

# Institut Sainte-Marie

Châtelinau

UNE NOUVELLE ANNÉE QUI SE TERMINE

LE MOT DE LA FIN

TRAVAUX D'AMÉNAGEMENT



Le délice  
du mois  
CUISINE

INSTAGRAM

L'école a son  
propre compte

*La méthode Steiner*

DANS L'ENSEIGNEMENT

# Les valeurs

ACCUEIL

SOLIDARITÉ



RESPONSABILISATION

BIENVEILLANCE

# de Sainte-Marie

## Une nouvelle année qui se termine à Sainte-Marie

En ce mois de juin, notre école a eu la joie d'être récompensée par le troisième prix du concours organisé par la fondation Reine Fabiola. Il s'agissait de décrire comment nous avons réagi à la crise COVID pour éviter le décrochage, particulièrement des élèves fragiles ou fragilisés par les mesures sanitaires. Le titre de notre projet : « La transition numérique, plus qu'une réponse à la crise sanitaire ».

Monsieur Dylan Guérit, professeur de sciences et membre de notre équipe IT, a collationné les informations et rédigé le texte porteur. Je me dois ici de citer les mots du président du jury, monsieur Jean-Marie de Ketele, professeur émérite à l'Université de Louvain et référence internationale dans le monde de la recherche pédagogique. Voici ce qu'il évoque lors de la remise du prix : « L'institut Sainte-Marie de Châtelaineau a pris une série de mesures servant une stratégie globale de transition vers le numérique, mesures qui ont été prises avec le souci constant de donner à chacun des chances égales de poursuivre ses apprentissages... Un des aspects qui a séduit les membres du jury réside dans le fait que le projet de digitalisation s'est implémenté progressivement, déjà bien avant la crise, et devient de plus en plus complet et de plus en plus cohérent... Toutes ces mesures impliquaient aussi un travail de formation et de soutien auprès des enseignants et des élèves. En résumé, un projet cohérent, de bonne augure pour l'avenir. »

Notre école est et restera longtemps encore un viviers de talents novateurs, une source de projets audacieux. Les membres de notre Communauté sont des créatifs, des innovants, comme le démontre encore une fois ce magnifique webmagazine. Tant mieux pour nos jeunes qui reçoivent ce dynamisme et y participent de facto !

On ne peut qu'être fier d'être leur directeur. Merci à toutes et à tous





# Sommaire

NUMÉRO 3 - 2020/2021

**UNE NOUVELLE ANNÉE  
QUI SE TERMINE...**

## INSTAGRAM

---

- 8 L'institut a son propre compte Instagram

## REGARD DES ELEVES

---

- 10 Journées professionnalisantes en 4ème
- 12 L'atelier en étude du milieu de Mme Creola

## SECTION BOULANGERIE

---

- 14 Le travail des élèves de la section boulangerie

## FORMATION

---

- 18 Méthode Steiner

## CUISINE

---

- 20 La recette du jour

## LE MOT DE LA FIN

---

- 22 Travaux d'aménagement
- 26 Une radio pédagogique



# ZARA



POLO 1990  
TOP 2070  
JEANS 2070  
BOUTIQUE 2070

ROBE 1990  
CHIFFON 2070  
SIC 2070  
COLLIER 2070



La vitrine des élèves pour leur SIPS : Zara (vêtements)

## L'ISM SUR INSTAGRAM

Depuis quelques mois, l'ISM utilise un nouveau canal pour partager ses projets et ses valeurs : Instagram. Alors que Facebook cible plutôt les messages destinés aux parents et à l'organisation de l'école, Instagram veut être une page plus proche des élèves.

Le plus d'Instagram ? La possibilité de publier des stories que les abonnés peuvent repartager pour maximiser les vues. Avec plus de 300 abonnés à ce jour, la page de l'école connaît donc un beau succès.

Tous les lundis, des citations motivantes sont publiées, afin de transmettre une énergie positive. Les 4 valeurs des écoles Sainte-Marie sont ainsi transmises : la joie, la beauté, la disponibilité et la simplicité.



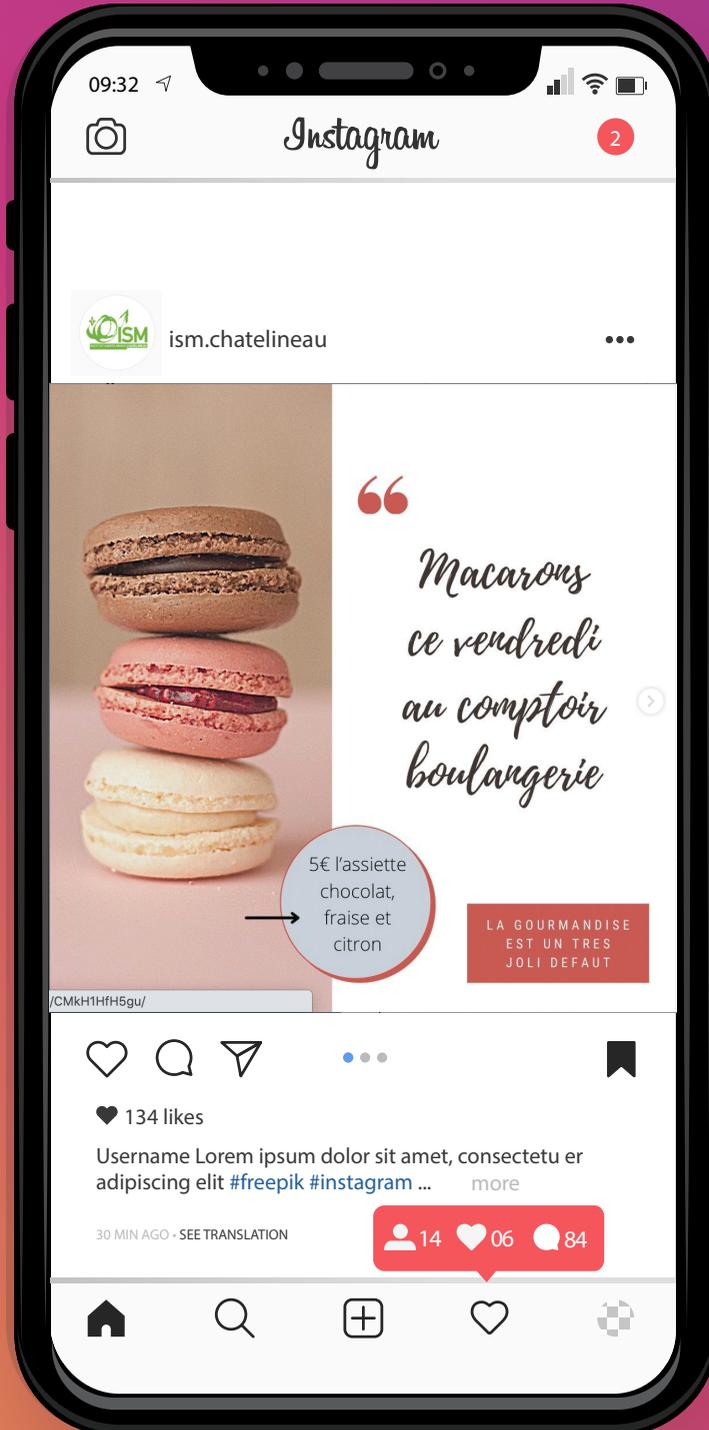
**MADAME BRACK**

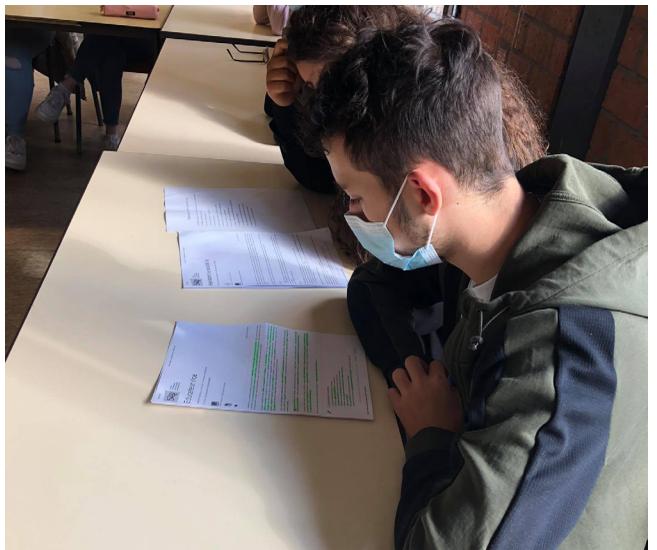
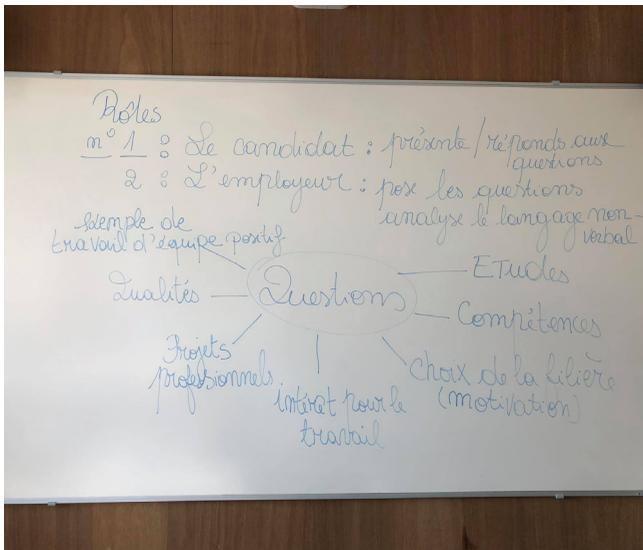
Le compte Instagram, géré par Madame Brack, poursuit différents objectifs. Le premier est d'être une plateforme interactive où les élèves, les professeurs et la direction font découvrir la vie de l'école. Des posts et des stories sont régulièrement publiés afin de mettre en avant les réalisations des élèves et le travail des différentes filières. Les boulangers peuvent, par exemple, informer les autres élèves de ce qu'ils pourront trouver à la boulangerie certains jours : macarons, donuts...

Si la page promeut le travail des élèves et de l'école, elle vise aussi à informer sur la vie de l'établissement : les activités organisées par les enseignants ou l'école, telles que les ateliers de yoga et de relaxation, la semaine professionnalisante ou encore l'intervention de personnes externes.

Les messages de la direction passent également par ce canal pour tout ce qui concerne les informations organisationnelles.

SOLBREUX Marie-Laure





# Les journées professionnalisantes

**CES JOURNÉES PROFESSIONNALISANTES ONT POUR BUT DE FAIRE DÉCOUVRIR AUX ÉLÈVES DE QUATRIÈME LES OPTIONS FUTURES DU TROISIÈME DEGRÉ.**

Malheureusement pour nos élèves du TQ de l'option « secrétariat-tourisme », ces journées ont été perdues. Pour nos élèves en services sociaux, ceux-ci ont bénéficié de deux jours (le jeudi 7 et le vendredi 8 mai) en interne afin de visualiser leurs possibilités futures au sein de l'école.

Durant les premières heures, les élèves de quatrième se sont regroupés avec comme objectif de se préparer pour un entretien d'embauche. Cette étape est primordiale : elle permet de se vendre, mais aussi de mieux visualiser les exigences et les attentes du responsable de l'entreprise. Ensuite, les élèves ont été rejoints dans un premier temps par nos élèves en aide-familial qui ont présenté leur option, et dans un second temps, nos élèves de 4ème ont pu assister à une présentation sur les débouchés de la formation d'assistant social, qui est dans la continuité de la formation vue précédemment.

La seconde journée s'est centrée sur la formation en puériculture ainsi qu'une présentation des éducateurs, des assistants sociaux et de leurs rôles. Les élèves ont pu participer à des ateliers tels que changer un enfant ou apprendre à faire correctement un biberon. Ils ont été agréablement surpris par les connaissances assimilées et par ce dynamisme apporté par les ateliers. Les élèves ont terminé la journée avec un retour en classe avec leurs titulaires afin de faire le point sur les deux jours qui se sont déroulés.



# L'atelier de Madame Creola



## ACTIVITÉS : VALISES-MUSÉE SUR LES RELATIONS BELGO-ALLEMANDES DURANT LES DEUX GUERRES MONDIALES

Ce lundi 10 mai, les élèves de 2 COM A et B étaient sur les traces de leurs ancêtres, grâce à une activité proposée par madame Creola, en collaboration avec l'université de Paderborn et de l'UCLouvain, où elle suit un master en sciences de l'éducation. La thématique générale portait sur les relations existantes entre les Belges et les Allemands durant les deux guerres mondiales. A savoir que l'Institut Sainte-Marie de Châtelineau est le premier établissement à pouvoir tester ce dispositif pédagogique.

L'organisation est la suivante : les élèves étaient répartis en sous-groupes et disposaient de valises uniques comportant des objets reconstitués et de vraies traces du passé. Chaque mallette représente une thématique différente : les relations entre les femmes belges et les soldats allemands, la vie des soldats prisonniers dans les camps allemands, les vestiges des deux guerres, les espions durant la 1ère guerre mondiale, et la contrebande pendant les deux guerres mondiales.

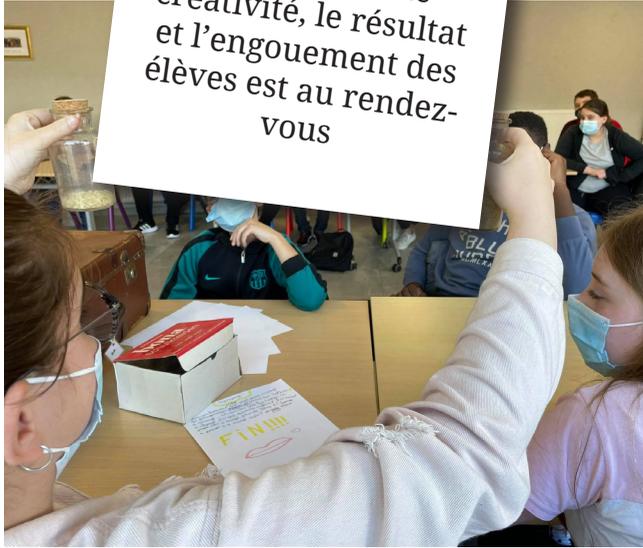
En plus des objets présents à l'intérieur des valises, les élèves disposent d'explications afin de permettre à chacun de réaliser des liens entre ces objets et de réaliser une synthèse sur la thématique liée à la mallette.

L'intérêt d'une telle pratique est double ! D'une part, les élèves apprécient réaliser une séquence d'apprentissage originale, et d'autre part, il est important d'ouvrir les élèves au monde extérieur, et de leur montrer ce qui a existé avant eux. Le volet historique du cours d'étude du milieu cherche à rendre notre société contemporaine accessible aux jeunes afin de mieux comprendre notre mode de vie.

Dans l'ensemble, l'activité réalisée s'est bien déroulée avec des élèves participatifs et curieux des objets découverts. Cette activité n'est qu'une étape dans le travail de madame Creola. La suite de cette activité s'est déroulée à Treignes, lors d'une visite où les élèves se sont mis dans la peau d'écoliers de 1932 !

BONTE Stefano

Quand l'apprentissage  
résulte d'un mélange  
d'Histoire et de  
créativité, le résultat  
et l'engouement des  
élèves est au rendez-  
vous



# La section boulangerie pâtisserie

**EXPLIQUÉE PAR MONSIEUR  
CANVAT, CHEF D'ATELIER  
ADJOINT.**



**Être boulanger(ère) aujourd'hui, c'est à la fois reproduire les gestes essentiels qui étaient ceux de nos lointains ancêtres et pouvoir se servir des techniques les plus modernes de fabrication et de gestion. Ceux qui aiment les délices de la bouche seront fiers de les préparer de leurs propres mains dans les ateliers de l'option**

## **Pouvez-vous nous présenter brièvement la section boulangerie-pâtisserie de l'école ?**

Dans la filière « professionnel », en 3 et 4<sup>ème</sup> années boulangerie-pâtisserie, les élèves fabriquent des produits de boulangerie et de pâtisserie. Pour y arriver, ils devront apprendre les gestes corrects, employer judicieusement le matériel, respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, et de respect de l'environnement.

En 5 et 6<sup>ème</sup> années, une compétence pratique incontestable devra être acquise, où les élèves apprendront à fabriquer de prestigieux gâteaux, des fines pâtisseries, de délicieux chocolats. La formation englobe également les aspects de gestion des produits et la vente de ceux-ci.

A partir de la 5<sup>ème</sup> année, les élèves complètent leur formation par des journées de perfectionnement technique en centre de compétence et par des stages en entreprise, y compris à l'étranger.

Les jeunes sortant de la filière professionnelle sont capables de travailler en entreprise et ils peuvent aussi envisager de lancer leur propre affaire s'ils obtiennent le certificat de gestion délivré en fin de 7<sup>ème</sup> année.



Dans la filière « Technique de Qualification », à partir de la 4ème année Artisan boulanger - pâtissier, outre le fait de permettre aux jeunes d'acquérir les compétences nécessaires au métier de boulanger-pâtissier, ce parcours de 3 ans étoffe la formation en proposant également des apprentissages liés à la création et à la gestion d'une boulangerie.

Au terme de la 6ème année, les élèves devront être capables de lire, rédiger, comprendre, interpréter les documents administratifs, fiscaux, sociaux, commerciaux et comptables de leur entreprise ainsi que de mettre en place des stratégies pour pérenniser l'activité professionnelle.



### **Un petit mot sur ces stages à l'étranger ?**

Chaque année, les élèves en dernière année de boulangerie ont l'occasion de s'envoler direction Valence, en Espagne. Là-bas, ils travaillent pendant quatre semaines chez des artisans boulangers locaux et s'enrichissent de nouvelles techniques et connaissances. Une fois le travail terminé, ils ont aussi l'occasion de profiter de la ville.

Cet Erasmus constitue une réelle opportunité pour les élèves, qui apprennent à vivre en autonomie : accompagnés d'un professeur, ils vivent tous ensemble dans un appartement et doivent apprendre à se débrouiller pour les tâches quotidiennes. Cerise sur le gâteau : les élèves bénéficient d'une bourse qui couvre l'entièreté de leur séjour ! En place depuis 2017, ce projet a déjà attiré de nombreux élèves, qui reviennent ravis de leur voyage.

### **A votre avis, pourquoi la section boulangerie de l'ISM est-elle spéciale ?**

Dès la 3ème année, les élèves sont mis en activité 'comme dans une vraie entreprise', à partir de 07h30 ! Une production est attendue dès 10h pour la vente de viennoiseries lors de la récré et des commandes sont à assurer pour la clientèle extérieure ou pour divers événements.

La formation est exigeante et rigoureuse, certes, mais toujours bienveillante : l'approche pédagogique vise à mettre l'élève au centre de sa formation et entend permettre à chacun de développer ses potentialités afin de lui donner toutes ses chances de réussite.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### Être ou ne pas être dans le pétrin ?

Le pétrin était un coffre en bois dans lequel le boulanger préparait sa pâte. Si, par malheur, on y tombait, il était bien difficile d'en sortir ! Aujourd'hui, heureusement, le pétrin est armé d'un bras mécanique qui pétrit la pâte tout seul !



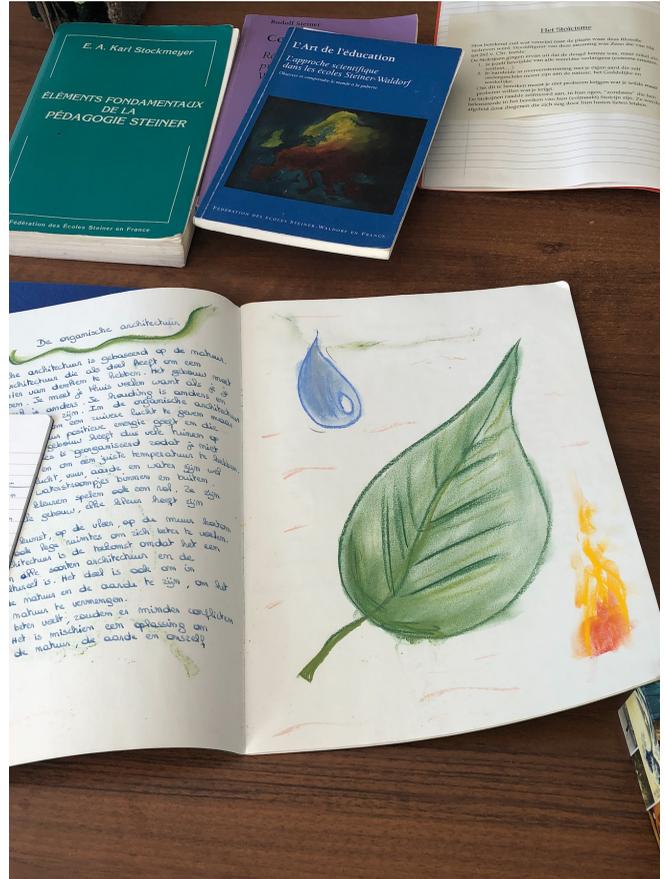
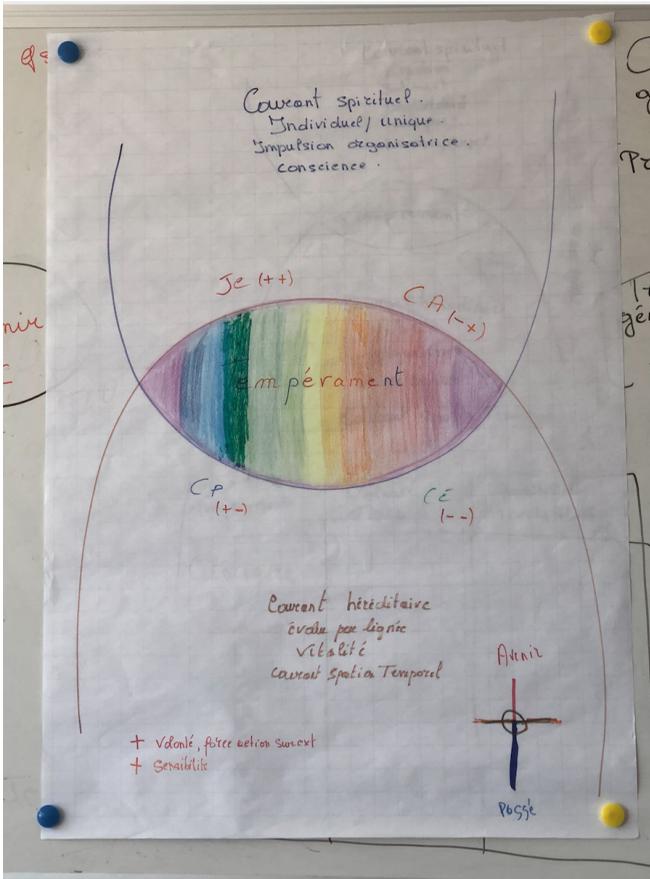


# MÉTHODE STEINER

Face à cette société en complète mutation suite à la crise sanitaire, l'année prochaine ouvrira dans notre établissement une classe d'inspiration Steiner en 1<sup>re</sup> commune. Durant ce mois de mai et début juin, une équipe enseignante désignée de manière spontanée s'est formée à cette forme de pédagogie. Ceux-ci souhaitent ainsi semer leur petite graine dans une forme d'éducation ancrée sur le bien-être de l'élève et ses besoins. Les savoirs et les savoir-faire seront transmis par des activités favorisant le mouvement, l'émerveillement, la curiosité, la quête de sens, la créativité et l'expression (corporelle, théâtrale, musicale...). Ses activités se centreront sur des thématiques en lien avec la nature au sens général (environnementale, humaine...). La communauté éducative s'intégrant à ce projet aspire ainsi à respecter les lois et les cycles de développement de l'individu tout au long de sa croissance en veillant à respecter le rythme de chacun. Les modules viseront à développer des individus capables de s'enrichir en toute autonomie en utilisant l'imagination morale et éthique de chacun afin de les guider dans les nouveaux défis du 21<sup>e</sup> siècle qui s'offriront à eux. C'est avec joie que l'année prochaine vous pourrez découvrir les projets et les défis réalisés par cette classe en consultant nos divers canaux de communication.

PARMENTIER Julie





gedoopt; huid veel; water wekt haar weer tot leven  
 galmurek rief door het uur.

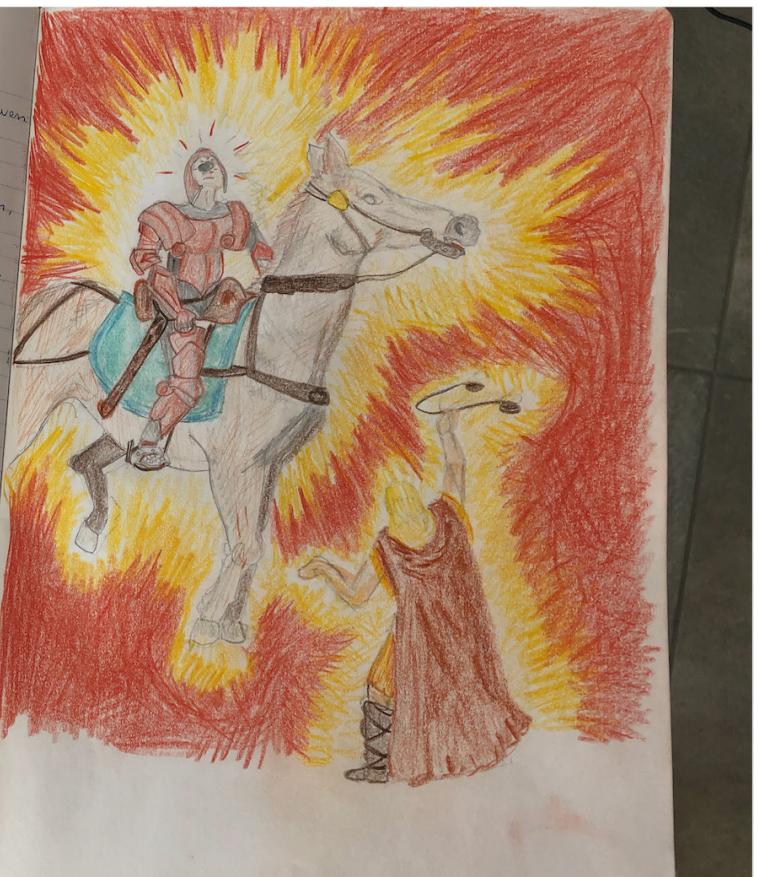
**Bespeking:**

galmurek: zeer moedig, sterk, standvastig, knop, strak, ...  
 onwrik, onwrikend, ...

Herrelidde: zacht, gewely, deersker, angahg  
 Perival: gematigd strak, moedig, sterk, knop

**3<sup>e</sup> Avontuur**

De koningin wilde Percival met met ridders of strak in contact brengen. Daarom ging ze op een avond in het land wonen waar geen ridders kwamen. ze verzuimde haar hoofde plichten de zon (de hield) speelde in de natuur. Hij meet met werpstege maar de vogeltjes. Deze vertegenwoordigen de vrijheid van hem. zijn moeder merkt dit, laat alle vogeltjes deden. Maar de moeder krijgt spijt. Enkel god mag over leven en dood beslissen. Het jongste vraagt wat god is en zij antwoordt: hij hielp de wereld met zijn trouw en licht. De heer van de hel is zwart en meet te verhooven. De jongen beid van god en veen en ridders aankwamen dacht hij dat het goden waren. Deze verkelden hem echter dat zij ridders waren. De jongen was hierdoor aangesproken. Maar de moeders juwe kledingstuk dat heel zijn lichaam bedekte, ze zei ook dat hij de rood van grijze mannen moest



# ASPERGES À LA FLAMANDE

par les 5ème et 6ème section cuisine



## Ingredients

- 1 botte d'asperges
- 3 oeufs
- 75g de beurre
- Sel
- Poivre
- Muscade
- Persil haché



## Préparation

---

- 1** Eplucher les asperges et les faire cuire entre 10 et 20 minutes à l'eau bouillante salée ou à la vapeur.
- 2** Égoutter les asperges.
- 3** Pendant la cuisson des asperges, cuire les œufs durs (10 minutes à l'eau bouillante vinaigrée).
- 4** Faire fondre le beurre.
- 5** Ecaler les œufs, les écraser à la fourchette et ajouter le beurre fondu, le sel, le poivre, la muscade et le persil haché. Bien mélanger le tout.
- 6** Dresser les asperges sur l'assiette et y mettre votre préparation.

**Bonne dégustation !**





## LES FUTURS TRAVAUX D'AMÉNAGEMENT DE L'ISM

**Notre école évolue, se développe et pour accueillir nos jeunes dans les meilleures conditions, nous avons besoin d'espace. Voici une brève présentation des prochains travaux d'aménagement qui auront lieu dans un futur proche... ou plus lointain !**

### **L'Atrium, un nouvel espace au-dessus de l'Agora**

Au dernier étage du bâtiment principal se trouve l'Agora, lieu bien connu par les élèves du 3e degré. Cette grande surface d'une centaine de mètres carrés est dotée d'un plafond (très) haut, et c'est cet espace vide qui va être optimisé. Un nouvel étage sera créé pour accueillir des bureaux, ainsi que trois classes d'environ 30m<sup>2</sup>. Une cloison mobile entre deux classes a également été imaginée, afin de pouvoir disposer d'un grand local quand c'est nécessaire. Si tout se déroule comme prévu, ce nouvel espace baptisé l'Atrium devrait voir le jour en septembre 2021.

### **Rénovation énergétique du bâtiment principal**

Notre bâtiment a plus de 32 ans et une rénovation énergétique permettrait d'améliorer le confort de tous. On peut notamment penser à la chaleur pesante de l'Agora quand la température grimpe à l'extérieur... L'ISM a obtenu une subvention pour entamer des travaux visant à faire des économies d'énergie et à améliorer les systèmes de ventilation et d'aération. Concrètement, la verrière de la cage d'escalier sera remplacée et des vitres réfléchissantes le soleil seront installées pour qu'il fasse moins chaud. Des coupoles ouvrantes seront placées à la place des anciennes sur le toit de l'Agora, de façon à améliorer la ventilation. De nouvelles fenêtres de toit seront également installées pour faire entrer de la lumière naturelle et de l'air frais dans le futur Atrium. Normalement, ces rénovations auront lieu dans le courant de l'année scolaire prochaine.

## Des sanitaires flambant neufs

L'année passée, l'ISM a entamé une procédure pour un programme prioritaire de travaux visant à rénover les infrastructures sanitaires. Bonne nouvelle : le dossier a été accepté ! De nouvelles toilettes seront construites dans la cour du bâtiment principal pour les garçons ainsi que les personnes à mobilité réduite. Quant au bloc sanitaire existant, il sera réaménagé de façon à y accueillir les filles. Ces aménagements devraient voir le jour dans le courant de l'année scolaire prochaine.



## Une nouvelle salle de sport pour 2023

ISM Sport, voilà le nom de la nouvelle salle de gym de l'école. Ce grand espace dédié au sport sera construit sur pilotis, au-dessus du parking pour le personnel situé à côté du bâtiment Lloyd George. Les travaux devraient débuter en avril 2022 et durer un an. Nous espérons donc pouvoir accueillir nos jeunes dans cette nouvelle infrastructure à l'horizon 2023.



## De nouvelles classes au Lloyd George... dans un futur plus lointain

En mars de cette année, une procédure a été entamée pour construire de nouvelles classes. Celles-ci seront situées au-dessus du bâtiment primaire de la rue Lloyd George. Au-delà du besoin d'espace, l'objectif de ce nouveau projet est d'envisager le futur tronc-commun de l'enseignement, qui devrait voir le jour d'ici quelques années.







# Une radio pédagogique

## Le futur projet de l'ISM

Après le site internet, la page Facebook, le compte Instagram et le webmagazine, l'ISM a décidé de créer un nouveau média : une radio pédagogique animée par les élèves, qui verra le jour dès l'année scolaire prochaine.

Ce projet se fera en collaboration avec la radio carolo Ramdam Musique. Les jeunes volontaires pour intégrer cette aventure seront formés par des enseignants avec l'aide des animateurs radio.

Les objectifs de ce projet radiophonique sont multiples : animer l'école pendant les temps de midi, mais aussi éveiller les élèves aux médias tout en favorisant l'expression et la diffusion des informations. Durant le mois d'octobre, les volontaires seront formés et accompagnés à l'antenne, mais ensuite ils voleront de leurs propres ailes.

Au programme : musique, témoignages, blagues, concours... les idées ne manquent pas ! Cette future radio n'a pas encore de nom, mais un appel à idées sera prochainement lancé sur les réseaux sociaux de l'école. Restez connectés !

LOPEZ AGUADO Lisa

### LA TEAM RADIO QUI COORDONNERA CE NOUVEAU PROJET

