

COMPTE RENDU commission permanente du 04/10/2022.

Le quorum est atteint à 18h09, les présents sont : Mme Mondé, Mme Gautier, Mme Braud, Mme Khellaf, Mr Frbezar, Mme Arru, Mme Suchanecki.

L'ordre du jour :

1. Présentation de l'ordre du jour.
2. Approbation du compte rendu du CA du 30/06/2022.
3. Résultats aux examens.
4. Effectifs de rentrée 2022.
5. Mise en œuvre du règlement intérieur.
6. Point sur les travaux été 2022.
7. Bilan financiers sorties et voyages 2021/2022.
8. Périodes ouvertures vacances.
9. Questions diverses/ Présentation pour signature du programme Sup gastronomie (université).

1. Présentation de l'ordre du jour :

A l'unanimité tous les membres de la commission approuvent l'ordre du jour.

2. Approbation du compte rendu du CA du 30/06/2022 :

A l'unanimité tous les membres de la commission approuvent le compte rendu du dernier CA.

3. Résultats aux examens :

Présentation des résultats, il est noté que les résultats affichés tiennent compte de tous les candidats inscrits et pas seulement de ceux qui se sont présentés. Contrairement aux résultats académiques, le LAC (Lycée Antonin Carême) présente donc des résultats inférieurs.

4. Effectifs de rentrée 2022 :

Le document présenté est obsolète car ce jour la DIVEL annonce encore 5 nouveaux élèves. A savoir que plus de 40 élèves du district étaient encore non affectés en septembre sur des classes de seconde. Une classe de 3^{ème} pour ces élèves a même été créée en urgence à la rentrée au collège Jean Vilar de Vert-Saint-Denis.

5. Mise en œuvre du règlement intérieur :

Mme Mondé souligne une bonne application de l'ensemble de la communauté éducative sur les 2 points suivants : l'interdiction du téléphone portable et la laïcité.

Concernant le téléphone portable beaucoup d'élèves ont fait remonter le fait qu'ils se parlent plus entre eux et que cela facilite la mise au travail (Mme Braud).

Mme Mondé souligne un climat plus apaisé, depuis fin septembre plus de téléphones arrivent au bureau de la direction mais cela reste raisonnable, elle invite toute la communauté éducative à continuer à être vigilant pour que les bonnes habitudes se pérennisent.

Notre lycée comme d'autres lycées du secteur remarque depuis la dernière année scolaire plus de port de tenue « traditionnelle » comme les abayas. Le rectorat a d'ailleurs communiqué avec les lycées pour une instauration du dialogue mais aussi de fermeté. Le dialogue avec l'élève est instauré, s'il y a récurrence les familles sont reçues, il y est évoqué la possibilité d'une procédure amenant au conseil de discipline. Mme Mondé nous indique pour le moment une collaboration des parents, des jeunes qui vraisemblablement n'ont pas subi de pression familiale.

6. Point sur les travaux de l'été dans l'établissement :

Mme Gautier indique que les toilettes du hall ont été refaits.

Nous apprenons que la région ne veut pas remplacer le prochain OP quand il viendra à partir.

Des manquements de la part des enseignants subsistent concernant les fenêtres non fermées, les lumières non éteintes, les chaises non montées lors de la dernière heure de la journée. Cela engendre plus de travail pour les OP mais aussi concernant les fenêtres des alarmes intempestives en pleine nuit en cas d'intrusion d'oiseaux. La direction demande à la communauté éducative d'être vigilante sur ces points.

7. Bilan financier sorties et voyages 2021-2022 :

Pas de détails particuliers, la tenue financière est maintenue. Mme Gautier a fait passer un maximum de choses sur les 10000euros de la BAEF (budget d'autonomie d'éducation francilien), 2500 euros n'ont pas été utilisés et sont donc perdus. Elle invite les collègues à se rapprocher d'elle pour renseignement sur le budget.

8. Périodes d'ouvertures de vacances :

Lors des vacances de la Toussaint, de février et de printemps une permanence de 3 jours sera tenue comme chaque année, Mr Fortin, Mme Mondé et Mme Gautier en seront tour à tour responsables. Rappel de la direction aucun calendrier n'a encore été édité pour l'année scolaire 2023-24.

9. Divers :

Pas de questions reçues par la communauté éducative.

Mr Fortin étant absent, Mme Mondé nous demande autorisation de signature pour une convention région académique IDF, entre le LAC et l'université Cergy et Versailles pour un programme PASS SUP GASTRONOMIE.

Il s'agit d'une cordée fléchée pour les élèves d'hôtellerie-restauration pour des études supérieures. Elle est gratuite, rentre dans Parcoursup, sous une forme de tutorat. A l'unanimité la commission accorde à Mr Fortin l'autorisation de signer cette convention.

Fin des travaux 19h16. Le prochain conseil d'administration se réunira le jeudi 10 novembre 2022 à 18h00

La secrétaire de séance,

Pour le président du conseil d'administration,

La proviseure adjointe,







Amélie SUCHANECKI

Régine MONDÉ



Réunion de la commission permanente du 04 octobre 2022

LISTE D'EMARGEMENT
LPO Antonin Carême

Nom des membres de la CP	TITULAIRES			SUPPLEANTS	
	Présent	Absent	Signature	Nom	Signature
<ul style="list-style-type: none"> • Membres de droit - FORTIN Pascal - MONDE Régine - GAUTIER Sabrina 	x	excusé		- Pas de suppléant	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentant de la collectivité de rattachement (et de l'entité) - LAKHAL Samir 				-	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants élus des personnels d'enseignement et d'éducation - SUCHANECKI Amélie - KHELLAF Fatiah - FRBEZAR Laurent 	x			- BRAUD Emeline	
<ul style="list-style-type: none"> - KHELLAF Fatiah - FRBEZAR Laurent 	x			-	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants élus des personnels administratifs, ouvriers, de service, sociaux et de santé - / 				- /	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants élus des parents d'élèves - ROBERTSON Marc 				-	
<ul style="list-style-type: none"> - JEAUMOT Isabelle 				-	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants élus des élèves - LEROY Léa - BARKAT Sami 				-	
<ul style="list-style-type: none"> • Invité : <i>auu elisa</i> 	x				

Résultats BAC 2022

Filières		Candidats (inscrits)	Admis 1er tour	Reçus au 1er tour (en %)	EDC juil-22	EDC sept-22	Mentions	Admis après EDC	Echec	Admis	Reçus en pourcentage session juin 2022	Session 2021	Session 2020
Tertiaire	MCV Option A	45	31	68,89%	1	1	AB : 7 B : 5 TB : 1	2	12	33	73,33%	79,31%	78,18%
	MCV Option B	25	15	60,00%	2	0	AB : 8 B : 3 TB : 0	1	9	16	64,00%	72,00%	72,22%
	MA	16	10	62,50%	1	0	AB : 2 B : 3 TB : 0	1	5	11	68,75%	93,33%	93,75%
	GA	26	19	73%	4	0	AB : 10 B : 1 TB : 0	4	3	23	88,46%	85,71%	85,19%
Bac Pro Restauration	CSR	15	13	86,67%	0	0	AB : 3 B : 3 TB : 0	0	2	13	86,67%	70,59%	74,07%
	Cuisine	33	16	48,48%	2	0	AB : 4 B : 1 TB : 0	0	17	16	48,48%	65,52%	86,11%
Techno	STHR	11	8	72,73%	2	0	AB : 5 B : 0 TB : 0	2	1	10	90,91%	93,75%	92,31%

tous bac pro :	160	104	65,00%	10	1		8	48	112		70,00%	77,33%	81,01%
production	33	16	48,48%	2	0		0	17	16		48,48%		
service	127	88	69,29%	8	1		8	31	96		75,59%		
bac techno	11	8	72,73%	2	0		2	1	10		90,91%	93,75%	92,31%

Résultats CAP 2022

Filières		Candidats	Admis	Echec (éliminé + refusé)	Reçus en pourcentage session juin 2022	Reçus en pourcentage juin 2021	Reçus en pourcentage juin 2020
Tertiaire	EPC (1CAP1EPC + 2CAP2EPC)	25	19	6	76,00%	60,00% EVS	61,54% EVS
						100,00% ECMS	100,00% ECMS
Hôtellerie	Cuisine	9	9	0	100,00%	90,00%	88,89%
	HCR	8	7	1	87,50%	81,82%	75,00%
	Pâtisserie	11	7	4	63,64%	38,46%	77,78%
	MCCDR	9	7	2	77,78%	77,78%	87,50%

tous CAP
MC

53
9

42
7

11
2

79,25%
77,78%

Document préparatoire à la commission permanente du 04 octobre 2022

Objet : Effectifs de rentrée – septembre 2022

Effectifs de rentrée – 23 septembre 2022

1ère année de CAP hôtellerie / restauration	1ère année de CAP tertiaire	Seconde PRO	Seconde Techno			Total
33	11	162	7			213
2ème année de CAP hôtellerie / restauration	2ème année de CAP tertiaire	CAP 1an tertiaire	1ère PRO	1ère Techno		
27	11	11	185	20		254
		Terminale PRO	Terminale Techno	MC CDR	Bac Pro 1 an	
		180	11	7	0	198
Total général						665

Le proviseur,



CONVENTION DE PARTENARIAT PASS SUP

ENTRE

CY Cergy Paris Université

ET

Le lycée Antonin Carême

CY Cergy Paris Université

Représenté par son président, Monsieur François GERMINET

33, boulevard du Port

95011 Cergy-Pontoise cedex

SIRET 130 025 976 00015

Ci-après désigné « CY »

d'une part,

et

Le lycée Antonin Carême,

Représenté(e) par son proviseur Monsieur Pascal FORTIN,

1 Place Courbet, 77176 Savigny-le-Temple

Ci-après désigné « Lycée Antonin Carême »

d'autre part,

ci-après dénommées collectivement « les Parties »,

Il a été convenu et arrêté ce qui suit :

PREAMBULE :

Le programme Pass Sup Gastronomie a été lancé en 2020, dans le cadre d'un partenariat entre CY Paris Université et les lycées appartenant au réseau de l'école hôtelière de Versailles. Ce programme porté par le pôle CY Gastronomie vise à accroître les chances des élèves à poursuivre des études supérieures, à favoriser la persévérance scolaire et ainsi à sécuriser un parcours ambitieux et choisi.

Dans cette perspective il s'inscrit dans le cadre institutionnel. Il s'agit de la loi relative à l'orientation et à la réussite des étudiants, de la loi pour une école de la confiance et de la circulaire sur le renforcement du continuum BAC-3 BAC+3 ainsi que le projet 2020-2024 de l'académique de Créteil (Deuxième axe – Priorité 2 - objectif 2 qui est celui de valoriser la voie professionnelle, clef de la mobilité.

Le projet Pass Sup a pour ambition de développer chez les lycéens sélectionnés des comportements et des compétences nécessaires pour réussir une scolarité ambitieuse en intégrant la licence professionnelle MACAT (Métiers des Arts Culinaires et des Arts de la Table). L'objectif de la licence est de former des managers opérationnels dans les différents corps de métiers de la restauration.

ARTICLE 1 - Objet de la convention

Dans le cadre du programme Pass Sup Gastronomie CY et Lycée Antonin Carême souhaite mettre en place un projet visant à faciliter la transition entre le lycée et l'université. La présente convention a pour objet de définir les principes et modalités de mise en place de ce partenariat et les engagements des deux parties.

ARTICLE 2 – Durée de la convention

La présente convention est conclue pour l'année universitaire 2022/2023.

ARTICLE 3 – Engagements de CY

3.1 Dispositions relatives aux inscriptions

CY Cergy Paris Université s'engage à garantir l'inscription au programme Pass Sup Gastronomie de CY et à garantir le statut d'apprenant hébergé à titre gratuit aux lycéens sélectionnés dans le Lycée Antonin Carême. Ces lycéens ne suivent pas un cursus d'enseignement traditionnel au sein de CY, mais auront accès à l'espace numérique de travail de CY ainsi qu'aux autres ressources et services universitaires.

CY Cergy Paris Université s'engage à délivrer une attestation d'assiduité aux lycéens à la fin du programme, celle-ci sera signée par le Président de l'université et le proviseur du Lycée d'Antonin Carême.

3.2 Dispositions relatives aux actions favorisant les rencontres avec des professionnels

CY Cergy Paris Université s'engage à mettre en place des rencontres entre lycéens et professionnels grâce à la mise en réseau par les enseignants de CY Gastronomie et du Campus des Métiers de Versailles.

Ces différentes formes de rencontres envisagées sont : des séminaires organisés au sein du pôle gastronomie, du coaching.

Les parties conviennent ensemble de la date des rencontres en tenant en compte de la disponibilité des lycéens et des intervenants et au regard des contraintes de calendriers scolaire et universitaire.

3.3 Dispositions relatives au tutorat étudiants

CY Cergy Paris Université s'engage à mettre en place un tutorat étudiants-lycéens, en présentiel et à distance, afin d'assurer une continuité et une cohérence des actions.

Ce tutorat se doublera d'une rencontre par trimestre sur le site de Gennevilliers et aussi d'un soutien à distance grâce à l'utilisation des technologies de l'information (vidéoconférences, téléphones) tous les 4/5 semaines.

CY Gastronomie garantit la formation et l'encadrement des étudiants qui interviennent dans le cadre du tutorat. Ces étudiants sont aussi informés du règlement intérieur du Lycée d'Antonin Carême.

3.4 Dispositions relatives aux ateliers méthodologiques

CY Cergy Paris Université s'engage à mettre en place tout au long de l'année et sous différentes formes des ateliers méthodologiques pour renforcer l'enseignement général, apprendre ou réapprendre à structurer, mémoriser, synthétiser. Ils mettront l'accent sur l'écrit, le travail personnel et surtout l'autonomie.

3.5 Dispositions relatives à la semaine de stage à l'université

CY Gastronomie organise aux vacances de Printemps une semaine de stage sur le site de Gennevilliers dans le cadre du projet « l'histoire de nos plats préférés » qui se décline en ateliers animés par deux professeurs de l'université. Cette action permet de sensibiliser les lycéens aux exigences attendues et de vivre une expérience plus proche de la réalité de la vie étudiante à CY Gastronomie.

ARTICLE 4 – Engagements du Lycée Antonin Carême de Savigny-le-Temple

Le Lycée d'Antonin Carême informe le lycéen des dates et lieux des rencontres et se charge de recueillir les autorisations parentales nécessaires à l'élève lors des déplacements extérieurs.

Les parties conviennent ensemble de la date des rencontres en tenant en compte de la disponibilité des lycéens et des intervenants et au regard des contraintes de calendriers scolaire et universitaire.

ARTICLE 5 – Modalités de mise en œuvre du partenariat

Le lycéen est obligé de suivre les ateliers et événements mis en place par CY, avec une exigence d'assiduité vérifiée à chaque séance par l'université. L'université communique les programmes, les plannings, lieux de d'enseignement, noms des enseignants au proviseur.

Des grilles d'auto-évaluation seront proposées aux lycéens, qui ne feront pas l'objet d'une note pour valider les enseignements. Il est demandé aux lycéens de se positionner au regard des compétences transversales acquises dans le cadre du dispositif.

ARTICLE 6 – Dispositions financières

La présente convention étant fondée sur la réciprocité des engagements, aucune facturation ne pourra être procédée entre les deux établissements. Les lycéens ne devront pas régler de frais d'inscription à CY.

ARTICLE 7 – Droits et propriété intellectuelle

Chaque partie reste entièrement propriétaire de toutes ses connaissances, de quelques natures qu'elles soient (brevet, dessin, modèle, marque, droit d'auteur...)

ARTICLE 8 – Confidentialité et protection des données personnelles

Chaque Partie s'engage à maintenir confidentiels les renseignements, données et documents divers qui lui seraient communiqués par l'autre Partie et dont elle aura connaissance à l'occasion de l'exécution de la présente convention.

Ne sont pas couverts par cette obligation de confidentialité, les informations, documents ou éléments déjà accessibles au public au moment où ils sont portés à la connaissance des Parties ou des documents de nature à être diffusés au public.

La présente obligation de confidentialité s'applique également aux données ou informations qui auront été communiquées à l'une ou l'autre des Parties avant même la signature de la convention. Elle se poursuivra aussi longtemps que les données concernées ne seront pas devenues publiques, sauf accord particulier et exprès de l'une ou l'autre des Parties à une levée de la confidentialité.

Chaque Partie est responsable des données à caractère personnel qu'elle traite dans le cadre de ce partenariat notamment en ce qui concerne les données personnelles des lycéens, et déclare être en conformité avec la loi n°78-17 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, et avec le règlement UE 2016-679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (« RGPD »).

ARTICLE 9 - Responsabilité et assurances

Les deux Parties déclarent être assurées au sens de la responsabilité civile.

Chacune des Parties demeure seule et entièrement responsable de tout son personnel et de tous ses actes, allégations, engagements, prestations et produits.

Chacune des Parties déclare être assurée contre les risques relevant de sa responsabilité civile, professionnelle et contractuelle et s'engage à fournir toute attestation sur simple demande formulée par son partenaire.

Il est entendu entre les Parties que les trajets effectués par les lycéens pour se rendre dans l'enceinte de CY sur leur temps scolaire dans le cadre du programme Pass Sup Gastronomie relèvent de l'assurance du Lycée d'Antonin Carême.

ARTICLE 10 - Suivi du partenariat

Les services et personnes désignés en tant que référent sont :

Pour CY : Madame Sonia LABED, responsable du Pass sup Gastronomie

Pour le Lycée Antonin Carême : Madame Virginie DE FREITAS, professeure d'hôtellerie, option service et commercialisation

En tant que référente, elle accompagnera les lycéens de terminale du lycée Antonin Carême, assurera le suivi de la démarche et facilitera les liaisons entre le lycée et l'université, notamment en mobilisant les différentes ressources disponibles.

ARTICLE 11 : Suivi du dispositif

Afin d'assurer le suivi de la prestation, veiller à la bonne application de la présente convention, les deux parties s'engagent à se réunir, au moins une fois par an, à l'initiative de CY.

Cette réunion sera l'occasion de :

- Echanger les informations sur les orientations stratégiques des parties,
- Examiner les résultats issus des différentes actions,
- Définir et mettre en œuvre des actions correctives le cas échéant,
- Envisager la collaboration suivante le cas échéant.

ARTICLE 12 - Communication et usage des logos

Les Parties autorisent les communications sur le partenariat, quel que soit le support, sous réserve d'accord écrit sur les contenus rédactionnels.

Les Parties s'engagent notamment à communiquer via leur site internet respectif, et à échanger leurs logos et liens internet, pour les faire figurer sur leurs sites.

Enfin, tous les supports de communication associés à cette coopération devront mentionner au minimum les deux parties et si possible leurs logos.

ARTICLE 13 - Modification de la convention

Toute modification de la présente convention devra faire l'objet d'un commun accord formalisé par la conclusion d'un avenant écrit et signé par les deux Parties.

ARTICLE 14 – Résiliation

En dehors du cas d'expiration normale du délai, la convention pourra prendre fin dans les cas suivants :

- La présente convention se trouverait résiliée, de plein droit et sans indemnité d'aucune sorte, dans tous les cas reconnus de force majeure.
- En cas d'infraction aux clauses de la présente convention, la convention pourra être résiliée de plein droit, notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.
- Par décision de CY ou du partenaire établie par lettre recommandée avec accusé de réception en respectant un préavis d'un mois sauf en cas d'urgence.
- À tout moment, les Parties peuvent résilier la présente convention d'un commun accord par écrit en deux exemplaires.

En cas de résiliation anticipée, les actions et les enseignements prévus par CY continueront jusqu'à la fin de l'année scolaire.

ARTICLE 15 – Litige

Les Parties s'efforceront de régler à l'amiable leurs différends ou les difficultés d'interprétation de la présente convention dans un délai qui n'excédera pas 6 mois.

En cas de désaccord persistant les juridictions administratives de Cergy seront seules compétentes.

Le à

Le à

Le Président de CY Cergy
Paris Université

Le Proviseur du lycée Antonin Carême

François GERMINET

Pascal FORTIN

Annexe Pédagogique :

1. Intitulé de la Formation : Pass Sup Gastronomie

2. **Calendrier** : la formation commence le 10 octobre 2022 et se termine en juin 2023 de l'année suivante.

3. **Conditions de participation au dispositif** : Les candidats au programme devront être inscrits dans les lycées partenaires et avoir acquis des compétences dans le domaine de la restauration lors de leurs études secondaires.

4. **Processus de sélection**

La sélection est faite sous la responsabilité de CY, selon la procédure suivante :

1) Élèves volontaires inscrits et ayant un bon niveau scolaire ou prometteur

2) Entretien de motivation

La validation de la candidature sera faite d'un commun accord.

5. **Effectifs de la Formation** : 15 maximum

6. **Détails des enseignements de la Formation mise en place** :

Enseignement	Volume (h)	Partie Responsable
Module 1 : Écrire l'émotion culinaire	12	
Écrire et réécrire l'émotion culinaire		CY
Adopter une posture réflexive sur le rapport identitaire à la cuisine		CY
L'écriture comme support et tuteur de l'activité culinaire		CY
Module 2 : L'histoire de nos plats préférés	15	
Création du projet - Initiation à la recherche		CY
Création de recettes et planification des recettes de cuisine		CY
Photographie culinaire		CY
Atelier de cuisine		CY
Présentation finale		CY
Module 3 : Suivi et accompagnement	30	
Suivi individuel et collectif		CY
Dynamique de groupe		
Aide à l'orientation		
Module 4 : Suivi référents – parrainage –	10	
Suivi du lycéen en établissement scolaire, université		CY

7. **Lieux de formation** : L'action de formation a lieu dans les locaux de CY (Site de Gennevilliers). Des locaux tiers peuvent être ponctuellement utilisés en fonction des nécessités pédagogiques.

Annexe programme de la formation

PROGRAMME PASS SUP GASTRONOMIE

Face à la diversité des styles d'apprentissage et des attentes des employeurs, qui demandent des personnes autonomes, flexibles, capables d'apprendre et d'appliquer des connaissances afin d'y répondre, le projet en tant qu'approche pédagogique semble répondre à ces exigences puisqu'à partir de situations d'enseignement et d'apprentissage dans un cadre pédagogique lié au métier visé, en travaillant à partir de situations professionnelles réelles ou construites ou de projets professionnels, l'élève est amené à construire des savoirs à partir de ce qu'il maîtrise déjà et en réponse aux obstacles qu'il rencontre.

Cette pédagogie de projet se déclinera en 2 grandes axes :

1. Actions favorisant la réussite pédagogique des élèves à travers des projets :
 - Écrire l'émotion culinaire
 - L'histoire de nos plats préférés

2. Actions de suivi, d'accompagnement du projet de l'élève :
 - Le tutorat étudiant
 - Les référents lycées
 - Les rencontres privilégiées avec les professionnels
 - Coaching