



St Annews

Février 2021



Bonne Saint Valentin !



Des nouveaux Profs au collège ? Mme Lecocq

Nous avons interrogé Mme Lecocq qui est professeur de latin, et de français dans un autre collège. Elle est également professeur principal des 5^oC

⇒ Quelle élève étiez-vous ?

J'étais une élève sérieuse, faisait partie des bons élèves et chouchou des profs.

⇒ Quelle(s) matière(s) préféreriez-vous ?

Mes matières préférées étaient le Français et l'Anglais.

⇒ Etant jeune, quel métier auriez-vous voulu faire ?

J'ai toujours souhaité être professeur de Français.

⇒ Pourquoi avez-vous choisi d'être professeur ?

J'étais en admiration devant mon prof de français et je voulais partager mon savoir.

⇒ Pourquoi cette matière-là ? Qu'est-ce que vous aimez dans votre matière ?

J'étais très bonne en français, je savais déjà lire à 4 ans et demi et j'adore lire.

⇒ Depuis combien de temps êtes-vous professeur ?

J'enseigne dans le privé depuis 10 ans.

⇒ Pratiquez-vous des activités en dehors du collège ? Si oui, lesquelles ?

Oui, je fais de la zumba, de la danse, du fitness et du théâtre.

⇒ Que pensez-vous du collège et des élèves ?

J'adore ce collège et j'aimerais faire toute ma carrière ici !



Des nouveaux Profs au collège ? Mme Van Der Gisen

Nous avons interrogé Mme Van Der Gisen. Elle est professeur d'anglais et professeur principale de la 6^oD. Nous allons vous la présenter pour que vous la connaissiez plus.



⇒ Quelle élève étiez-vous ?

J'étais une très bonne élève, mais je ne travaillais jamais. J'étais également très intéressée en cours.

⇒ Quelle matière préféreriez-vous ?

J'aimais beaucoup l'Anglais au collège et le Japonais au lycée.

⇒ Etant jeune, quel métier auriez-vous voulu faire ?

Etant jeune, j'aurais voulu être professeur en université ou interprète.

⇒ Pourquoi cette matière-là ? Qu'est-ce que vous aimez dans votre matière ?

Mon père n'était pas français. J'aime beaucoup la culture anglaise.

⇒ Depuis combien de temps êtes-vous professeur ?

Je suis professeur au collège depuis cette année, mais j'ai commencé il y a trois-quatre ans.

⇒ Pratiquez-vous des activités en dehors du collège ? Si oui, lesquelles ?

Je joue aux jeux vidéo, j'aime bien me balader, lire et j'aime également le cinéma. Avant, je pratiquais du piano.

⇒ Que pensez-vous du collège et des élèves ?

J'aime beaucoup ce collège car il est familial et dans la campagne. Les élèves sont très agréables.



Et du côté du self ?

Les élèves du club journal ont interviewé la chef de la cantine, Stéphanie. Nous voulions en savoir plus !

⇒ Comment gérez-vous le self ?

A 11h30, les maternelles et les primaires arrivent. Après les primaires, arrivent les collégiens (en cas de permanence, ils peuvent arriver plus tôt.)

⇒ Que pensez-vous des élèves qui viennent se servir ?

Ici à Sebourg, j'aime bien parce que les élèves sont souriants, polis.

⇒ Pourquoi êtes-vous devenue chef ?

Par la famille : nous sommes tous des chefs. J'ai choisi la restauration scolaire même si ma famille ne voulait pas.

⇒ Quel repas pensez-vous que les élèves aiment bien ?

Hamburger, lasagnes, purée, pas trop la soupe (plutôt les maternelles). Les frites et les pâtes.

⇒ Que pensez-vous de vos employés ?

J'aime mes employés, ils sont très soudés, et mon chef vient souvent visiter.

⇒ Quel est votre repas préféré à la cantine ?

Les carottes râpées, aussi j'aime travailler avec les épices. J'adore les nouveaux plats.

⇒ Est-ce que les machines fonctionnent bien ?

Ça dépend. Quelques problèmes à la plonge.

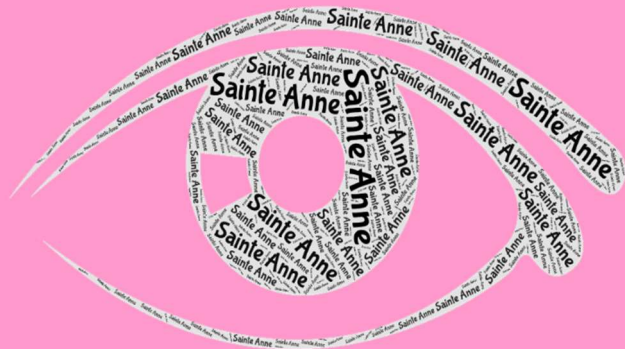
⇒ Combien de temps travaillez-vous par semaine ?

Minimum 35 heures par semaine.

⇒ Que pensez-vous des mesures sanitaires ?

Des choses bien mises en place, ou des moins bonnes.





Un peu de culture...

Le club échec

Cette année, nous avons enfin pu terminer la finale de l'année dernière, qui avait été reportée à cause du confinement et du coronavirus. Ils se sont sûrement dit que ça ferait plus de suspens !

Sans surprise, Valentin Prince (ancien lauréat) arrive encore une fois en tête de liste, suivi d'Antoine Gosselin, après un match de 7 minutes 45.

Emma Lambert est la 3ème du classement après un match serré avec Anaïs Monin, qui du coup se retrouve 4ème du classement.

Le club échec redémarre un nouveau tournoi, nous vous informerons donc des éventuels prochains résultats.

Merci à Mme Padovani de continuer à organiser le club malgré les conditions sanitaires gênantes.



Le club cinéma



C'est un tout nouveau club qui est dédié à la découverte de techniques cinématographiques et d'extraits de films. Encadré par Mme Drancourt, il nous permet de bénéficier d'un nouvel apprentissage culturel. Nous vous en reparlerons sûrement dans une prochaine édition.

Le Phénix

Comme chaque année, Mme Oldakowski nous a organisé une sortie au phénix. C'est donc le 14 Octobre 2020 que des élèves des classes de 3ème et 4ème ont pu assister à un spectacle de cabaret burlesque : « Les Sea girls au pouvoir ! ». Le thème était l'égalité homme / femme, c'est avec un humour « adulte » et un peu décalé que ce message a été passé. Ce fut une sortie mémorable, un grand merci à Mme Oldakowski !



Mots cachés

C	O	C	H	T	P	L	P
N	C	G	H	J	A	E	I
P	O	I	S	S	O	N	R
Z	C	H	I	E	N	G	A
E	H	V	U	W	C	O	N
S	O	U	R	I	S	G	H
I	N	C	H	A	T	I	A
P	I	G	E	O	N	C	M

Voici des mots sur le thème des animaux : à vous de les retrouver...

- Cochon
- Paon
- Cigogne
- Piranha
- Souris
- Chien
- Chat
- Pigeon





Recette Saint Valentin

Ingrédients (pour 10 personnes) :

3 blancs d'œufs
250g de sucre
Sorbet fraise (ou autre)



① Batte les blancs avec la moitié du sucre. Lorsque le fouet commence à laisser des marques, ajouter l'autre moitié du sucre.



② Batte jusqu'à ce que la meringue forme des pics lorsqu'on soulève le fouet.

③ Dessinez des cœurs sur une feuille de papier sulfurisé. Puis, à l'aide d'une poche à douille, formez des cœurs sur une plaque de cuisson en suivant les motifs préalablement dessinés.



④ Cuire 1 heure à 120°C.



⑤ Une fois les meringues refroidies, et le sorbet légèrement ramolli, déposez-en sur un cœur en meringue, puis disposez un second cœur dessus et appliquez une légère pression (attention de ne pas casser la meringue).

⑥ Mettre au congélateur, ou consommez directement ! Bon appétit !





Recette de fondant au Chocolat pour la St Valentin !

Ingrédients (pour 6 personnes) :

150g de farine
5 œufs
200g de Chocolat Noir
150g de sucre en poudre
200g de beurre (ou de margarine)
100g de framboises
1 pincée de sel



Recette :

- 1-Faire fondre le chocolat noir et le beurre (ou margarine) dans une casserole à feu doux ;
- 2-Mélanger le sucre et les œufs dans un saladier ;
- 3-Dans un plus grand saladier, ajouter la farine et la pincée de sel puis mélanger à l'aide d'un fouet ;
- 4-Ajouter le sucre et les œufs dans la farine ;
- 5-Ajouter les framboises ;
- 6-Mettre dans un plat en forme de cœur puis faire cuire à 180°C pendant 10 min

Bon appétit

