

Institut Sainte-Marie

DES EXPÉRIENCES HORS DE L'ÉCOLE

Châtelneau

INTERVIEW

LES PROFESSEURS
STAGIAIRES



Recette
COUSCOUS
CUISINE

DÉCO

Les travaux
des élèves

Les élèves partent
- en stage -

Les valeurs

ACCUEIL

SOLIDARITÉ



RESPONSABILISATION

BIENVEILLANCE

de Sainte-Marie

L'Édito



DIRECTRICE
Cynthia Mertens

Le temps de gestation pour cet édit aura été de 9 mois, un temps nécessaire qui fait écho à la création de la vie humaine. Le projet de l'école Sainte-Marie Châtelaineau préserve l'authenticité de la congrégation des Soeurs Sainte-Marie, jour après jour, chacun est accueilli dans son individualité. Pour la direction de l'Institut, il était important de maintenir le projet et maintenir chaque membre qui a fait le choix d'y participer. L'année scolaire 21-22 aura permis de redéfinir les besoins de l'école et les actions à mener. Tous ensemble, nous avons vécu le cycle d'une année complète de redécouverte car tout changement modifie le rythme, la sécurité et les perspectives. Notre individualité a vu sa sphère légèrement modifiée depuis août 2022, nous faisons à présent partie d'une structure qui a tout pour accompagner le jeune dans l'entièreté de son parcours scolaire. L'AELC (association des écoles libres de Châtelet) comprend deux écoles fondamentales (Sainte-Marie Châtelaineau et Saint-Barthelemy) ainsi que notre école soeur "Sainte-Marie Châtelet". Durant ce mois de décembre, nous finalisons la définition et l'attribution de nos ressources ainsi que la planification et l'assurance du suivi pour notre plan de pilotage. En coulisse, le tronc commun se prépare activement avec la modification du visage de l'école pendant que le PEQ arrive également pour la rentrée scolaire 2023. Nous sommes en action, en projet et voilà une belle force de notre école. Merci à chaque acteur de l'école de prendre soin de ce que nous créons ensemble.

Sommaire

NUMÉRO 5 - 2021/2022
DES EXPÉRIENCES HORS DE L'ÉCOLE

SECTION DECO

8 Les travaux de
Saint-Valentin

REGARD DES ELEVES

9 Les élèves partent
en stage

INTERVIEW

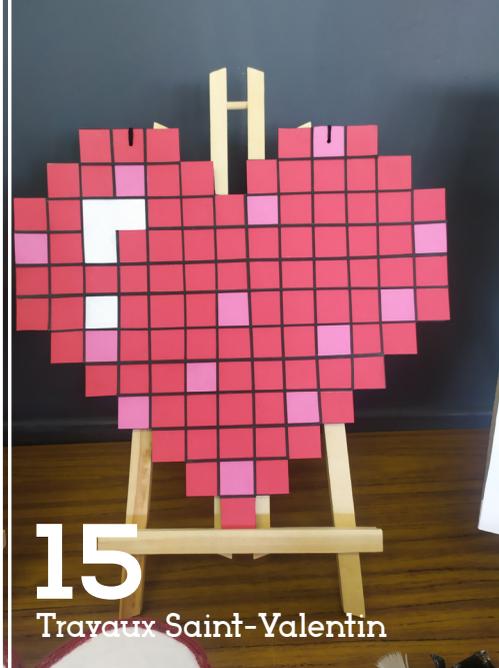
13 Interview des
professeurs
stagiaires

PROJETS DE L'ISM

15 Découverte des
groupes de vie

CUISINE

16 Couscous



15

Travaux Saint-Valentin



20

Couscous



19

Groupe de vie vitrine



La vitrine des élèves pour présenter leur maquette sur les smoothies Helixir.



L'équipe du webmagazine



GRAPHISTE & RÉDACTRICE

Amélie Dendal

Ancienne graphiste et webdesigneuse, je mets ma créativité et mes compétences au service du webmagazine depuis sa création l'année dernière.

Si vous voulez mettre vos classes ou travaux en avant, n'hésitez pas à nous contacter !



RÉDACTRICE

Lisa Lopez Aguado

C'est avec plaisir que je rédige les articles du webmagazine, cela me permettant de faire le lien avec mes études dans le domaine de la communication.



RÉDACTRICE

Julie Parmentier

Expero cum quam rere rest prores et in prest, simus, sequo voloriore rem fugita volupta musdante aut et



RÉDACTRICE

Marie-Laure Solbreux

Lors de mes études d'Histoire, mon master portait sur la communication. Le Webmagazine me permet de développer cette compétence, mais aussi de mieux connaître l'ISM.



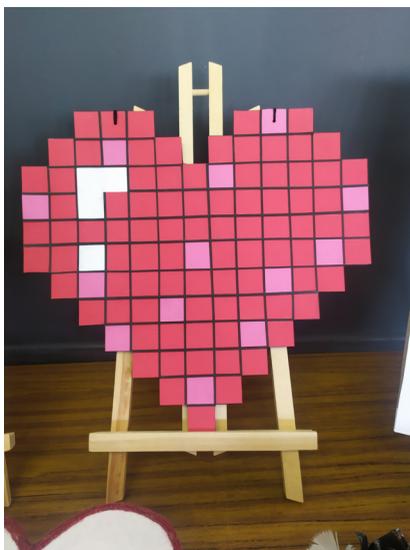
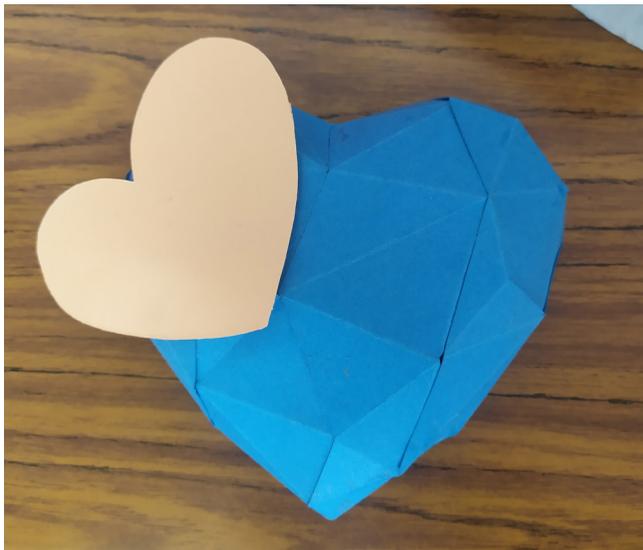
RÉDACTEUR

Stefano Bonte

Je suis engagé dans le Webmagazine depuis l'an dernier. J'aime dénicher des nouvelles idées pour rédiger des articles de qualité.

**Création d'un objet décoratif
sur le thème des cœurs et/ou la
Saint-Valentin.**

En partant d'une vidéo sur la manière de dessiner un cœur chaque élève a exploité ses connaissances en techniques, en couleurs et en matières pour créer un objet décoratif en 16h de cours. Ils devaient utiliser un maximum de matériaux de récupération.



Les élèves partent en stage

TESS, 6E PUÉRICULTURE

Présente-nous en quelques mots ton dernier stage.

Mon stage a duré 3 semaines dans une crèche privée qui se trouve à Leernes près de Fontaines-L'Évêque. J'ai été confrontée à différentes tâches que je n'avais jamais faites dans d'autres crèches, comme par exemple le repas que nous devons faire chaque matin pour qu'il soit préparé pour le midi. Nous devons nous-mêmes chaque jour laver la section en entière, ce que je n'avais jamais rencontré dans les autres crèches. Je devais également changer les enfants et répondre à leurs besoins. Nous devons les rendre présentables pour quand leurs parents venaient les chercher.

Comment s'est déroulé ton stage ? Quels sont les points positifs et négatifs ?

Mon stage s'est très bien passé. Quelques points négatifs sont à présenter, mais pour moi personnellement le positif l'emporte sur le négatif.

Comme nous devons être très présents en cuisine ainsi que pour le nettoyage, je n'avais pas spécialement le temps de jouer avec les enfants. Mais on trouvait le temps pour les divertir et les stimuler. Pour les activités, leur créativité et leur autonomie étaient très stimulées. Les enfants avaient le choix de participer ou non. Ils participaient également à la préparation de certains goûters. Ce que je trouve être un très bon point.



Après cette expérience professionnelle, es-tu confortée dans ton choix d'orientation ?

Mon choix d'orientation a été choisi pour me conforter dans un futur métier car même si je ne veux pas être puéricultrice, j'aime tout autant ce métier que celui que je veux exercer. Ce métier nous apprend l'autonomie et surtout nous apprend à devenir mature et à savoir s'occuper des autres ce qui nous rend très sociale donc oui mes stages me confortent dans mon idée de métier.

Présente-nous en quelques mots ton dernier stage.

Mon dernier stage a été réalisé à l'hôpital « Notre Dame de Grâce » à Gosselies en médecine 1. Il a duré deux semaines. Mon stage en tant qu'aide-soignante consiste à assister l'infirmier dans les activités quotidiennes de soins. L'aide-soignante assure auprès des patients des soins d'hygiène (toilette soit complète ou juste une aide, donner les repas, réfection des lits, accueil dans le service, installation et transfert des patients). On transmet nos observations par oral ou écrit aux infirmiers pour assurer la continuité des soins.

Comment s'est déroulé ton stage ? Quels sont les points positifs et négatifs ?

Mon stage s'est super bien passé. Mes points positifs sont que grâce à ce stage, je peux confirmer que je suis dans la bonne option et que je vais continuer mes études en infi car j'adore ça. Mes points négatifs sont que durant mon stage et surtout en hôpital, les aides-soignantes ne peuvent pas pratiquer de soins comme les infirmiers donc dans l'après-midi, c'est un peu ennuyant.

Après cette expérience professionnelle, es-tu confortée dans ton choix d'orientation ?

Après ce stage, oui je suis réconfortée dans mon choix d'orientation car malgré le fait que je ne puisse pas pratiquer les soins infirmiers, je les accompagne et observe ce qu'ils font et ça m'intéresse beaucoup. Donc mon choix est bel et bien validé, l'année prochaine je vais en école infirmier.

MADISON, 7E AIDE-SOIGNANT

**RAFAËL, 5E ACCUEIL ET
TOURISME****Présente-nous en quelques mots ton dernier stage.**

J'ai eu la chance de pouvoir réaliser mon stage à l'hôtel Ibis Charleroi Centre Gare, l'hôtel se trouve juste en face de la gare de Charleroi. J'ai réalisé un mois de stage dans cet hôtel du 31 janvier au 27 février. Étant étudiant j'ai réalisé toutes mes heures de stage en présence d'un tuteur, je travaillais toute la semaine le week-end inclus, j'avais deux jours de congé et je ne pouvais travailler que un dimanche sur deux. Durant ce mois de stage, j'ai eu la chance de réaliser plusieurs tâches en lien avec ma section, je devais prendre des appels téléphoniques, répondre aux mails, j'ai utilisé des systèmes propres au milieu où je travaillais, j'ai accueilli des clients de toutes nationalités, je devais servir les clients au bar qui se trouvait à l'accueil de l'hôtel, dans de rares cas, je devais aider au petit-déjeuner, et j'ai dû réaliser plusieurs travaux administratifs.

Comment s'est déroulé ton stage ? Quels sont les points positifs et négatifs ?

J'ai eu la chance de me trouver dans un groupe avec des personnes vraiment aimables qui m'ont permis de ne pas être perdu dans les tâches que je devais réaliser. Cette période de un mois m'a également permis de perfectionner mon anglais dans lequel j'avais quelques lacunes. Je n'ai malheureusement pas beaucoup pratiqué mes autres langues comme le néerlandais et l'espagnol. Le début du stage était un peu compliqué car c'était des horaires très inhabituels pour un étudiant mais en dehors de ces points négatifs, mon stage s'est très bien passé.

Après cette expérience professionnelle, es-tu conforté dans ton choix d'orientation ?

Après avoir passé un mois entier dans cet environnement, j'ai pu réfléchir, je pense avoir bien choisi cette option même si je ne pense pas continuer dans ce milieu dans le futur. Ce sont des expériences qui m'ont permis d'améliorer beaucoup de choses pour moi, même si je ne continuerai pas dans ce métier dans le futur.

NOÉMIE, 7E GESTION DE TRÈS PETITES ENTREPRISES**Présente-nous en quelques mots ton dernier stage**

J'ai effectué mon stage au Kruidvat de Châtelineau du 8 novembre au 5 décembre (4 semaines). Lors de mon stage, mes tâches étaient : m'occuper de la caisse, ranger les rayons, refouler les rayons, trier les colis, passer le balai, ranger les produits sortants du camion, et réarranger les rayons lors de la fin de la journée.

Comment s'est déroulé ton stage ? Quels sont les points positifs et négatifs ?

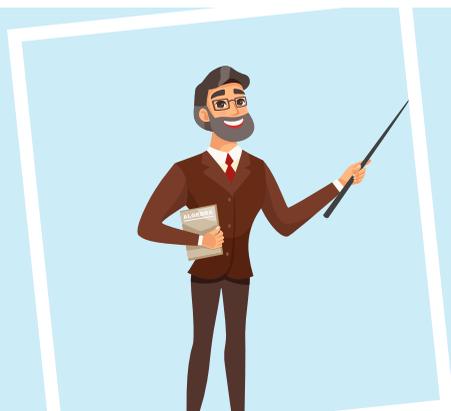
Mon stage s'est très bien déroulé, je me suis très vite adaptée au magasin grâce aux conseils donnés par mes supérieurs. Le point positif dans tout ça, j'ai appris à prendre de la vitesse dans mon travail, à avoir un contact avec mes clients sans stress, j'ai appris aussi à conseiller certains clients par rapport au retour des autres clients. Les points négatifs, je n'ai pas confiance en moi, j'ai peur de mal faire malgré qu'on me dise que c'est bien fait.

Après cette expérience professionnelle, es-tu confortée dans ton choix d'orientation ?

Au départ j'étais partie dans la boulangerie, j'aimais bien ça mais pour moi, les horaires c'est compliqué...

Lorsque j'ai fait mon stage chez Kruidvat, j'ai commencé à aimer la vente. Alors il ne faut pas croire que cela est facile car on a plusieurs tâches à effectuer, un certain temps pour chaque tâche, il y a de grosses responsabilités pour certaines choses... Et grâce aux explications que l'on m'a données et aux conseils, je me suis rendu compte que tout compte fait la vente me plaisait plus car chaque matin je me lève avec le sourire pour aller travailler car je sais que c'est une orientation qui me plaît. J'aimerais en apprendre plus encore et travailler là-dedans plus tard et pourquoi pas ouvrir ma propre entreprise !

INTERVIEW DES PROFESSEURS STAGIAIRES À L'ISM



**BACCAUW LÉA,
STAGIAIRE EN MATHÉMATIQUES**

Je suis actuellement étudiante en bac 3 AESI mathématiques à la HELHa de Loverval. Dans le cadre de ma dernière année d'étude, j'effectue mon stage à l'ISM à Châtelineau et j'y donne cours de mathématiques aux élèves de la première à la quatrième année. Dès mon arrivée, j'ai ressenti l'ambiance chaleureuse de cette école. En effet, Madame Harmand, la sous-directrice, et mes maitres de stage (Madame Denuit, Madame

Michotte et Mr Di Remigio) m'ont très bien accueillie au sein de l'établissement. De plus, mes maitres de stage me guident et me conseillent avec bienveillance. Grâce à eux, j'évolue et j'apprends un peu plus chaque jour sur mon futur métier (gestion de la classe, aides à la compréhension des élèves, ...). Aussi, j'ai été positivement surprise de l'ambiance au sein de l'équipe éducative. Cela m'a permis de facilement trouver ma place dans la salle des professeurs et de rencontrer d'autres enseignants. Enfin, l'ISM est une école qui prône le bien-être des élèves avant tout et qui met tout en œuvre pour leur réussite notamment par la mise en place de la pédagogie Steiner dans le premier degré. Bref, ce stage m'a permis de me rendre compte que j'étais faite pour l'enseignement et plus particulièrement pour être professeure de mathématiques.



**ALINE DALLA
VALLE**

**STAGIAIRE EN FORMATION
SOCIALE ET ÉCONOMIQUE (FSE)**



Je suis étudiante en deuxième année de CAP (certificat d'aptitude pédagogique). J'ai réalisé mon stage au sein de l'institut Sainte-Marie avec Madame Jacques, enseignante du cours de FSE dans les classes de 5ème (Boulangerie/Cuisine/Aide familiale). J'ai ensuite eu l'opportunité d'effectuer un remplacement. L'accueil a été particulièrement soigné, que

ce soit par la direction ainsi que par l'équipe éducative. Ma tutrice de stage a, d'ailleurs, pris beaucoup de temps pour me partager son expérience et pour me conseiller sur la pratique, je l'en remercie. J'ai découvert une école bienveillante, qui place l'élève au centre de toutes ses préoccupations et qui s'investit pour assurer un accompagnement individualisé. Le cadre de l'école est agréable, les locaux sont lumineux et disposent du matériel informatique nécessaire pour réaliser des séquences didactiques dynamiques. Cette année a encore été particulière, à cause, de la pandémie covid, et je trouve que l'équipe éducative est vraiment attentive aux difficultés rencontrées par chacun en cette période. Intégrer cette équipe a été un réel plaisir et j'espère avoir l'occasion d'y revenir.

Les groupes de vie

Les vitrines

Dès que vous passez les portes de l'école, la vitrine ne manquera pas d'attirer votre œil, avec ses couleurs et ses réalisations soignées !

Il s'agit d'un projet porté par Mesdames Swaen, Lepinne, Bouquet, Dendal, Monsieur Lobet, ainsi que les sections d'art, de décoration et de vente. L'objectif est de mettre en avant le travail réalisé par les élèves, mais aussi d'exercer leurs compétences. Car l'étalage, cela ne s'invente pas : il faut organiser la dynamique de la vitrine, habiller les mannequins, apprendre le lettrage, les techniques de suspension avec des fils, etc.

En général, on peut admirer quatre à cinq vitrines sur l'année. Celles-ci sont accordées à la saison ou aux fêtes : des bougies volantes et des araignées pour Halloween, des cœurs pour la Saint Valentin...

Les différentes créations et l'installation de la vitrine sont réalisées par les élèves avec l'aide de leur professeur durant les heures de cours.



CE SOIR C'EST COUSCOUS

Ingrédients :

- 8 pilons de poulet (fermier de préférence)
- 1 jarret d'agneau
- 12 merguez
- 2 boîtes de concentré de tomates
- 3 cuillères à soupe d'épices à couscous
- 1 cuillère à café Harissa
- 3 tomates
- 10 navets
- 5 carottes
- 2 courgettes
- 1 botte de poireaux
- 1 petit chou blanc
- 2 oignons
- 400 g de pois chiches
- 1 cube de volaille
- Huile d'olive



Etape 1 :

Lavez et épluchez les légumes, les couper en cubes.

Etape 2 :

Dans une marmite, versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mettez à chauffer et faites-y dorer les pilons de poule et le jarret d'agneau.

Quand ils sont dorés, versez l'équivalent d'1 litre d'eau et ajouter les cubes de bouillon de volaille, le concentré de tomate, les carottes, navets et tomates, les épices à couscous et l'harissa et laisser cuire.

Etape 3 :

En attendant, lavez et coupez les courgettes en cubes et égouttez les pois chiches.

Etape 4 :

20 min avant la fin de cuisson ajoutez les courgettes et les pois chiches.





Etape 5 :

Remettez au feu : comptez 20 mn de cuisson une fois votre autocuiseur sous pression.

Etape 6 :

Faites cuire vos merguez sur un grill ou à la poêle, mais pas avec les légumes.

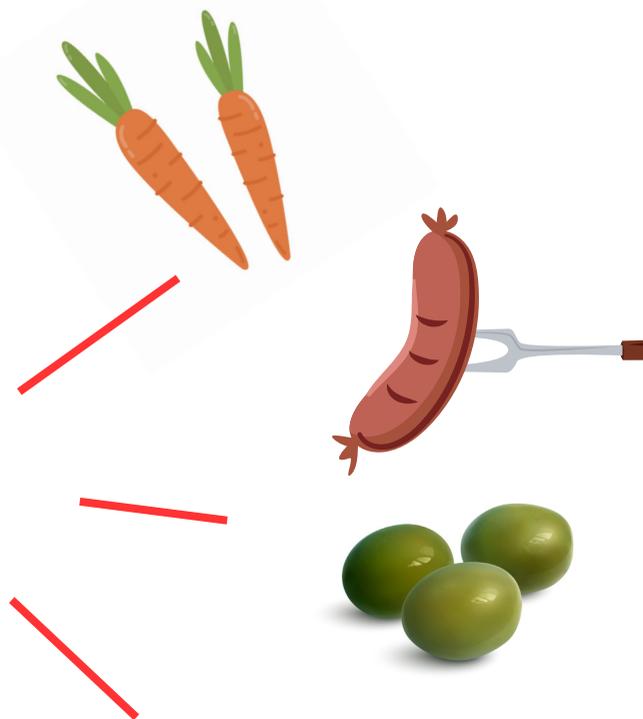
Etape 7 :

Accompagnez d'une semoule fine.



Etape 8 :

Votre couscous est prêt !





**TU SOUHAITES NOUS
PARTAGER UN ARTICLE,
N'HESITE PAS À REMPLIR
CE FORMULAIRE**



Merci!

webmagazine@ismchatelneau.org