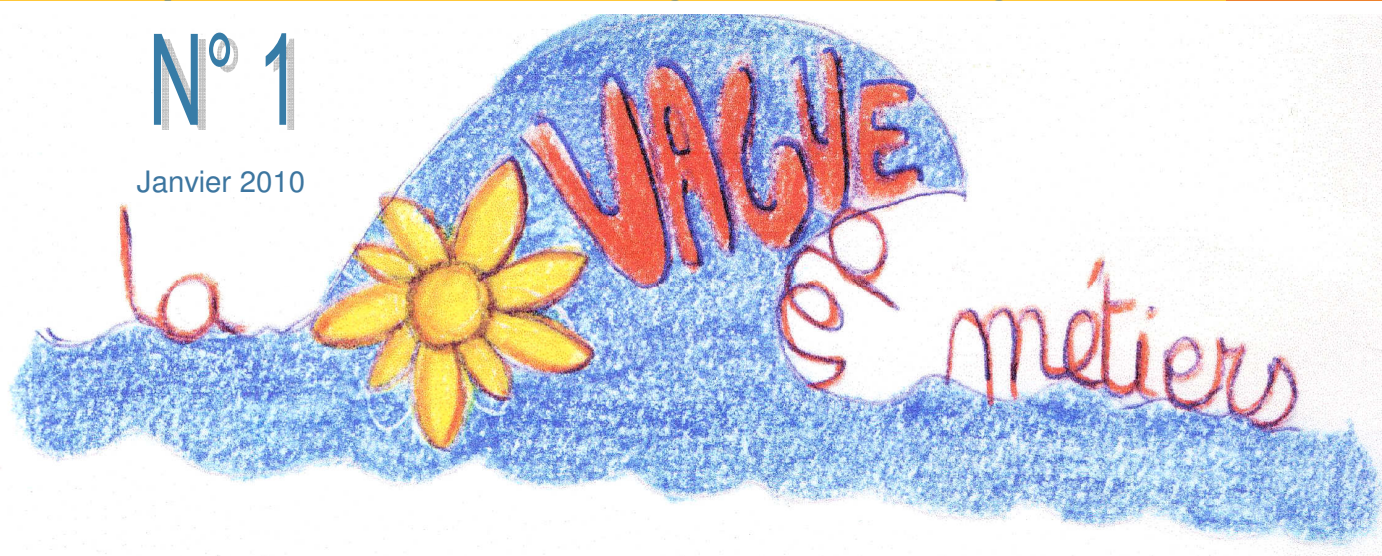


N° 1

Janvier 2010



SOMMAIRE

- ★ A chacun son métier [P. 2 à 4]
- ★ Les sports d'ici [P. 5]
- ★ Cap sur les sorties - Entreprises d'ici [P. 6]
- ★ Trucs et astuces des P'tits Louis - Sudoku [P. 7]
- ★ Mots cachés - Le coin des gourmands [P. 8]



Première sortie à Capbreton – Photo 3^{ème} MDP 6

Savez-vous qui est Louis Darmanté ?

Louis Darmanté était un bon basque et un bon vivant. Au cours de sa vie, il a toujours pensé aux autres. Il s'occupait des enfants handicapés et essayait de les faire revenir à la vie de tous les jours.

Pour son cinquantième anniversaire, Le lycée professionnel de Capbreton (sud-landes 40) est baptisé « Louis Darmanté » en hommage à cet illustre basque, ancien Président du Conseil économique d'Aquitaine.

Loris

Tous volontaires pour la 3^o MDP6

Notre classe est une 3^{ème} MDP6 (Module Découverte Professionnelle). Cette classe est une 3^{ème} professionnelle. L'avantage est que nous avons des heures de pratique, dans notre cas ce sont des heures de cuisine et de service puisque nous sommes dans un lycée hôtelier. Nous faisons aussi des sorties dans d'autres lycées professionnels.

Contrairement à ce que beaucoup de gens pensent, nous suivons le même programme scolaire que les 3^{èmes} qui se trouvent au collège. Et nous avons aussi un brevet à passer en fin d'année.

Ce que nous constatons au courant de cette année scolaire est que nous avons de meilleurs résultats grâce à l'équipe pédagogique avec qui nous travaillons car elle est uniquement constituée de professeurs volontaires.

Une place dans cette classe peut paraître facile à obtenir, mais ce n'est pas si simple, les élèves présents dans cette classe cette année ont été sélectionnés sur dossier. Il y avait environ une moyenne de quatre-vingt dix demandes et nous sommes vingt-quatre à avoir été acceptés.

Mathilde, Paola, Pauline.



Gilles VAXELAIRE – Photo 3 MDP6

Le Mot Du Proviseur

Notre classe de 3ème MDP6 a quatre ans d'existence. Il n'est pas question de faire un bilan de ces quatre années, cependant les résultats au Diplôme National du Brevet avoisinent les 100 % et l'intégration de nos élèves dans les voies professionnelles choisies est également très positive. L'équipe d'enseignants qui encadre la classe porte de nombreux projets pour faire découvrir à tous non seulement le métier enseigné au lycée, mais aussi tous les champs professionnels possibles. La culture n'est pas oubliée ; nous nous souvenons tous des actions « danses »...

Je souhaite que pour cette année 2009/2010 la « promotion » d'élèves soit à la hauteur des précédentes.

G.VAXELAIRE



Emilie a 27 ans. Elle nous explique son parcours scolaire particulier.

Quelles études as-tu faites ?

Emilie : «J'ai fait un Bac pro Artisanat et métiers d'art, 2ans au lycée de Saint Jean de Luz. Puis un BTS de styliste par correspondance, pendant 2ans, ensuite une formation à l'école des arts de Bayonne. J'ai aussi fait une année de danse semi professionnelle en classique et contemporain à l'école Marquerol à Bayonne. Aujourd'hui je suis en licence de lettres ».

As-tu travaillé après cela ?

Emilie : «Oui, j'ai travaillé comme technicienne de production chez Quicksilver pendant 2 ans et styliste en freelance et infographiste. »

Est-ce facile de concilier le travail d'assistante d'éducation avec les études ?

Emilie : «Non, ce n'est pas facile, parce que je ne me donne pas suffisamment de temps pour travailler mes cours. »

As-tu des projets d'avenir ?

Emilie : «Oui, j'avais comme projet de mettre sur le marché une marque de vêtement que j'ai inventée « Existenz » avec un ami mais à cause de problèmes financiers, ce projet n'a pas pu aboutir. Mais c'est toujours en projet... Je souhaiterais devenir professeur de français, c'est pour ça que je fais des études de lettres à la fac de Bayonne ».

C'est un parcours courageux pour une jeune femme motivée. Elle devrait devenir un bon professeur ouvert sur les arts.

Sébastien

De la banlieue à la scène

La fouine pointe son nez dans le monde du rap

Connaissez-vous LAOUNI Mouhid ? Mais si ! C'est **La Fouine**, jeune homme marocain de 28 ans né à Trappes en banlieue. Il évoque les Yvelines dans sa chanson **Département du Crime**.

Dès l'âge de 15ans, il arrête ses études pour se consacrer au Rap. Son **style Américain**, est inspiré de **Snoop Dogg**.

En 2003, il décroche un contrat chez Sony ainsi qu'un emploi à la Mairie de Trappes et devient médiateur dans les quartiers sensibles pour aider les jeunes en détresse.

L'année d'après, son premier album : **Bourré au son** connaît un bon succès avec le titre : **Quelque chose de spécial**.

Début de 2005, il répond à la provocation de « Kamel », un autre rappeur qui l'a traité de **visage tordu**, avec son titre **Ferme ta gueule**. Assez osé, non ?

Aller Retour, son 3ème album est sorti en 2007. Le premier extrait de cet album est « **Reste en chien avec BOOBA** ». Le second titre s'intitule « **Qui peut me stopper ?** », classé 2ème du top 50 en 3mois. En effet les titres **Reste en chien** avec **Booba** et **Qui peut me stopper**, font un tabac auprès des 13-18 ans.

Extrait de Tous les mêmes :

« J'irai au bout de mes rêves
Le soleil se lève.
Tu peux lire sur mes lèvres.
J'n'ai besoin d'aucune aide, aucune pose, aucune trêve,
Bon, mauvais élèves on est tous les mêmes. »

Solen, Jimmy, Alison.

Emilie, future professeur au parcours hors du commun



Photo 3 MDP6

Marc Large : Dessinateur

Mieux qu'un métier, c'est une passion de toujours !



Un dessinateur au travail Par Marc Large

Marc Large pense que son goût pour le dessin lui vient de sa famille car son grand père était prof de dessin et son père graphiste. Il a grandi dans cette ambiance créative. Petit, il s'inventait des histoires en dessin quand d'autres enfants le faisaient avec des jouets. C'est aussi un moyen de communication et une façon de faire rire les copains.

Il n'est pas facile d'exercer le métier de dessinateur. Avant de gagner sa vie il faut du temps et de la persévérance pour se faire connaître. Aujourd'hui, Marc Large a réussi à se faire un nom. Il fait souvent des illustrations et des scénarios mais, pour certains de ses carnets de voyage, il aime travailler avec un écrivain. Il consacre beaucoup de temps à la pratique de son métier. Quand on exerce ce métier, on est souvent seul, mais ça tombe bien, il aime ça. Pour les dessins de presse il est toujours branché à différents médias (Internet ; radio ; journaux). Il ne se coupe pas du monde bien au contraire.

Tous les métiers existent dans l'armée

Deux militaires sont venus nous faire découvrir le métier des armes.

L'Adjudant-chef VIRÉ de l'armée de terre et le premier-maître REDONNÉ de la Marine, nous ont présenté les valeurs, les qualités, les avantages et les inconvénients de ces métiers particuliers.

L'armée française est partout dans le monde et propose tous les métiers possibles : du soldat au mécanicien en passant par la secrétaire ou l'infirmière ...

Pour être militaire, homme ou femme, il vaut mieux avoir le goût de la vie en collectivité, de la discipline, et des activités physiques.

Il faut aimer l'esprit d'équipe, l'aventure, et être disponible 24/24h.

Les avantages de ce métier sont nombreux : on est nourri, logé, soigné gratuitement ... Il y a 10 semaines de congés payés et le solde le plus bas est de 1255 euros avec des primes en plus.

Les militaires nous ont beaucoup parlé des avantages sans parler des inconvénients. Ce métier présente des dangers, des risques, on est éloigné de sa famille. La discipline et la vie en commun peuvent ne pas plaire à tout le monde.

Paola, Pauline, Mathilde.



L'adjudant-chef Viré a parlé du métier de militaire.

Métiers : MNS et surveillant

SAUVER DES VIES C'EST SON MÉTIER

En quoi consiste ce métier ? Le métier consiste pour les mairies à assurer la protection des citoyens et des vacanciers.

Quelles sont les qualités requises ? Il faut avoir le sens des responsabilités, être en bonne forme physique et avoir le goût du contact.

Quel diplôme faut-il pour ce métier ? Le diplôme qu'il faut est le B.N.S.S.A (Brevet de National de Sécurité et de Secours Aquatique). Il permet de surveiller des piscines privées et des plages.

Travaillez-vous toute l'année ? Je travaille en saison (4 mois et demi maximum).

Ce métier prend-t-il beaucoup de temps ? De 11 heures à 19 heures en continu sur 5 jours.

Que vous apporte ce métier ? Ce métier m'apporte du plaisir et de la fierté.

Depuis combien de temps pratiquez-vous ce métier ? Cela fait 9 ans.

Quels sont les avantages et les inconvénients ? C'est agréable d'être sur la plage mais il faut être vigilant et attentif toute la journée.

Combien gagne-t-on ? On peut gagner de 1 150 € à 1 800 € par mois selon le grade.

Dans quelles conditions travaillez-vous ? Dans de bonnes conditions et une bonne ambiance.

Faut-il être disponible en dehors des horaires habituels ? Oui il faut être disponible.

Peut-on monter en grade ? Les grades vont du simple équipier jusqu'au chef de plage en passant par l'adjoint qui aide le chef de poste à s'occuper de sa plage.

Florian, Loris

PORTRAIT D'UNE PROFESSIONNELLE



Virginie nous parle des métiers de la petite enfance

Photo 3 MDP 6

Nous avons interviewé Virginie Darrieumerlou, qui nous a fait part de son expérience professionnelle : monitrice de centre de loisirs.

Pour ce métier, il faut le BAFA et/ou le CAP petite enfance. C'est un travail temporaire et saisonnier mais il y a aussi des personnes qui travaillent à l'année. Elle aime ce métier car il faut pouvoir être original dans les

activités et attentif à ce que demandent les enfants. Elle ne trouve que des avantages à son métier car c'est une passion pour elle. Il faut être à l'écoute, faire attention à la sécurité, il faut aussi être dynamique et motivé. Elle travaille 10 heures par jour, 5 jours par semaine. Toutes les heures sont payées, même les préparations et les réunions et comme c'est un emploi saisonnier des primes sont attribuées ce qui fait un salaire correct. En cas d'accident elle est responsable si elle n'a pas suivi les consignes de sécurité. Sinon c'est le directeur le responsable. Elle accueille des enfants qui ont entre 3 et 11 ans. Elle ne pense pas s'orienter sur des métiers similaires car elle veut faire conseillère en économie sociale et familiale. Elle pense que c'est un passage obligé pour ce qu'elle veut faire.

Amandine, Louise et Cindy

Section surf

Une chance de devenir champion.

Nous avons rencontré pour vous le professeur d'EPS qui a fondé la section surf du lycée ainsi que quelques élèves.

À Madame Minvielle :

Comment avez-vous créé cette section surf ?

Je souhaite que les élèves de lycée professionnel puissent accéder à une structure d'entraînement de haut niveau, au même titre que les élèves de lycée généraux.

Comment organisez-vous vos entraînements en fonction des conditions climatiques ?

Les entraînements ont lieu deux fois par semaine de septembre à juin, si le surf est impraticable les entraînements ont lieu en salle et les élèves font de la préparation physique.

Avez-vous déjà gagné des compétitions ?

Depuis sa création en 2006 les élèves ont été champions départementaux en 2006-2007-2008-2009, champions d'académie en 2007 et 2008, vice champions d'académie en 2009 ainsi que champions de France en 2009.

Avez-vous des sponsors ?

Le conseil régional verse une petite subvention chaque année, mais les élèves ont leurs sponsors personnels : Billabong, Kustom, Body glove, FCS ...

A Pierre, Louis, Pierre, Malik et Guillaume, les élèves :

Le surf est-il pour vous un passe-temps ou une passion ? Depuis Quand ?

Pour nous le surf est une passion depuis plus de sept ans.

Quels sont les avantages et les inconvénients de la section surf ?

Les avantages sont que nous pouvons surfer souvent, et les inconvénients sont que les vagues ne sont pas toujours praticables.

Votre formation surf est-elle plus importante que votre formation tertiaire

Maeva, Morgane et David.



Le lycée de Capbreton forme des élèves surfers. Photo 3MDP

LES SPORTS D'ICI

PORTRAIT DE RUGBYMAN

Benoît Dauga (Photo DR)



Hymne montois

Yo ! Oho oho
Pampelune Oho oho
Bayonne Oho oho
Mont-de-Marsan Oho oho

J'irai de Pampelune jusqu'à Bayonne
J'irai de Dax jusqu'à Mont-de-Marsan
Je ferai le plus grand pèlerinage
Des festayres de tous les temps

Benoît Dauga est né le 8 mai 1942 à Montgaillard (Landes). Il débute par le basket, puis il est licencié au sport athlétique Saint-Sever pour jouer au rugby, passe rapidement au stade montois. Il obtient l'Oscar du Midi Olympique (meilleur joueur français du championnat en 1971).

Il est l'homme qui, au cours de la saison 1972, a porté à 63 le record des sélections en équipe de France de rugby jusqu'à détenu par Michel Crauste.

Il fait partie de l'équipe des « mousquetaires » avec Guy Boniface, André Boniface et Christian Darrouy : 4 joueurs du stade montois sous le maillot du XV de France. En fait les frères Boniface sont sur le départ (mi 66), alors que Dauga arrive (fin 64-il est 1/2 finaliste du championnat de France et du challenge du Manoir en 1965,...mais ne joue pas la finale de ce dernier en 1966). Il remporte ainsi le Tournoi Des Cinq Nations en 1967, 1968 (grand chelem), et 1970 (ex-æquo avec le pays de Galles)

Il participe aux tournées Afrique du sud en 1964, 1967 et 1971, et en Nouvelle-Zélande et Australie en 1968.

Très bon sauteur de touche, il est victime d'un grave accident en plein match le 12 janvier 1975 face à Dijon.

Il a joué le rugby amateur à l'ancienne, il a porté haut les couleurs de la France : son palmarès est considérable.

Connaissez-vous bien votre port de... Capbreton?

Par une belle journée, notre classe a commencé sa découverte de ce lieu magnifique. Après la traversée rapide du centre ville, la joyeuse bande a débouchée à l'angle du syndicat d'initiative ; là s'ouvre l'avenue du G. Pompidou fleurie d'hortensias et qui s'ouvre vers le port et ses 950 voiliers.

Le port de Plaisance est très renommé, pour obtenir une place, il faut attendre environ 3 ans et déboursier 1000 € par an.

Au bout du port, les bateaux de pêche offrent aux promeneurs les trésors qu'ils viennent de sortir de l'eau.

Marine, Mélissa, Florine.

Photo 3ème MDP6

FICHE D'IDENTITÉ

Raison sociale : **Adishatz**

Siège social : **ZA des 2 pins à Capbreton**

Nombre d'employés : **15**

Nom des gérants : **Jean-Luc et Laurent LAGRAVE**

Secteur économique : **Distribution de produits textiles**

Franchises : **6**

Boutiques : **4 (Bordeaux, Pau, Capbreton, Hossegor)**

Chiffre d'affaires : **1 700 000 euros**

Concurrent direct : **64 et Kukuxumus**

Gamme de produit : **pais, classique, ADZ**

Provenance des tee- shirt : **Portugal et Turquie**

Prix moyen des tee-shirt : **25 €**

QUELQUES REGLES DE BASE POUR LIRE L'OCCITAN DE GASCOGNE

Adishatz : Bonjour et au-revoir

O et O' : prononcer comme en français [ou]

Ò : prononcer comme en français [o]

Nh : prononcer comme en français [gn]

Lh : prononcer comme en français [ill]

J : par ex le mot jòc se lit [yoc] ou [joc]

Adishatz,

une entreprise locale.



Laurent Lagrave - photo 3 MDP 6

Lors de la visite de l'entreprise « Adishatz » à Capbreton, Laurent Lagrave, le cogérant nous a présenté son établissement.

Cette entreprise, créée par Laurent Lagrave et son frère Jean-Luc, existe depuis 8 ans. Ils ont mis au point une ligne de vêtements authentiques « Made in Gascogne » décrivant avec humour l'art de vivre du Sud-Ouest.

Visite guidée

Au cours de la visite, on découvre une entreprise où il fait bon travailler et où il existe de nombreux métiers. D'abord, on a vu le service création où on a pu interroger les deux stylistes. Elles créent les dessins par ordinateur sur le logiciel « Illustrator ». Elles sont toutes les deux titulaires du BAC STI Arts appliqués et ont poursuivi leurs études soit dans une école de styliste modéliste soit en BTS audio visuel et FCIL graphiste. Ce métier a l'air d'être passionnant mais il faut avoir des talents d'artiste.

Ensuite M. Lagrave nous amène dans l'atelier de production. Là, on découvre une énorme machine à sérigraphier, capable de produire 500 t-shirt à l'heure avec seulement trois personnes. Deux d'entre elles s'occupent d'installer les t-shirt sur la machine et de changer les couleurs avant de les mettre dans un four à 160°C pour fixer le motif. C'est la troisième personne qui s'occupe de sortir les vêtements du four et vérifie la qualité de la sérigraphie avant de les mettre dans un carton. L'emballage est confié à un employé du CAT (Centre d'Aide par le Travail) de Dax.

Sept métiers

Il existe d'autres métiers dans cette entreprise : une secrétaire-comptable chargée de la comptabilité de l'entreprise et de l'accueil ; trois commerciaux itinérants chargés de démarcher la clientèle ; deux autres commerciaux chargés des commandes, des factures et de l'informatique ; un responsable logistique chargé de contrôler les livraisons et de gérer le stock. Quant aux deux gérants ils dirigent le personnel, s'occupent de la communication et s'assurent de la pérennité de leur entreprise.

Laurent Lagrave nous confie que ce qu'il préfère dans son métier c'est la diversité, la création, la gestion et le développement de son entreprise. « Ce qui est le plus difficile, dit-il c'est la gestion de la relation humaine ». Pourtant, Laurent Lagrave n'était pas destiné à travailler dans la distribution de textile. Il a fait des études de droit à Bayonne et avait tenté le concours d'Avocat. Il ne regrette pas son choix et cherche à développer son entreprise en proposant des nouvelles gammes de produit sans phtalates réputés cancérigènes et pourquoi pas à conquérir de nouveaux marchés internationaux.

Louise, Pauline et Amandine

TV7, c'était trop chouette !!!

TV7 est une télévision locale qui diffuse la télé sur Bordeaux, la Gironde et sur internet.

À TV7, nous avons visité le plateau sur lequel peuvent se dérouler cinq émissions différentes. On nous a expliqué l'utilisation des caméras, des lumières et du prompteur. Pour finir, nous sommes entrés dans la régie, véritable poste de commandement de la télé. Nous avons également découvert que c'est sur un mur tout vert que la météo était diffusée.

Mélissa, Marine, Florine.



Directeur de TV7 qui nous a donné des informations sur la télévision. (Photos 3MDP 6)

Le sudoku

	8		2			6		9
	2	5		9	4			1
9		6	1			5	7	
	6		9	5		7		
2					3		1	6
	9	7		6		2		
	7			2			9	
6		9	8		7	4		5
	1			4	9		6	7



Sud-ouest nous a fait visiter le centre d'impression

🕒 **10H30** : Conférence entre les responsables de rédaction où se réunissent pour commencer à travailler sur le journal du lendemain.

🕒 **Chaque jour** : Les journalistes sont envoyés un peu partout pour chercher des informations.

Ils écrivent les articles, illustrés par des photos et accompagnés de légendes.

Les publicités sont rédigées.

La Une est mise en page

Les articles et les publicités sont mis en page et sont envoyés par informatique au centre d'impression.

🕒 **22H30** : Les fichiers informatiques sont imprimés sur les plaques d'aluminium

🕒 **22H40** : Les plaques sont installées sur les 3 rotatives qui peuvent imprimer jusqu'à 86 000 journaux par heure.

🕒 **23H30** : A la sortie des rotatives les journaux sont envoyés au service d'expédition sur des chaînes à pinces.

🕒 **Nuit** : Les camions livrent les journaux à chaque point de vente et la poste livrent les abonnés.

🕒 **Matin** : Puis les journaux sont vendus aux lecteurs.

Mélissa, Marine, Florine.

MOTS CACHÉS

Maçon
Vendeur
Boucher
Coiffeur
Actrice
Pompier
Chauffeur
Gendarme
Fleuriste
Pharmacien
Professeur
Rugbyman
Charpentier
Ebéniste
Puéricultrice
Boulangier

P	C	V	A	C	O	I	F	F	E	U	R	R	Y	O
N	H	P	Q	R	D	A	L	F	B	W	Z	G	C	R
U	A	A	Y	A	I	J	F	U	E	M	N	E	S	U
P	U	E	R	Z	V	C	L	P	N	T	R	N	A	G
R	F	H	U	M	C	T	E	S	I	I	J	D	N	B
O	F	V	E	A	A	I	U	D	S	R	B	A	H	Y
F	E	L	D	C	C	C	R	B	T	I	O	R	J	M
E	U	K	N	O	M	O	I	R	E	T	U	M	Q	A
S	R	W	E	N	X	A	S	E	C	Z	L	E	D	N
S	K	I	V	M	S	V	T	G	N	F	A	P	A	E
E	U	P	O	M	P	I	E	R	Z	W	N	Y	C	X
U	J	P	L	N	R	T	V	B	N	D	G	B	T	A
R	L	C	H	A	R	P	E	N	T	I	E	R	R	E
R	S	F	M	O	G	Q	M	J	U	C	R	Y	I	S
L	N	B	O	U	C	H	E	R	I	K	M	O	C	R
Q	P	U	E	R	I	C	U	L	T	R	I	C	E	P

Solution du Sudoku :

1	8	3	2	7	5	6	4	9
7	2	5	6	9	4	3	8	1
9	4	6	1	3	8	5	7	2
8	6	1	9	5	2	7	3	4
2	5	4	7	8	3	9	1	6
3	9	7	4	6	1	2	5	8
4	7	8	5	2	6	1	9	3
6	3	9	8	1	7	4	2	5
5	1	2	3	4	9	8	6	7

Paola, Mathilde, Pauline

LE COIN DES GOURMANDS

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : de 10 à 15 minutes.

Ingédients :

100g de beurre

100g de chocolat

80g de poudre d'amande

75g de sucre

4 œufs

Chemiser le moule avec : 30g de sucre

20g de beurre

Préparation :

Faire fondre le chocolat en morceau avec le beurre.

Mélanger les œufs et le sucre, faire blanchir.

Ajouter la poudre d'amande, incorporer le chocolat fondu.

Garnir les moules au $\frac{3}{4}$,

Disposer au four à 175°C.



Pour obtenir un fondant liquide à l'intérieur :

Temps de cuisson 10min.

Pour obtenir un fondant moelleux à l'intérieur :

temps de cuisson 15min.

Démouler le tout et servir.

Solen, Alison et Jimmy

Le festin de Philippe

Au lycée Philippe qui travaille aux cuisines propose des repas à thèmes. Ces diners se font en fonction de la saison et des fêtes pour faire plaisir aux élèves. Prochainement dans les assiettes un menu pour le nouvel an chinois et un repas snack. Ce sont des mets qui coutent plus cher, mais les cuisiniers équilibrent le budget sur l'année.

Deux élèves motivés d'hôtellerie, Théodore et Julien viennent le mercredi pour aider à préparer et servir ces repas prodigieux.

Pauline, Paola et Mathilde.