEI** : maintenance des équipements industriels (formation en 2 ans).
- **MVA** : maintenance des véhicules automobiles (formation en 2 ans).

BAC PRO

- **MVA** : maintenance des véhicules automobiles (formation en 3 ans).
- **MEI** : maintenance équipements industriels (formation en 3 ans).
- **ELEEC** : électrotechnique, énergie, équipements, communicants (formation en 3 ans).
- **SEN** : système électroniques numériques (formation en 3 ans).
- **TCI** : chaudronnerie industrielle (formation en 3 ans).



Photo 3^{ème} MDP 6

M. Servant explique la chaudronnerie à quelques élèves de la 3^{ème}MDP6.

Crumble à la banane



Photo : Creative common

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 bananes
- 2 pommes (golden)
- 1 citron
- 125 g de farine
- 150 g de beurre (+ 20 g pour les ramequins)
- 80 g de cassonade
- 30 g de sucre en poudre
- 40 g d'amandes effilées
- 1 pincée de sel.

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 20 min

Étapes de préparation

- Pelez, épépinez et émincez les pommes. Faites-les revenir 3 min à la poêle dans 25 g de beurre. Saupoudrez-les de sucre. Poursuivez la cuisson 2 min afin qu'elles caramélisent légèrement.
- Mélangez la farine avec la cassonade et 1 pincée de sel dans un saladier. Incorporez 125 g de beurre ramolli, en écrasant grossièrement la pâte avec une fourchette.
- Répartissez les pommes dans les ramequins beurrés. Ajoutez les bananes coupées en rondelles et citronnées. Recouvrez de pâte, parsemez d'amandes. Cuisez 15 min au four préchauffé sur th. 6/7 (200 °C). Servez encore tiède.



Une page d'histoire locale

À LA DECOUVERTE D'UN JUSTE EN AQUITAINE

ARISTIDES DE SOUSA MENDES est né le 19 juillet 1885 au Portugal. Il est nommé consul général du Portugal à Bordeaux le 1^{er} août 1938. En juin 1940, dans le cadre de ses fonctions, il décide de délivrer aux juifs et aux réfugiés politiques qui font la queue devant son consulat des visas vers la liberté en désobéissant à son gouvernement et aux ordonnances du gouvernement de Vichy.

Profondément humain, il n'accepte pas que des milliers d'hommes soient traqués et exécutés à cause de leur croyance religieuse et/ou politique. En 9 jours, il va réussir à délivrer près de 34 000 visas et à établir de nombreux faux passeports. On estime qu'il a sauvé par son action courageuse environ 30 000 hommes des camps de la mort.

Mais les conséquences de sa décision vont être dramatiques pour lui. Il est relevé de son poste dès la fin juin 1940 puis accusé le 4 juillet de désobéissance, de préméditation et de récidive. Le 30 octobre, le verdict tombe : il est rayé de la carrière diplomatique, radié de l'ordre des avocats et il lui est interdit désormais d'exercer toute activité professionnelle dans son pays, le Portugal. Le 3 avril 1954, il meurt à Lisbonne dans un hôpital pour les pauvres, sans avoir jamais regretté ses actes. Après sa mort, son action va enfin être reconnue et célébrée. En février 1961, l'état d'Israël décide d'honorer la mémoire d'Aristides de Sousa Mendes. En 1966, il est élevé au rang de « juste parmi les nations ». Le 23 juin 1987, la municipalité de Jérusalem inaugure un monument pour lui rendre hommage. Le 19 mars 1988, l'assemblée nationale du Portugal vote à l'unanimité la loi de réhabilitation d'Aristides de Sousa Mendes. Il est réintégré à titre posthume dans la carrière diplomatique avec le titre d'ambassadeur. Enfin, le 3 avril 2002, l'ONU lui rend un hommage solennel.

Travail collectif en Français