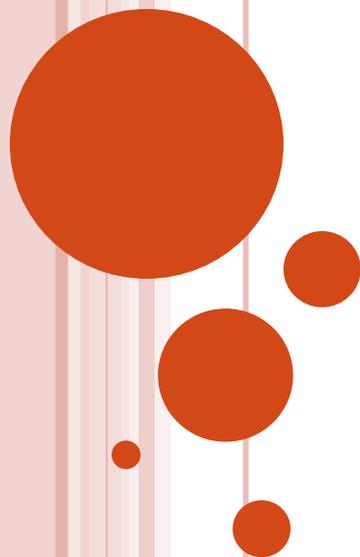




PRÉSENTATION DU CHEF D'ŒUVRE.



Lettre de présentation du chef-d'œuvre

Notre chef-d'œuvre est un travail permanent d'actions , de réalisations , de questionnements qui a eu lieu pendant ces deux années.

Nous sommes partis d'une volonté de construire de chef-d'œuvre en lien avec le souci des personnes mêlant un engagement citoyen fort de notre part.

Partant du constat que le SIDA restait une maladie mortelle pour certains, encore méconnue et tabou auprès de nombreux français nous avons décidé de soutenir l'association du SIDACTION afin de lier notre savoir faire professionnel à des actions de prévention.

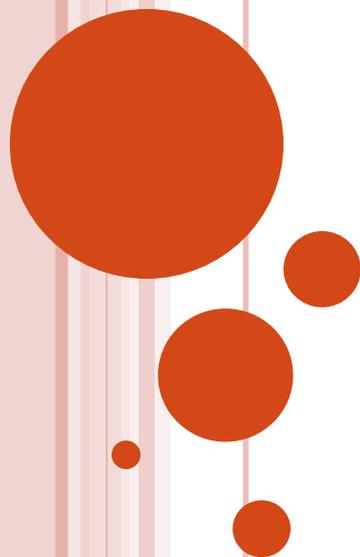
Pour ce faire nous avons travaillé, réfléchi et réalisé de nombreuses actions afin de récolter un maximum d'argent au profit des malades atteints du SIDA.

Nous sommes honorés aujourd'hui de pouvoir vous expliquer toutes les actions que nous avons pu développer et mettre en œuvre avec parfois quelques obstacles mais surtout beaucoup de réussites et de solidarité.





DOCUMENT DE MISE EN VALEUR DU CHEF-D'OEUVRE.



➤ Travail autour des préjugés

➤ Recherches autour de l'histoire du sida et de son évolution, de son apparition à nos jours, en ciblant les étapes clés et les innovations de la recherche.

➤ Réalisation d'exposés



➤ Réalisation et vente de fritures en forme de rubans en chocolat RUBY



Solidarité SIDA, des jeunes se mobilisent

➤ Durant cette journée, les élèves ont fabriqué des spécialités anglaises, des « finger food salée », des « scones » servis avec de la confiture de fraise maison et de la crème, ainsi que des douceurs sucrées.



➤ Réalisation de notre « love baguette »

➤ Fabrication de macarons et sablés en forme de rubans



➤ Réalisation de sujets pour les fêtes de Pâques



Actions réalisées pour notre chef d'œuvre pour 2021-2022

➤Réalisation et vente de cake au marché de Noël du lycée.

➤Vente de tabliers recyclés en jean en partenariat avec des lycées de la mode



➤Création et réalisation d'ateliers pédagogiques de prévention autour du SIDA toute la journée du 1^{er} décembre auprès des élèves du lycée.



➤Suite au succès de notre 1^{er} afternoon tea, organisation et réalisation d'un second après midi autour du thé au profit du Sidaction

Solidarité SIDA, des jeunes se mobilisent

➤Création et réalisation d'un jeu de société sur le thème du SIDA ainsi qu'un dépliant explicatif et préventif à l'attention des élèves.



➤Organisation et réalisation d'un ruban rouge humain au sein du lycée pour le 1^{er} décembre



➤ Organisation et confection d'un diner gala de la mode au profit du Sidaction avec des robes en matériaux recyclés au profit du Sidaction.





PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DE NOTRE CHEF D'ŒUVRE.

Projet « Solidarité Sidaction »



LES ACTEURS



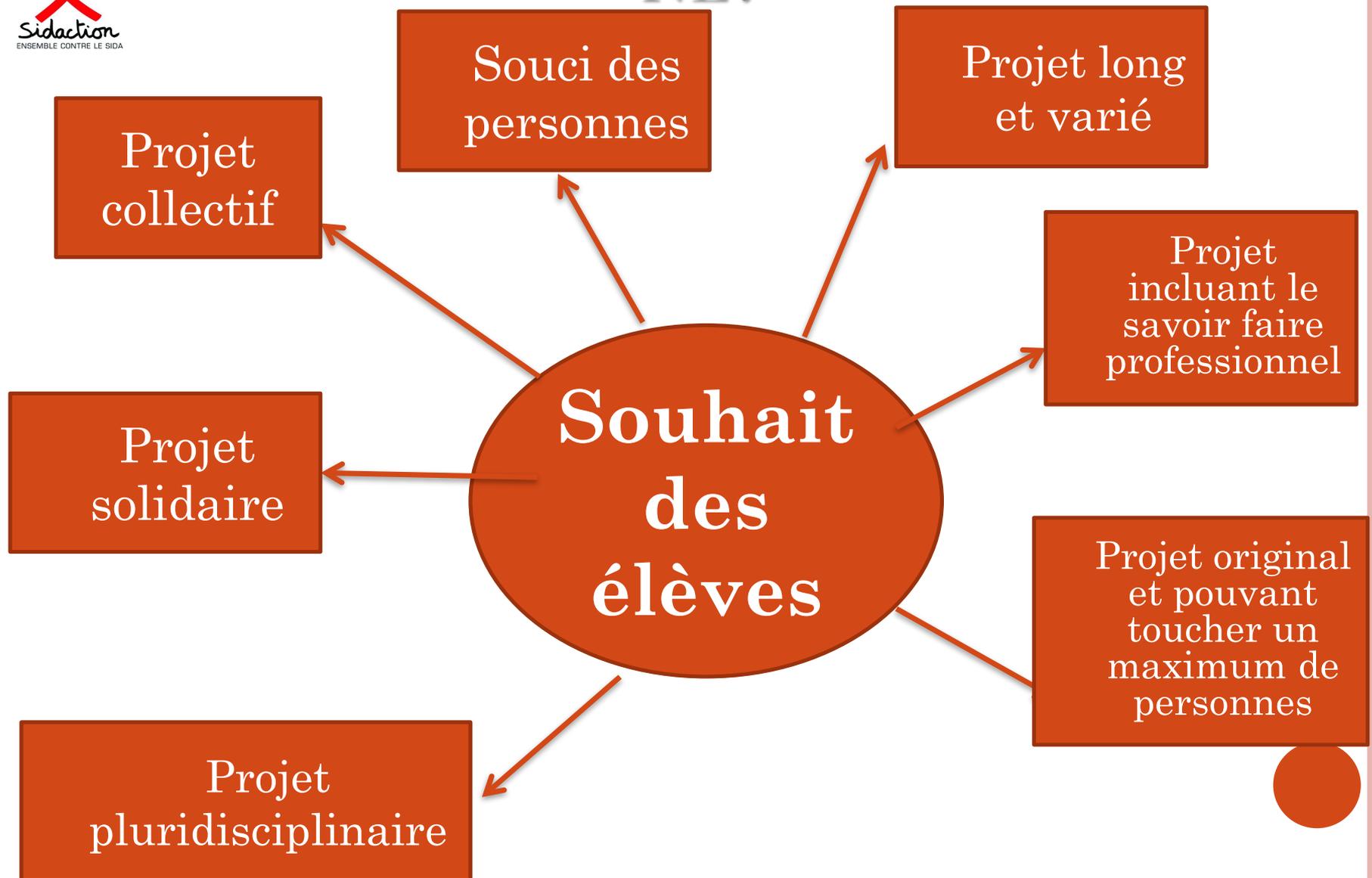
Les élèves de bac pro Boulangerie pâtisserie

Encadrés par leurs enseignants:

- Mr BRETON professeur de boulangerie pâtisserie
- Mme CAUBET professeur de biotechnologies



COMMENT NOTRE CHEF D'ŒUVRE EST-IL NÉ?



Projet académique:

- Axe 1: Des dynamiques renouvelées au cœur des apprentissages
↳ Objectif 3: *Accompagner le parcours des élèves.*
- Axe 2: Des collectifs apprenants et engagés
↳ Objectif 5: *Stimuler l'intelligence collective, accroître et valoriser les compétences.*
- Axe 3: Apprendre, s'épanouir, se transformer dans des lieux d'inspiration et de réalisation.
↳ Objectif 8: *Contribuer au bonheur à l'école, des lieux pour bien vivre ensemble.*

Projet d'établissement:

- Axe 1: Un lycée qui favorise les parcours de réussite des apprenants
- Axe 2: Un lycée ouvert sur son environnement économique et social
- Axe 3: Un lycée engagé sur le développement durable et l'éco-citoyenneté



NOTRE PROBLÉMATIQUE / NOS CONSTATS

► « Notre époque contemporaine aura connu deux grandes pandémies, le SIDA et La COVID-19. Avec une énorme différence, c'est qu'aujourd'hui, on ne meurt plus du Sida ». *(Jacques COHEN, immunologiste)*

► La crise sanitaire du COVID-19 a fait chuter les dépistages du VIH, et a impacté la récolte de DONS lors des dernières campagnes du Sidaction.

► De plus, d'après un sondage de l'Ifop de 2021, 67% des jeunes s'estiment être bien informés sur l'information et la prévention du Sida, soit une baisse de 7 point en une année.

Cependant, les idées reçues et les fausses informations liées au virus du Sida augmentent de manière inquiétante chez les 15-24ans. *(Source sondage Ifop mars 2021)*

► Le projet est de lier l'information et la prévention des jeunes sur l'ensemble des IST et tout particulièrement sur le Sida, et de voir comment dans la profession nous pouvons soutenir une cause, et quelles actions sont possibles.

NOS PARTENAIRES



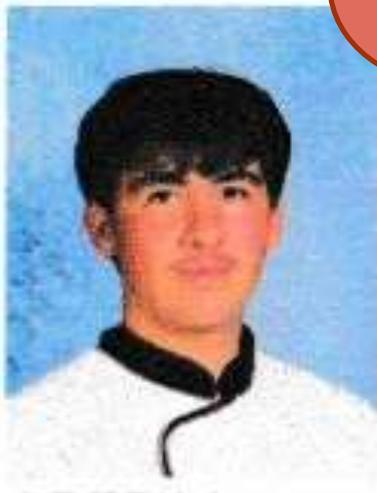
Moulins Bourgeois



1- TRAVAIL AUTOUR DES PRÉJUGÉS

Nous avons travaillé autour de la notion de préjugés autour du SIDA en élaborant un travail d'échanges et de réflexion autour du SIDA.

De **TROP NOMBREUX** préjugés persistent encore en 2022!!!!





On ne peut
pas avoir des
relations avec
un séropositif

On attrape
le SIDA
dans une
piscine

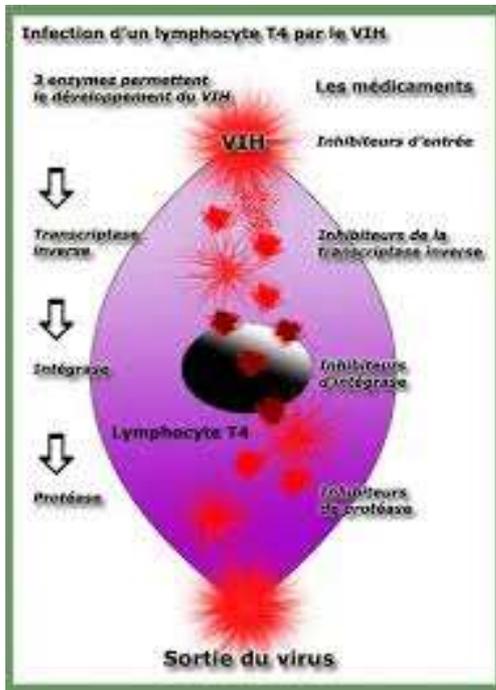
Le sida est
transmissible
par le toucher



2- PHASE DE RECHERCHE SUR LES IST, LE SIDA, LA PRÉVENTION

Nous avons effectué de nombreuses recherches sur les différentes IST, le SIDA, les différents moyens de transmission, les moyens de prévention et avons retranscrit nos connaissances sous formes d'exposés.





Les différents moyens de contraception



Le virus du sida est transmis par



Le virus du sida n'est pas transmis par



3- FABRICATION DE CHOCOLATS DE NOËL

Afin de commencer à récolter de l'argent au profit du SIDACTION nous avons réalisé des chocolats en forme de ruban avec un cacao très original et de grande qualité: le cacao RUBY!





Préservatif
distribué par
Mme Godard



4- FABRICATION DE « LOVE BAGUETTE »

-Nous avons réalisé des traditions sur poolish, en pointage retardé, façonnées en love baguette.

Cette baguette a eu beaucoup de succès auprès de nos clients!





Love
BAGUETTE

**MOBILISEZ
VOTRE BOULANGERIE
CONTRE LE SIDA !**



Revenu intégralement reversé
à AIDES

**Achetez votre Love Baguette et
soutenez la lutte contre le sida.**

*Opération lancée par la classe de BAC Pro Boulanger-Pâtisseries
Lycée « Les Cités de l'Alsace »*

LoveBaguette  



Initiative mise
en œuvre par
Aides



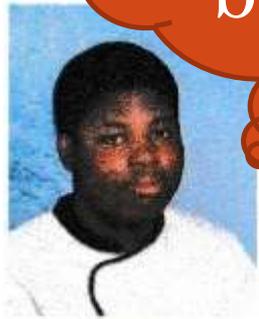
5- FABRICATION DE BRIOCHES, MACARONS ET SABLÉS

-Nous avons également réalisés pour le plus grand plaisir de nos acheteurs, des brioches tressées en forme de rubans, des macarons fourrés à la fraise ainsi que des sablés.





Nos
sablés et
brioches





Nos
sablés et
macarons



6- FABRICATION DE MOULAGES DE PÂQUES ET DE FRITURES

-Pour Pâques nous avons eu le plaisir de confectionner des sachets de fritures en chocolat ainsi que des moulages qui ont fait le plaisir des petits comme des grands!







Bastien et xavier



Marguerite



Norbert

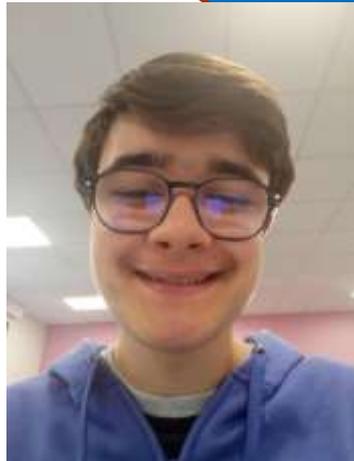


Lionel



7- AFTERNOON TEA AVEC NOTRE PROFESSEUR D'ANGLAIS: MME DAUTIEU

-À l'occasion de la 29e édition du Sidaction qui se tenait le week-end des 25, 26 et 27 mars 2022, la classe de 1ère BAC Pro Boulangerie-Pâtisserie a organisé un « *Afternoon Tea* » où ils ont convié la municipalité et l'association *Breaktime* de Meudon, le mardi 29 mars 2022.



**La classe de 1^{ère} BAC Pro
Boulangerie-Pâtisserie**

SOUTIENT LE

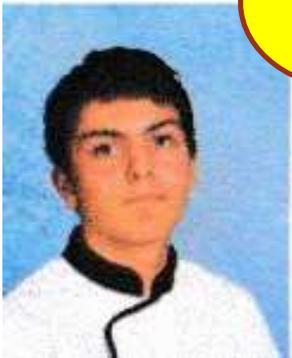
Sidaction 2022

25.26 ET 27 MARS



*Afternoon Tea organisé par la classe de
BAC Pro Boulangerie Pâtisserie
Avec l'association Mendonnoise Bretonne et la ville de Mendon*

-Durant cette journée, nous
avons fabriqué des
spécialités anglaises et
nous sommes occupés de
dresser les tables et servir
nos convives en anglais





Nous avons fabriqué des « finger food salés » (concombre/crème, jambon/fromage, œufs/mayonnaise, marmite), des « scones » servis avec de la confiture de fraise maison et de la crème, ainsi que des douceurs sucrées (macarons, opéra, friture chocolat).





Service et
vente de nos
produits
totalement en
anglais!



Aujourd'hui nous sommes
fiers de pouvoir remettre
un chèque de **2503** euros
en faveur du **SIDACTION**



LA 1^{ÈRE} REMISE DE CHÈQUE



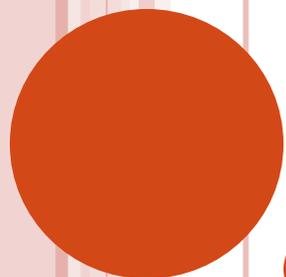
La classe est fière d'avoir pu remettre ce mercredi 18 mai 2022, en présence de Mme GODARD, représentante de l'association Sidaction, un chèque de **2 503 €** au profit du Sidaction.



0025632 004563236215 000665246892

Nous remercions l'ensemble des officiels présents à cette occasion :

- Mme Dominique FIS, Directrice Académique des services de l'éducation des Hauts de Seine
- Mme Véronique PAROUTY, Directrice Académique adjointe
- Mme Florence DE PAMPELONNE, Conseillère régionale des Hauts de Seine
- Mme Virginie LANLO, Première Maire adjointe Education
- M. Stéphane AYMARD, Inspecteur Education Nationale Alimentation
- Mme Suzanne GREMILLET, Présidente de l'association Breaktime

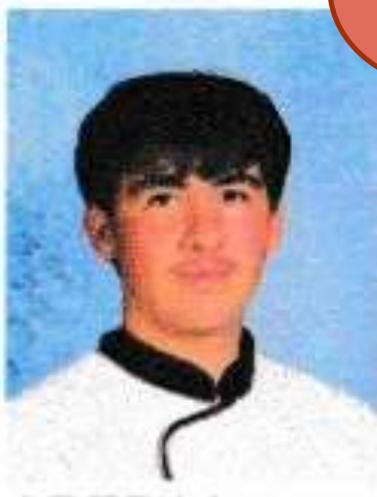


NOS ACTIONS POUR 2022-2023



1- CONFECTION ET RÉALISATION DE CAKES ET SABLÉS

Nous avons décidé de mettre à profit nos compétences professionnelles acquises durant les deux premières années, en réalisant des sachets de chocolat au logo du Sidaction, ainsi que des fours secs, des cakes salés et sucrés.





2-PARTICIPATION AU MARCHÉ DE NOEL

**Vente de Tabliers
En Jeans Recyclés**



7€
Enfant



10€
Adulte

*Par les élèves
du Lycée de la Mode
Adrienne Bolland
78300 POISSY*

Nous avons développé nos compétences de vente et de relation client, lors des ventes que nous avons menées dans la salle des profs, ainsi que sur notre marché de Noël.

Dans le cadre d'un partenariat avec des lycées de la Mode, nous avons également vendu des tabliers en Jeans recyclés, confectionnés par les élèves du Lycée Adrienne Bolland de Poissy au profit du Sidaction.



3-JOURNÉE MONDIALE DE LUTTE CONTRE LE SIDA: 1^{ER} DÉCEMBRE

A l'occasion du 1^{er} décembre 2022, journée mondiale de lutte contre le Sida, la classe de T^{ale} BAC Pro Boulangerie-Pâtisserie a organisé une journée de sensibilisation auprès des élèves du lycée, ainsi qu'un Diner de Gala de la Mode, en partenariat avec Les lycées de la Mode Louise Michel de Nanterre et Gustave Eiffel de Massy afin de soutenir le Sidaction.

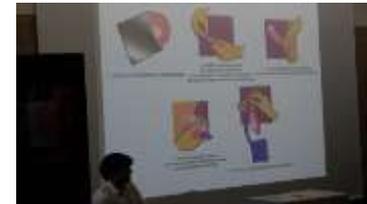
La journée s'est déroulée en trois temps :



PRÉVENTION ET INFORMATION ET ATELIERS PÉDAGOGIQUES DE SENSIBILISATION AU VIH/SIDA

Nous avons animé tout au long de cette journée des ateliers pédagogiques autour des lieux de dépistages, des modes de prévention, des modes de transmission et sur les préjugés. Nous avons également fait un rappel de connaissances auprès de 10 classes de secondes et terminales, à la suite du questionnaire que nous leur avons fait passer,





Stand Dépistage
 À quand remonte ton dernier dépistage IST ?
 www.lesgais.com



Stand Prévention



Stand Transmission

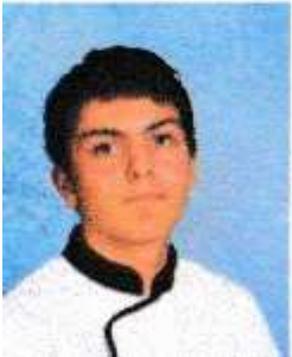


Stand Préjugés



RÉALISATION D'UNE PHOTO EN FORME DE RUBAN HUMAIN

Nous avons réunis
tous les volontaires
au sein du lycée pour
participer à un ruban
géant au profit du
sidaction





DINER DE GALA DE LA MODE

Puis la journée s'est clôturée par un Diner de Gala, orchestré par les élèves de TBRS qui ont encadrés les élèves de TBP en binôme, pour la mise en place et le service.

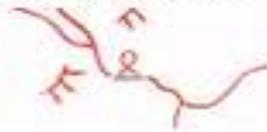
L'accueil des clients et l'ouverture du dîner s'est fait en musique, par Madame Marie Claude DOUVRAIN, Violoncelliste,

S'en est suivi un défilé de mode par 7 élèves de Louise Michel de Nanterre et 3 élèves de Gustave Eiffel de Massy, des lycées de la Mode qui ont pu présenter leur création pour cette occasion, grâce à un partenariat.





1^{er} décembre 2022
Journée mondiale de lutte contre le sida



Dîner Gala de la mode

Au profit de
SIDACTION



Jeudi 1^{er} Décembre à 19h00

Tarif : 50€ / pers



*Dîner introduit par un défilé de mode
des élèves des lycées Louise Michel à Nanteville
et Gustave Eiffel à Marry et la participation
de Mme Marie Claude DONNIN,
violoncelliste, qui accompagnera votre dîner.*

Réservations au lycée des métiers

01.46.01.55.13

**Les côtes de Villebon
3 rue Henri Etlin
92340 Neudon-la-Forêt**

Un remerciement à nos Sponsors :

Les Moulins Bourgeois, Groupe POMONA, Cacao Barry, Boucherie Nivernaise, Infopack,
Pierre MIGNON champagne, Groupe Auchan-Vélizy, Guillot Jouan, Novafood, Boucheries



Louise Michel

Lycée Polyvalent
Nanterre



 lycée professionnel
Gustave Eiffel





Menu

- Amuses bouche*
- Coupe de champagne*
- ❖
- Saumon en habit vert*
- ❖
- Terrine de queue de bœuf*
- ❖
- Patience*
- ❖
- Filet de porc en croûte*
- ❖
- L'excellence cassis amandes*
- « Vins, champagne, café compris »



APRÈS-MIDI AFTERNOON TEA AVEC L'ASSOCIATION BREAKTIME



Après le succès de
ce dernier
évènement , nous
avons décidé de le
renouveler!!!



LA 2ÈME REMISE DE CHÈQUE

Nous en sommes à 2500 euros pour cette année et espérons pouvoir atteindre un total de 3000 euros d'ici le mois de juin.



PARTICIPATION AU CONCOURS COLBERT 2023

Le jury, composé de représentant des académies et de la fondation Colbert-Institut de France, s'est réuni le 11 mai au [Campus des métiers d'art et du design](#) à Paris. Les prix décernés rencontrent des thématiques de l'héritage Colbert : **l'engagement, l'industrie, le commerce et les arts.**

Parmi l'ensemble des projets portés à la connaissance du jury, sept se sont vu décerner un prix de la région académique Ile-de-France : quatre pour les baccalauréats professionnels et trois pour les CAP.

Cette année encore, le jury a noté que les projets présentés ont été de grande qualité. Des projets d'envergures, des partenariats construits, des analyses pertinentes, des travaux d'équipe dans lesquels les jeunes se sont totalement investis. Félicitations à l'ensemble des élèves lauréats et participants, ainsi que leurs enseignants, pour le travail accompli.



PRIX DE L'ENGAGEMENT DE LA RÉGION ÎLE DE FRANCE

Remise des prix

Les lauréats ont été conviés à la remise de prix qui s'est déroulée le 23 mai 2023. C'est le lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration des Côtes de Villebon à Meudon-la-Forêt (92) qui a accueilli l'évènement.

Françoise de Colbert, qui a représenté la fondation partenaire, a ouvert la cérémonie en témoignant de la qualité des projets. Elle a mis en avant la capacité des jeunes Versaillais et Cristoliens impliqués à travailler en équipe. Elle a également souligné le travail remarquable des équipes éducatives qui ont accompagné les élèves.

Les 63 jeunes de CAP et de baccalauréat professionnel lauréats des prix de l'engagement, de l'industrie, du commerce et des arts ont été mis à l'honneur. Ils ont pu présenter leurs projets individuels ou collectifs. Françoise de Colbert, les membres du jury et des inspecteurs ont remis à chaque jeune un diplôme, accompagné d'une lettre de recommandation personnalisée de la fondation.



LAURÉATS

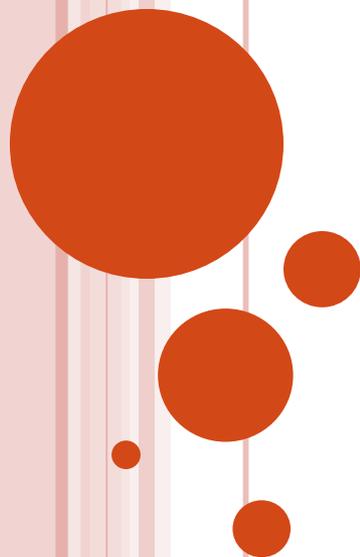
PRIX DE L'ENGAGEMENT : *SIDACTION - ENSEMBLE CONTRE LE SIDA*

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOULANGERIE - PÂTISSERIE –
LYCÉE LES CÔTES DE VILLEBON À MEUDON-LA-FÔRET (92)





LETTRE DE PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE



Lettre de présentation de l'équipe pédagogique

Nous, enseignants de la classe de TBP depuis maintenant trois années, sommes fiers de pouvoir présenter à leur côté ce magnifique chef-d'œuvre parti d'un véritable élan solidaire de nos élèves.

Nous avons la chance d'avoir un petit effectif de 13 élèves composé de personnalités variées et volontaires.

Dès le début de la recherche du thème de leur chef d'œuvre, ils ont souhaité faire un projet commun car ils ont développé un véritable esprit d'entraide, d'équipe et de générosité entre eux depuis ces trois dernières années.

Cette solidarité et cet esprit d'entraide, ils le développent notamment au quotidien depuis trois ans en accompagnant un des camarades de la classe présentant des troubles autistiques. C'est pourquoi lorsqu'ils nous ont tous parlé de vouloir créer un chef d'œuvre alliant leur savoir faire professionnel et la volonté d'aider des personnes en difficultés, nous n'étions pas étonnés.

En voyant la baisse des dons donnés au SIDACTION suite au COVID, ils ont été très sensibilisés et ont voulu absolument mettre en place diverses actions pour gagner un maximum d'argent.

Ils se sont donc totalement investis dans diverses missions de sensibilisation très variées afin de mobiliser un maximum les donateurs au sein du lycée mais également des extérieurs.

Ils se sont surpris à être à la fois pâtisseries, vendeurs, serveurs, orateurs et ont mis à chaque fois beaucoup d'engagement dans chaque actions.

Même s'ils ont pu parfois être confronté aux difficultés de trouver des partenaires extérieurs pour nous offrir des matières premières ou mobiliser l'ensemble de leurs pairs pour certaines actions au sein de leur propre lycée, ils ont toujours rebondi sans parfois compter leurs heures de travail.

Ce fut un véritable plaisir humain également pour nous de les accompagner dans ce long chef d'œuvre et les voir s'épanouir, être fiers, prendre confiance en eux à chaque actions diverses et variées.

Nicolas BRETON (professeur de Pâtisserie)

Sandrine CAUBET (professeur de Biotechnologies)

