

NEWSletter

Institution **NOTRE-DAME LA RICHE** à Tours

21



ZOOM SUR

Journée d'INTÉGRATION Enseignement supérieur

Vendredi 5 octobre 2018

L'institution Notre-Dame La Riche intègre pour la première fois cette année le Bureau des Étudiants. Dès septembre une réflexion a été menée autour de la réalisation de projets étudiants, dans le but de développer une cohésion sociale au sein du pôle d'enseignement supérieur, entre les différentes sections, encore plus nombreuses cette année avec l'arrivée des BTS Tourisme et Hôtellerie - Restauration.

C'est le 5 octobre 2018 que le Bureau des Étudiants s'officialise, avec une journée suivie d'une soirée d'intégration. Un lancement qui regroupait premières et deuxièmes années, tous BTS confondus. Une centaine de participants pendant la journée, et près de 130 étudiants la soirée. Un évènement qui a été rendu possible grâce au budget débloqué par la direction.

La journée d'intégration s'est déroulée au Parc du Lac de la Bergeonnerie, à Tours. 5 membres du BDE ont organisé la journée et guidé les étudiants jusqu'au lieu de





Les joyeux organisateurs

du rendez-vous. C'est dans une ambiance festive que des équipes ont été mises en place, (tous BTS confondus bien-sûr) pour un affrontement au travers différentes activités : jeu de la pomme, lancement de baudruches, jeu du béret, glissades sur bâche, questions de culture générale... et un final marqué par une Happy Color des plus réussies.

La soirée s'est passée au "Campus" (nouveau partenaire NDLR). Une façon pour les étudiants et membres du BDE de se retrouver pour clôturer dignement cette riche et éprouvante journée ! « Le meilleur BDE que nous ayons reçu, et surtout le plus respectueux. Merci beaucoup, et au plaisir de retravailler avec vous », a communiqué le gérant de l'établissement se situant rue du Grand Marché à Tours..

Les 5 organisateurs, épaulés par les plus motivés, qualifient

cette journée de réussite, pour cette première BDE.

Au regard des retours positifs et des nombreuses demandes, l'équipe du BDE souhaite réitérer ce succès avec d'autres événements au cours de l'année, afin de dynamiser la vie étudiante et les relations au sein de l'Institution Notre-Dame la riche. Il y a encore beaucoup de projets et de travail, aussi bien pour les étudiants que pour toute l'équipe pédagogique, pour faire vivre Notre-Dame la Riche !

ACTUALITÉ

BOL DE FRITES !

Vendredi 19 octobre 2018

Opération "bol de frites" vendredi midi dernier ! Le principe, c'est comme le bol de riz (en mars au profit de la Pastorale), mais c'est un bol de frites au profit des voyages et actions de la Solidarité. Un déjeuner au self pour le prix d'un repas normal, mais sans entrée, pas de viande ni de poisson, pas de dessert élaboré, juste une assiette de frites, ketchup, un yaourt ou un fruit. Tous les bénéfices reviendront au financement des projets de Solidarité à Tours, à Grande-Synthe et au Togo. Un budget géré par les élèves participants.



Le Grand Repas 4^{ème} édition

Jeudi 18 octobre 2018

Après trois éditions remarquées en 2016 et 2017, le Grand Repas sort avec succès de sa 4^{ème} édition, le 18 octobre 2018. L'occasion pour les citoyens de tous horizons et de toutes les générations de partager quel que soit son mode de restauration habituel, le même menu, au même moment.

Imaginez le même repas servi sur plus de 400 sites en Val de Loire : restauration scolaire, d'entreprise, collective, traditionnelle, hospitalière...



Après Jean Bardet, Sébastien Brun et Julien Perrodin, c'est le chef 2* Michelin Rémy Giraud, du Domaine des Hauts de Loire à Onzain (41), qui parraine régionalement cette édition dont le menu a été imaginé par 4 écoles hôtelières de la région Centre Val de Loire (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Blois, Lycée hôtelier Notre Dame la Riche, CFA Tours Alternance Formation, Lycée professionnel Albert Bayet de Tours) et concerté sur le plan nutritionnel avec une équipe diététicienne. L'Association avait également prévu un rayonnement national, avec un parrain d'honneur : Guillaume Gomez, chef des cuisines présidentielles.

Le Grand Repas est une contribution pédagogique, une éducation au goût du « manger bien et bon » des plus jeunes. C'est aussi une contribution citoyenne à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en consommant juste, raisonnable et de saison. Enfin, le Grand Repas est aussi une valorisation des produits et producteurs locaux, ainsi qu'une promotion de notre territoire culturel et touristique.

LE MENU

Butternut façon crumble aux saveurs d'automne
proposé par le Lycée des Métiers de
L'Hôtellerie de Blois

Chou à l'effiloché de volaille à la Chinoise
proposé par le Lycée hôtelier Notre Dame la Riche

Faiselle au coulis d'herbes fraîches, crostini
proposée par le CFA Tours Alternance Formation

Douceur aux châtaignes et citron confit
proposée par le Lycée professionnel
Albert Bayet de Tours



Visite des cuisines de la Gabarre avec les chefs étoilés
Jean Bardet et Rémy Giraud





Sensibilisation de la banque alimentaire

Lundi 8 octobre 2018

Lundi 8 octobre, de 11h10 à 12h05, M.Dubusset, responsable de la banque alimentaire de Touraine, est intervenu auprès des 4^{èmes} dans l'amphithéâtre du pôle orientation 3^{èmes}/2^{ndes}.

Remise des diplômes Baccalauréat

Vendredi 21 octobre 2018

De très nombreux élèves accompagnés, pour certains, par leurs parents, sont venus retirer leur diplôme du Baccalauréat.

- Des médailles de la Monnaie de Paris ont été délivrées aux élèves qui ont obtenu la mention Très Bien à l'examen.
- Des diplômes du Mérite ont été remis aux élèves qui, pendant leur parcours scolaire, ont fait preuve de qualités remarquables.

Tous ont apprécié cette belle soirée à laquelle ont participé de nombreux enseignants et personnels. Rendez-vous est donné pour les médailles du Brevet le Vendredi 9 Novembre 2018 !



ET ON N'OUBLIE PAS...



**SUR RÉSERVATION
UNIQUEMENT**

**06.22.58.07.56
lagabarre@ndlr.fr**