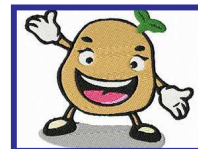




## Temps fort sur les pommes de terre



Le lundi 26 mars, Cécile, une intervenante de l'Ul Amir E bro Glazick, est venue nous présenter un exposé sur la patate. Pour faire pousser une pomme de terre il suffit de planter la racine (tubercule) dans de la terre et l'arroser. Au minimum 90 jours plus tard, les 8 à 12 pommes de terre produites par la tubercule plantée peuvent être ramassées. Nous planterons des pommes de terre le 24 avril prochain pour une récolte prévue à notre retour à la Maison Familiale en septembre prochain.



### L'activité le lundi après-midi. (Labour à l'ancienne)

Lundi 22 avril nous sommes allés chez Jean le Gall à Poullan. Cet ancien agriculteur également ancien maire de Poullan et administrateur à la Maison Familiale nous prête un terrain pour la plantation de pommes de terre. Patrick Morvan, administrateur de l'établissement est venu avec ses chevaux et une vieille charrue pour préparer le terrain. Pour labourer à l'ancienne, il faut deux personnes, une qui tient les chevaux, l'autre qui s'occupe de la charrue et la retourne à chaque bout de parcelle.. La journée s'est très bien passée

## Bilan Guipavas :

Jeudi 22 mars, nous sommes parties à 7h45 de Poullan pour retrouver les autres Maison Familiale du Finistère à Guipavas. Nous sommes arrivés sur le site ou nous avons fait de belles rencontres. Après avoir piqueter nous avons réalisé le flash mob. A la fin Koakou, le prof qui nous a suivi pendant quelques semaines, nous a dédiés nos tee-shirt. Nous sommes passés sur Tébéo. Bientôt la vidéo sera disponible.

## Evaluation en vente

Le 27/03/2012, les élèves de la classe de quatrième sont passés à tour de rôle devant des jurys pour présenter leur stage de vente. Beaucoup d'élèves étaient stressés avant de rencontrer les membres du jury qu'ils nous ne connaissent pas.

Nous devions expliquer ce que nous avons fait pendant notre stage, ce que nous pensions et nous avons remis notre rapport de stage.

A la fin quand nous sommes sortis, nous étions soulagés. Certains étaient par contre déçus quand ils ont eu leur note d'oral.



**Concours « T'as la tchatche » :** Quelques élèves de l'établissement, Hélène et Nathalie ont réalisé une vidéo sur les conduites à risques. Elle s'intitule « un enjeu pas comme les autres » elle est visible sur le site « T'as la tchatche » Ce film a été créé dans le cadre d'un concours. Pour espérer gagner il faut que le maximum d'internautes votent à partir du vendredi 13 avril ! Les réalisateurs comptent sur vous, vos amis, vos parents, vos cousins ... pour apporter vos voix.

## A la rencontre de Pauline et Stefen.

Pauline a 19 ans, elle est élève en première Bac Pro. Elle s'est présentée à l'élection de la reine des filets bleu à Concarneau. Cette élection porte sur la beauté essentiellement.

L'élection s'est déroulée de la manière suivante : les candidates ont dans un premier dû passer un entretien, puis ont été photographiées. Elles ont aussi dû prouver leur motivation face à un jury. Samedi .... Mars , elles se sont fait coiffer et maquiller avant leur présentation vers 21 heures A minuit a eu lieu la proclamation des résultats. Pauline a fini deuxième du concours de reine des filets bleu. **Son sentiment** : Elle est très contente d'avoir été élu vice reine mais elle est un peu frustrée de n'avoir pu enfile le costume blanc de reine.

\*\*\*\*\*

Un autre élève de Bac pro : Stefen est arrivé premier avec son bagad Konk Kerne au concours des bagadous à Pontivy Il y a eu beaucoup de stress mais le bagad a surmonté cette épreuve et il a gagné avec une note de 18.75/20. On ne peut guère mieux !!!

Bravo



Pauline : Vice Reine 2012 des filets bleus



## Les consignes pour les cours de cuisines

Nous avons débuté nos cours de cuisine avec Madame Nédélec. Elle nous a tout d'abord donné les consignes pour nous présenter en cuisine pédagogique. Nous avons dû enlever nos bagues, bracelets, montre. Les filles ne devaient pas porter de vernis à ongles non plus... Ensuite nous sommes rentrés dans la cuisine par groupe de deux et avons démarré notre recette



## Les roses des sables

Aujourd'hui le 29/03/2012, les élèves de quatrième ont effectué un dessert : des "Roses des sables".

Les élèves ont beaucoup apprécié cette nouvelle recette.

Les roses des sables sont de petites pétales au chocolat mélangées avec du chocolat fondu.

### Ingrédients :

200g de chocolat  
140g de beurre  
130g de riz soufflé ou corn flakes  
130g de sucre



On a fait chauffer le beurre et le chocolat ensuite on a mis le sucre.

Nous avons mis le riz soufflé et le chocolat ensemble, nous avons fait des des petits tas sur du papier sulfurisé et on a mis au réfrigérateur. Après quelques heures nos "Roses des Sables" étaient prêtes.

Testez la recette à la maison : c'est bon !

**Les élèves et les formateurs de 4ème vous souhaitent de joyeuses Pâques**

