

« L'épi de St Michel »



Lycée Professionnel
Saint-Michel

N° 2 – JANVIER 2016

EDITO

Je vous offre pour 2016, mes plus sincères vœux de bonheur, de santé, de réussite ... sur le plan personnel et professionnel.

Encore une année qui s'achève et une autre qui se profile à l'horizon. Le temps passe très vite et pourtant nos élèves eux, ont toujours le même âge ! Quoi qu'il en soit, pour ne pas tomber dans la routine et pour garder le cap, il est primordial dans l'enseignement et la formation professionnelle, de nous projeter sans cesse, et de nous adapter à l'évolution des métiers ainsi qu'à notre jeunesse, aux contraintes liées à l'environnement culturel, économique et social, voire politique...

Les événements du 13 novembre 2015 ont profondément choqué chacun d'entre nous. Nous devons cependant garder espoir, mais nous devons surtout continuer à montrer le chemin de paix, d'amour et de confiance aux jeunes qui nous sont confiés et à garder cette volonté de les former le mieux possible aux attentes de la profession.

Au lycée St Michel, tous les membres de la communauté éducative ont le souci d'accomplir au mieux leur mission. Les projets pédagogiques de toute nature regorgent, les résultats aux examens sont très bons tous les ans et la promotion de juin 2016 est prometteuse. Nos élèves sont heureux et épanouis et je suis intimement persuadé que cela va se poursuivre en 2016.

Le sentiment d'appartenance est très fort chez nos anciens élèves. Ils nous donnent régulièrement de leurs nouvelles qui sont dans l'ensemble, très bonnes. Ils reviennent au lycée pour nous parler de leurs projets et principalement de leur poursuite d'études ou de formation, après leur CAP boulanger ou leur Bac Professionnel Boulanger Pâtissier. En effet, 75 % d'entre eux poursuivent après leur examen. C'est le cas par exemple pour 5 « anciens » qui ont commencé en septembre 2015, un BTS agro alimentaire, pour d'autres qui se préparent au CAP confiseur, au Brevet Professionnel Boulanger après avoir obtenu un CAP boulanger... Le lycée St Michel a ouvert la formation dans le domaine de la boulangerie pâtisserie en septembre 2012. Il est maintenant connu et reconnu, pour la qualité de son enseignement, le sérieux de ses élèves ... et cela grâce à un plateau technique très performant, mais également grâce à la pédagogie dispensée par des enseignants expérimentés et très compétents. Si vous souhaitez accueillir des stagiaires ou recruter des jeunes, n'hésitez pas à nous contacter.

Dans cette deuxième édition nous ferons le portrait d'une ancienne élève du lycée St Michel qui est malheureusement décédée à l'âge de 18 ans le 8 novembre 2015 dans un terrible accident de voiture. Les langues vivantes sont au cœur du projet d'établissement, et la section boulangerie pâtisserie est très concernée et sollicitée. Nous aborderons également le sujet de la taxe d'apprentissage, cet impôt dû par les entreprises, afin de financer les formations professionnelles. Un immense merci aux entreprises qui financent la parution de ce petit journal diffusé en 350 exemplaires. Parmi elles, deux nouvelles : Molinel (vêtements professionnels XO SECURITE) et Eurolam (coutellerie pour les professionnels des métiers de bouche).

Bertrand PERROY, Chef d'établissement du lycée St Michel.

SOMMAIRE

P. 2 : - Jody LAFON : trop jeune pour mourir !

- Projet européen dans la section boulangerie pâtisserie

P. 3 : A quoi sert la taxe d'apprentissage et pourquoi la verser au lycée St Michel ?

P. 4 : - Concours du jeune boulanger

- « zoom » sur un professionnel.

- acheter ou créer une boulangerie

L'EQUIPE DE REDACTION

- François DEHORTER et Mathéo LESPAGNE (élève de 2de Bac Pro boul pat)
- Marie Claire NASSER (enseignante de lettres histoire)
- Sylvie DESTRUHAUT (enseignante de lettres histoire)
- Florence NOT (enseignante en économie-gestion)
- Marie Claudine POUSSARD (enseignante en Anglais)
- Juan MONASTERIO (chef de travaux)
- Bertrand PERROY (chef d'établissement)

Jody LAFON, trop jeune pour mourir !



Dimanche 8 novembre 2015, Jody Lafon est brutalement décédée dans un terrible accident de la route. Le lycée St Michel s'est subitement retrouvé en deuil. Un temps de recueillement a permis à ses amis comme à ses professeurs, de lui offrir leurs pensées affectueuses.

Jody, élève de la toute première promotion de CAP boulangerie de septembre 2012 à juin 2014, fait partie de ces jeunes filles discrètes, très bonnes élèves, dont le souvenir perdure au-delà de leurs années au lycée.

« Numéro 1 » comme se plaisait à l'appeler son ancien professeur de boulangerie Fabrice COTTEZ, a obtenu la médaille de bronze au concours « un des meilleurs apprentis de France » en mai 2014. Elle poursuivait sa formation en brevet professionnel et venait au lycée St Michel, peu de temps avant son accident, parler de son projet professionnel.

En hommage à cette jeune fille, le fournil du lycée est aujourd'hui baptisé « le fournil Jody ».

L'Europe au cœur du projet d'établissement du lycée St Michel

Ouverture d'une section européenne Anglais en Bac Pro, à la rentrée de septembre 2016.

Afin de donner une orientation européenne à notre formation Bac Pro Boulangerie Pâtisserie, nous avons demandé et obtenu pour 2016/2017 l'ouverture d'une section européenne sur ce diplôme, qui permettra aux élèves, dès l'année de 1ère, de bénéficier d'un enseignement professionnel en langue anglaise et d'effectuer une période de 5 semaines de formation en entreprise à l'étranger en année de terminale.

Présence de 6 délégations européennes entre le 15 et le 20 novembre :

la section boulangerie pâtisserie mise à contribution.

Pour la deuxième année consécutive, les élèves actuellement en 1ère Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie participent à un projet européen financé par l'agence Erasmus + en partenariat avec 6 autres pays : l'Ecosse, l'Italie, le Portugal par l'île de Madère, la Lituanie, la Norvège et la Turquie, et dans lequel sont impliqués à la fois des élèves et des personnels enseignant et encadrant des différents établissements scolaires.

Ce projet donne à tous une idée concrète de ce que représente le fait d'être citoyen européen ayant le sens des responsabilités dans l'Europe d'aujourd'hui où les démocraties gagneront à mieux se connaître. Il donne également l'occasion de plus grande cohésion sociale et de dialogue interculturel.



A quoi sert la taxe d'apprentissage ?

La taxe d'apprentissage permet de financer des dépenses des formations technologiques et professionnelles, dont l'apprentissage, et contribue au développement de l'enseignement technologique et professionnel. Elle peut être perçue par des établissements proposant des formations diplômantes, comme celles délivrées par notre **Lycée Hôtelier Saint-Michel** qui prépare les jeunes qui ne sont pas encore entrés dans la vie active à un CAP ou à un Bac Pro.

Quel est son coût ?

La taxe d'apprentissage est un impôt dû par toutes les entreprises exerçant une activité commerciale, industrielle ou artisanale relevant de l'impôt sur les sociétés (IS) ou de l'impôt sur le revenu, et employant au moins un salarié. Et ce, même si vous n'avez pas accueilli d'apprenti au cours de l'année.

Le taux de la taxe est fixé à 0,68 % de la masse salariale de l'année précédente.

Les employeurs assujettis peuvent s'acquitter de la taxe d'apprentissage soit en réalisant des dépenses ou des versements exonérateurs, notamment au **Lycée Hôtelier Saint-Michel**, soit en choisissant de verser directement à l'Etat (Trésor Public).

A qui verser la taxe d'apprentissage ?

La taxe d'apprentissage est **le seul impôt dont vous pouvez choisir le bénéficiaire** au titre du Barème si vous avez des apprentis, ou au titre du Quota et Barème si vous n'employez pas d'apprentis. **Vous pouvez par exemple verser une partie de la taxe d'apprentissage (appelée « hors quota » ou « barème ») à notre lycée.** Il vous suffit d'indiquer sur le bordereau envoyé par l'organisme collecteur, l'établissement auquel vous désirez affecter votre taxe d'apprentissage.

Peut-on faire des dons en matériel ?

Certaines entreprises choisissent de transformer le montant dû au titre du Barème de la taxe d'apprentissage par des subventions en matériel. En revanche, le matériel livré à l'établissement de formation doit être en relation directe avec le caractère de la formation dispensée au sein de celui-ci. Par exemple, si votre entreprise fabrique des perceuses, vous pouvez en faire don à un CFA de formations techniques au titre du Barème de votre taxe d'apprentissage.

Pourquoi choisir le Lycée professionnel Saint- Michel ?

Seul établissement sur le département à former **intégralement** des jeunes, dans un cadre professionnel de haut niveau, tant sur le plan de l'équipement technique, que sur le plan de l'enseignement, encadrés par de véritables professionnels des métiers de boulangers-pâtisseries.

Nous permettons à votre profession un renouvellement de jeunes professionnels immédiatement opérationnels au sortir de leur diplôme, et dont la motivation de réussir dans votre métier a été éprouvée tout au long de leur scolarité qu'ils ont su mener à leur terme. Nous formons pour demain la relève de votre métier, AIDEZ NOUS AUJOURD'HUI !

Bernard JACQMIN.

Expert-comptable, Commissaire aux Comptes.



LE CONCOURS « DU JEUNE BOULANGER »

Fanny Michel, élève de Bac Pro boulangerie pâtisserie, est une habituée des concours... Après sa médaille d'argent au concours régional des Meilleurs Apprentis de France, elle a logiquement été sélectionnée pour participer au concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France à Boulazac.

Pour cela, elle s'est intensivement entraînée durant 2 semaines, y compris le week end.

Le concours se déroule sur une durée de 10h réparties sur 2 jours. Après un bon début de concours, en rentrant à l'internat le 1er soir, elle est malheureusement tombée dans les escaliers et s'est tordu la cheville. Le jour 2, elle a démarré à 200% mais au bout de 4h de concours, elle ne tenait plus debout. Elle a finalement dû arrêter l'épreuve et a terminé la journée aux urgences de Périgueux, avec une grosse entorse à la cheville.

Elle a laissé une très bonne impression auprès du jury et a été félicitée pour son courage.



SEQUENCE « COUP DE CŒUR » : Alexandre BARAT



C'est un patron ravi de partager son expérience que nous avons rencontré dans sa boulangerie, **Au fournil d'Alex**, à Blanquefort. Cet entretien, très riche, nous a permis de cerner les différents aspects du métier et conforter notre choix professionnel.

« Découvert, lors de mon stage d'observation de 3^{ème}, le métier de Boulanger-Pâtissier est devenu une évidence après un CAP en pâtisserie, un BEP, puis un BTM qui m'ont donné les bases nécessaires. Une passion, nourrie par les premières expériences professionnelles et des rencontres d'artisans qui m'ont permis d'enrichir, d'innover, de personnaliser mes pratiques. **Passion et Raison** résument le monde de l'entreprise en Boulangerie-Pâtisserie : communiquer avec les clients afin d'adapter les produits. »

Propos recueillis par François DEHORTER et Mathéo LESPAGNE (2nde Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie).



Achetez ou créez une boulangerie à votre idée !



Un site inédit pour optimiser l'achat ou la vente de votre boulangerie :



Une **équipe de professionnels** pour vous accompagner tout au long de votre projet.



Un site internet vous offrant une **couverture nationale**, auprès d'une cible diversifiée.



Des **services sur-mesure** complémentaires pour faciliter votre installation.

PROFITEZ-EN DÈS À PRÉSENT !

N° Vert 0 800 20 70 09

Axiane Meunerie
ZA Tartifume - Rue Gustave Eiffel
33130 Bègles

AXIANE
Secrets d'artisans

Ils nous ont fait confiance, nous vous les recommandons :

