LA NEWSLETTER DU LYCEE

n° 44

24-11-2025

Forum des Métiers

Nos 177 élèves ont eu la chance d'échanger avec 17 partenaires professionnels venus partager leur passion et leur expérience lors du Forum des Métiers organisé dans notre lycée.

Centres de formation (Genech, CFPPA...), métiers de l'action sociale (Adapei, Centre de ressources de l'autisme, IFSI/IFAS de Saint-Quentin...), services publics (Gendarmerie), animation et formation (Céméa BAFA), de nombreux anciens élèves et étudiants et bien d'autres secteurs passionnants ont tous répondu présents pour venir à la rencontre des élèves.

De la 3e au BTSA, ils ont pu explorer des parcours, poser leurs questions et imaginer leur avenir professionnel.

Un grand merci à tous nos partenaires pour leur disponibilité, leur enthousiasme et la qualité de leurs échanges avec nos jeunes. Bravo aussi à nos élèves pour leur curiosité et leur engagement.

Une matinée riche en découvertes et essentielle pour construire des projets d'orientation solides.

Glanage solidaire

Les apprentis en CAPa MA 2 ont participé à un glanage solidaire à Thiepval avec la Croix-Rouge et l'association SOLAAL.

Au programme : ramassage de 200 kilos d'oignons et d'échalotes dans le champ de Monsieur CAZIER. Ces récoltes seront distribués à des bénéficiaires de la Croix-Rouge de Péronne. Bravo à nos apprentis pour cette action solidaire !

Le lycée engagé dans la labellisation Égalité - Diversé

Le Lycée des Métiers du Vivant est engagé dans la démarche de labellisation "Égalité / Diversité" portée par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

Ce double label, délivré par l'AFNOR, vise à promouvoir la diversité et l'égalité entre les femmes et les hommes et à prévenir toutes les formes de discrimination dans les établissements relevant de l'enseignement agricole.

Il atteste de la mise en œuvre de plans d'action en matière de prévention des discriminations et de promotion de l'égalité professionnelle et de la diversité.

LABEL ÉGALITÉ
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org

LABEL DIVERSITÉ
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org

Rencontre avec l'équipe de restauration

Derrière chaque repas servi au lycée, il y a une équipe soudée qui se lève tôt pour régaler les élèves et le personnel !

Présents dès 6 h du matin pour préparer le petit-déjeuner des internes et jusqu'à 20 h pour le repas du soir, ils assurent trois services par jour, du lundi au vendredi. Ils servent entre 250 et 300 repas pour jour !

Les menus sont élaborés à partir de produits locaux et de saison pour offrir des repas équilibrés aux élèves même si eux préféreront toujours qu'on leur serve des frites…

Dans la cuisine, l'entraide et la bonne entente sont les maîtres mots : chacun peut compter sur les autres pour avancer, progresser et surmonter les petits coups de stress du quotidien. Ils sont tous polyvalents et partagent la même passion : faire plaisir à travers la cuisine.

Ce qu'ils préfèrent ? Le contact avec les élèves et la satisfaction de les voir apprécier leurs plats.

Un grand merci à toute l'équipe de restauration pour leur travail quotidien !

L'équipe de restauration est composée de Hervé, Jonathan, Stéphanie C. et Stéphanie L. et nous avons le plaisir de vous les présenter !

De gauche à droite : Stéphanie C., Stéphanie L., Hervé et Jonathan.

Hervé, chef de cuisine : Hervé travaille au lycée depuis 1989. Des élèves, il en a vu passer beaucoup ! Titulaire d'un CAP cuisine et lauréat du concours de chef de cuisine, il a toujours travaillé dans la restauration. En plus de la préparation des repas, il gère toute la partie administrative : les commandes, l'élaboration des menus, la coordination de l'équipe… Son équipe le décrit comme à l'écoute, réactif et toujours prêt à trouver une solution. Avec lui, c'est "action-réaction" !

Jonathan, second de cuisine : Arrivé en 2007, Jonathan assiste le chef au quotidien. Il possède un CAP d'agent polyvalent de restauration et un BEP hôtellerie. Il a travaillé aussi bien dans la restauration traditionnelle que collective. Hervé le forme actuellement pour devenir chef de cuisine. C'est la force tranquille de l'équipe : discret, efficace, toujours fiable.

Stéphanie C., agent polyvalent de restauration : En poste depuis 2022, Stéphanie a un CAP cuisine et un BEP charcutier-traiteur. Après plusieurs années dans la restauration et en charcuterie-traiteur, elle a rejoint le lycée où elle développe ses compétences dans la restauration. Elle est formée par Hervé également pour devenir second de cuisine. Elle apporte de la vivacité à l'équipe et une bonne dose d'humour au quotidien !

Stéphanie L., agent polyvalent de restauration : Arrivée en 2023, Stéphanie a travaillé auparavant dans des services d'entretien en collectivités où elle a développé rigueur et sens de l'organisation. Depuis son arrivée, elle a su se former sur le terrain. Elle souhaite maintenant développer ses compétences dans la restauration. Consciencieuse et travailleuse, elle aime ce métier vivant où "il y a toujours quelque chose à faire".

En images...

Participation au cross de district avec une belle victoire en équipe. Bravo à Margault, Manon, Laetitia, Inaya, Clémentine et Mailys !

Atelier maquillage et effets spéciaux avec les CAPa SAPVER 2 au Arras Film Festival.

Atelier de doublage avec les CAPa SAPVER 1 dans le cadre de «Lycéens et apprentis au cinéma».

Les ADVF en cuisine pédagogique pour réaliser un repas fait maison, de la mayonnaise à la pâte brisée !

AGENDA

NOVEMBRE

- **DU 24 AU 28/11** Examens Titre Pro. ADVF
- **24/11** CREA | Mme BRIEF et Line DE LEVALEE (déléguée élue)
- **25/11** Olympiades de la filière équine
  Présence de M. FAVRICHON, IGAPS
- **26/11** Réunion de bassin | Mme VANBREUGEL
- **27/11** COTECH SFER à Péronne | Mme BOURDON
  Commission FSL
- **28/11** Journée de formation démarche au changement
  Commission Aide Régionale en visio | Mme VANBREUGEL
  Réunion d'équipe Vie Scolaire

DÉCEMBRE

- **01/12** Visite de la région pour l'internat
- **02/12** Sortie pour les 1res, 2des et BTS : Les Après-Midi du Zapping à Péronne
  Participation à la Nuit de l'Orientation de la CCI à Beauvais
- **04/12** Bilan Parent'aise en famille avec les BTS et les partenaires
- **06/12** Sortie à Lille avec les CAPa SAPVER 2 | Mme BORREMAN et M. BOUSSIFET

Stage des CAPa SAPVER

Du 24 au 28 novembre et du 1er au 5 décembre

Conseils de classe du 1er trimestre

- 2de SAPAT : 01/12 à 17 h 30
- 3e EA : 02/12 à 17 h 30
- CAPa SAPVER 1 : 03/12 à 13 h 30
- CAPa SAPVER 2 : 03/12 à 15 h
- 1re SAPAT A : 08/12 à 17 h 30
- 1re SAPAT B : 08/12 à 18 h 30
- Tle SAPAT A : 09/12 à 17 h 30
- Tle SAPAT B : 09/12 à 18 h 30
- 2de PA : 10/12 à 13 h 30
- 1re CGEH : 10/12 à 14 h 45
- Tle CGEH : 10/12 à 16 h
- BTSA DATR : 23/01 à 15 h 30

LYCÉE DES MÉTIERS DU VIVANT Haute-Somme

NOUS CONTACTER
03 22 84 73 20 - 10 rue du Quinconce, 80200 Péronne
Lycée : lpa.peronne@educagri.fr
CFPPA - UFA : cfppa.peronne@educagri.fr
www.lycee-des-metiers-du-vivant.fr