

NEWSletter

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

63



ZOOM SUR

Lancement d'un **BTS Métiers de l'Audiovisuel**

Lundi 6 Septembre 2021

Une rentrée scolaire 2021-2022 sous le signe de la nouveauté à l'Enseignement Supérieur de Notre Dame La Riche. Désormais, il est possible de se former aux métiers de l'Audiovisuel : une formation à BAC+2, rare en Région Centre !

2 options sont proposées : *Montage & post-production* et *Gestion de production*, en formation initiale et en alternance.

Futurs candidats, le nombre de places est limité, n'hésitez pas à nous contacter dès maintenant pour la rentrée prochaine !

Futurs partenaires, contactez -nous également pour tous vos projets de réalisation de documentaires, films, courts-métrages.

ACTUALITÉ

Une rentrée 2021-2022 ensoleillée au Collège !

2-3 Septembre 2021

Les collégiens ont été accueillis par la nouvelle Directrice coordinatrice, Nathalie Edorh, ainsi que par la nouvelle Responsable des études du collège 6-5-4, Karine Dochez (sous la Direction de Vincent LANGLOIS, Directeur des études de la 6^{ème} à la 2^{nde}). Les équipes de la vie scolaire étaient également présentes. Le soleil était au rendez-vous, les professeurs principaux ont fait connaissance avec leurs élèves.



A successful return to school à l'Institut de Touraine

La Division Internationale (classe de 6^{ème} Colorado pour l'année scolaire 2021-2022) du collège Notre-Dame la Riche prend ses quartiers à l'Institut de Touraine.



Une convention de partenariat a été signée à la fin du mois d'août.

Au programme de cette Division Internationale : des séquences de cours fondamentaux de 45 minutes le matin, une initiation au chinois, à l'arabe et au russe et une vie scolaire anglophone !

Un trousseau au logo de l'annexe « Collège International » a été distribué aux élèves de la division.



ACTUALITÉ

C'est aussi la rentrée à l'École Hôtelière

2-3 Septembre 2021



Depuis déjà deux semaines, les élèves de l'école hôtelière de NDLR se sont remis au travail avec assiduité et rigueur, afin de vous proposer des repas réalisés sous l'égide des enseignants, en fonction des référentiels de formation.

Le premier Service du soir a eu lieu le jeudi 9 septembre avec des variations gourmandes autour de l'Espagne. Ce jeudi 16 septembre, les poivres et épices étaient à l'honneur.

Dans le cadre de leur formation, de nombreuses offres de travaux spécifiques leur sont proposées lors d'évènements spéciaux. Dans le cadre des **Automnales de la Gastronomie en Touraine**, la classe de 1 BAC PRO sera déjà à pied d'œuvre ce lundi midi 20 septembre afin de réaliser un repas principalement basé sur le thème du circuit court, avec un choix de produits typiquement régionaux, harmonisés avec des vins, poivres, et épices diverses d'origine exotique, afin de finaliser une cuisine fusion.

Ce service sur réservation est déjà complet mais d'autres sont disponibles.
Tél : 06.22.58.07.56

