

ICI C'EST MANCY !

Bulletin d'information mensuel



Message du Directeur de l'établissement

Nous sommes déjà fin mai ! L'heure est venue de mettre en œuvre les examens, dans des conditions sanitaires bien difficiles, mais aussi de préparer activement la prochaine rentrée. Nous souhaitons de belles réussites à nos élèves pour leurs épreuves à venir et aussi la validation de leurs choix d'orientation. Malgré les cours en classe alternées, l'équipe enseignante est restée pleinement investie dans le suivi des élèves et de nombreux projets pédagogiques forts ont abouti et je pense notamment à un superbe travail autour du théâtre, « Colette l'impertinente » conduit avec la classe de 1ère SAPAT en partenariat avec une troupe d'acteurs très compétents. Ils ont finalement pu donner une représentation à laquelle j'ai pu assister avec plaisir ! L'amélioration du contexte sanitaire va enfin permettre à notre centre équestre de reprendre pleinement l'ensemble de ses activités et nous espérons vous voir prochainement dans nos très belles installations. Bonne lecture de ce mensuel d'information.

J. Fontaine, directeur de l'EPL.

Sommaire



2 Visite de notre autorité académique

3 Notre restauration a été primée !



4 Une belle action des BTS



5 Le CS UCAC



6 L'interview du mois

L'EPL de Mancy a eu l'honneur de recevoir Madame FOTRÉ-MULLER, directrice régionale de l'agriculture et à ce titre rectrice de l'enseignement agricole en Bourgogne Franche Comté.

La directrice est venue rencontrer l'équipe de direction de Mancy et découvrir cet EPL comme elle le fait depuis le début de l'année scolaire pour tous les établissements d'enseignement agricole de la région.

L'occasion d'échanger sur le fonctionnement du lycée, de visiter l'ensemble de nos locaux. Une grande partie de la visite a été consacrée à la découverte de la ferme équestre avec une présentation détaillée de son fonctionnement. Une exploitation pleinement au service des élèves des deux filières.

Les échanges ont été riches et ont permis de présenter nos projets actuellement en discussion avec les services du Conseil régional.

Tout d'abord la poursuite du développement de l'apprentissage et de la formation continue principalement dans les filières services (CAP, bac

pro et BTS) et donc la rénovation de locaux destinés à accueillir le CFA.

Mais aussi la nécessaire restructuration des équipements de TP pour les formations services aux personnes (salle d'éducation sociale et familiale et cuisine pédagogique) a de même été abordée avec la présentation d'un projet clair visant à regrouper ces salles de TP en un espace unique facilement accessible et intégralement aux formations services. Cette nouvelle zone de TP (la cuisine pédagogique notamment) pourrait aussi être mise à disposition du territoire dans le cadre de partenariats avec le monde associatif lédonien, la ville et la communauté de communes, les autres établissements de formation des environs.

Un dialogue riche et constructif, très ouvert, entre l'EPL de Mancy et son autorité académique.



La restauration scolaire de Mancy a de nouveau été primée par le label ECOCERT !

Il s'agit cette fois du niveau II de cette certification attestant que l'établissement propose à ses élèves des produits bio et locaux en quantité.

Mancy est la seule restauration collective en lycée en région Bourgogne Franche Comté à pouvoir afficher ce beau label ! Un signe fort de notre volonté de bien accueillir nos élèves. Bravo à toute l'équipe de restauration.



ATTESTATION DE CONFORMITE

AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif
EPLEFPA MANCY
410 Montée Gauthier Villars
39000 Lons le Saunier

Contrôlé le 13 avril 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel précité.
Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31/03/2023**.

32,68 % Produits biologiques proposés par le restaurant	☐ % en volume de produits biologiques
	ou ☒ % d'achats alimentaires biologiques

La conformité au niveau 2 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	30 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	4 composantes minimum à base d'ingrédients bio et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs Consommation de fruits de saison
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets

Des étudiants de BTS DATR organisent une collecte de sang dans l'établissement !

Une belle action solidaire réalisée dans le cadre pédagogique (projet initiative et communication) qui a permis de récolter 41 dons.

Aurélie, Ilona, Samaouia, Clémentine, les quatre étudiantes en charge de ce projet étaient très satisfaites du résultat, puisqu'une trentaine de personnes s'étaient inscrites, mercredi 19 mai. Elles ont su informer et motiver les élèves majeurs de l'établissement et le personnel, enseignant ou pas, pour qu'ils viennent donner leur sang.



Une expérience de pédagogie inversée en classe de CAP 2 SAPVER

La pédagogie inversée invite ici par exemple les élèves à découvrir un nouveau chapitre à partir de leur propres recherches travaillées en binômes et présentées au reste du groupe sous la forme de leur choix: exposé, diaporama, scenette, dépliant...



Quel plaisir d'apercevoir un de nos anciens stagiaires, Théo Da Silva, sur la promotion de la Route du Poisson 2021,

Un évènement international qui renaît cette année, sous le haut patronage du Président de la République.



Les promeneurs ont eu le privilège de revoir les chevaux attelés dans les rues de la capitale à l'occasion d'une reconstitution de la livraison du poisson aux restaurateurs parisiens.

Fraîchement diplômé du CS UCAC (Utilisation et Conduite d'Attelage de Chevaux), Théo a su mettre en application les compétences acquises dans le cadre du transport de personnes et de marchandises.

Marion Sensi, responsable de la formation continue à Mancy, vous présente le CS UCAC

Il s'agit d'un diplôme de niveau III du ministère de l'Agriculture qui permet d'acquérir des compétences en attelage et en traction animale dans le domaine du transport et des travaux agricoles.

Cette formation est accessible en formation continue (420 heures de stages et 420 heures de cours ou en apprentissage).

Pour plus d'informations, nous contacter directement : 03 84 47 16 63

CONTENUS DU CURSUS

- Attelage en paire pour du transport de personnes ou de marchandises ;
- Valorisation et entraînement des chevaux en vue de leur utilisation attelée ;
- Utilisation du cheval dans les travaux agricoles (viticulture, fénaison, débardage, maraîchage...) ;
- Soins aux chevaux et entretien du harnachement et du matériel professionnel.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BPJEPS Educateur Sportif, spécialité : activités équestres ;
- DEJEPS Sports équestres.

Une assistante de langue intègre l'équipe de Mancy ! Pour aider nos élèves à progresser en anglais.

Salut, je m'appelle Rosie et j'ai 21 ans. Je suis étudiante britannique, et je suis ici à Mancy, en tant qu'assistante d'anglais jusqu'à la fin juin. J'étudie le français, l'allemand et la musique à l'université de Durham, et je suis actuellement dans ma troisième année d'études.



Pourquoi avoir choisi de passer plusieurs mois à l'étranger ?

En Angleterre, quand on étudie les langues, il est obligatoire de passer la troisième année de la licence à l'étranger, pour pratiquer les langues qu'on étudie. Donc, quand j'ai choisi d'étudier le français à l'université, je savais que je passerais plusieurs mois à l'étranger. Donc, si je suis à Lons, c'est pour améliorer mes compétences en français. J'ai passé aussi environ 6 mois en Allemagne pour pratiquer l'allemand avant de venir en France.



Pourquoi la France ?

J'avais plusieurs raisons pour choisir la France : je trouve que c'est le choix le plus logique pour améliorer le français, et c'était assez facile de voyager ici depuis ma résidence précédente en Allemagne, et depuis mon domicile en Angleterre.

Mais la raison la plus importante, c'est que je n'ai jamais passé beaucoup de temps en France, ce que je trouvais dommage si on considère le fait que j'étudie le français.

Pourquoi Mancy ?

J'ai choisi Mancy parce que je faisais un travail similaire en Allemagne, donc je pensais que je pourrais faire la même chose en France sans trop de difficultés. Mancy me semblait un bel endroit où venir, et j'aime qu'il se situe à proximité de la campagne..