

# CUISINONS ENSEMBLE...

La cuisine comme on la connaît tous, est un lieu où l'on prépare des repas à la maison ou dans les restaurants. En France les repas se composent souvent d'une entrée, d'un plat, de fromage et d'un dessert. La cuisine française a évolué au cours des siècles, suivant ainsi les changements sociaux et politiques du pays : par exemple au XVII<sup>e</sup> siècle, les habitudes ont changé, avec une utilisation moins systématique des épices et avec le développement de l'utilisation des herbes aromatiques.

Mayron



# Mon college info

Avril 2023

N°2

## Collège Guillaume de Lorris

38 Rue de St Lazare - 45260 LORRIS

Tél : 02 38 92 41 69

Fax : 02 38 92 38 03

Courriel : ce.0450034t@ac-orleans-tours.fr



### Receta de tortillas

Para 2 personas

Ingredientes :

400g de patatas

1 cebolla

3 huevos

2 cucharadas de aceite

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta



1. Casca los huevos en un bol, salpimienta. Pela las patatas, enjuagalas con agua limpia y cortalas en rodajas muy finas con una mandolina.

2. En una sartén grande, calienta 1 cucharada de aceite y saltear las patatas, revolviendo regularmente durante 10 minutos.

3. Pela y trocea la cebolla y la añadela a la sartén con las patatas, luego segue cocinando a fuego lento durante unos 5 minutos, removiendo para que no se quemen las patatas. Vierte las patatas cocidas y las cebollas en el bol y mezcla bien con los huevos.

4. Vierte el aceite restante en la sartén junto con la mezcla de tortilla de patata. Extiéndelo uniformemente. Dejar cocinar a fuego medio durante 5 minutos.

5. Cuando la parte inferior esté cocida, desliza la tortilla en un plato más grande que la sartén. Coloca la sartén boca abajo en el plato y dale la vuelta. La parte cruda de la tortilla debe mirar hacia la sartén al voltearla. Continúa cocinando a fuego medio durante 5 minutos.

Ana

# guten Appetit !

### Recipe for crepe

#### « Milles trous »

Ingredients :

1/2 bowl of flour

2 bowls of warm water

1 teaspoon of salt

2 teaspoon bake' yeast

1 bag baking powder

1 teaspoon caster sugar

1 bowl fine wheat semolina



STEP 1:

In a container, mix the semolina, flour, salt and baking powder. Mix this mixture with lukewarm water, adding baker's yeast, diluted in lukewarm water, and sugar.

STEP 2

Reserve the cream obtained and leave it to rise for one hour. Just before cooking, stir the liquid with a ladle.

STEP 3

Pour the amount of a small dough onto a very smooth and hot pan. Cook the pancake only on the underside without turning it over.

Tristan et Mayron



**17/05** : Journée de lutte contre l'homophobie et la transphobie

**A partir du 27/05** : visite des CM2

**05/06** : Journée mondiale de l'environnement

**17/06** : Portes ouvertes du collège

**LES EXAMENS** : **17/05** : Oral blanc du DNB    **31/05** : Oral du DNB    **26/06 et 27/06** : DNB



### COLLECTE POUR LES RESTOS DU COEUR AU COLLEGE

Les restos du cœur sont une association créée en 1985 par Coluche qui regroupe des bénévoles (c'est-à-dire qu'ils ne sont pas payés pour leur travail) qui aident les personnes dans le besoin vital ou qui sont à la rue.

Pour leur venir en aide des artistes ont créé un spectacle qui s'intitule « Les Enfoirés ». Leurs disques rapportent de l'argent à l'association ce qui permet ensuite d'acheter des produits pour ces personnes dans le besoin. L'association peut aussi mettre des cadis à la sortie des supermarchés pour que des personnes fassent des dons.

Au collège chaque niveau de classe disposait d'un bac et tous les bac ont été remplis.

## BRAVO pour votre générosité !

Romane



## BAL DU COLLEGE

**Jennifer Guillemot,**  
notre super agente d'accueil  
au collège !



Jennifer arrive le matin à 7h30 et elle termine à 17h30.

Elle répond aux demandes et au téléphone ; elle affranchit le courrier du collège ; elle réceptionne les colis ; elle contrôle les entrées et les sorties du collège ; elle contrôle aussi l'alarme incendie ; elle plastifie les feuilles si les profs le veulent et plein d'autres petites choses... ET TOUJOURS AVEC LE SOURIRE !

Klemance

Directeur de la publication : Jonathan Peu-Duvallon, Principal du collège Guillaume de Lorris

Rédactrice en chef : Carole Marcadet, Professeure d'Histoire-Géographie-EMC

Rédacteurs : Tristan Chauvet (6<sup>ème</sup>D), Mathias Chobert (6<sup>ème</sup>D), Ana Carolina Fidalgo Leite (3<sup>ème</sup>A), Mayron Gobin (6<sup>ème</sup>B), Klemance Guilloton-Lamblin (6<sup>ème</sup>B), Romane Labrousse (6<sup>ème</sup>D), Elentari Vasseur (6<sup>ème</sup>A)

# Et si on parlait métiers ?

## Etre une personnalité politique : un métier difficile...

Une personnalité politique est une personne impliquée dans la vie politique. On utilise aussi les synonymes homme politique, femme politique et un ou une politique. Lorsque qu'une personnalité politique a les plus hautes fonctions exécutives elle est connue en tant qu'homme ou femme d'État.

Quelle formation pour faire de la politique ? Après un BAC général, pour accéder aux métiers de la science politique, la voie royale reste de passer par les Instituts d'Études Politiques (IEP), Sciences Po Paris ou encore l'École Nationale d'Administration (ENA), pour lesquels vous devez réussir des concours d'entrée très sélectifs.



Mathias

## Comédien\Comédienne

Qu'est-ce que c'est d'être comédien ou comédienne ?

C'est jouer dans des films ou des pièces de théâtre.

Où peut-on apprendre à être comédien, comédienne ?

On peut apprendre à être comédien, comédienne dans des écoles d'études supérieures comme le Cour Florent, l'École de Théâtre l'Éponyme ou le Cours Simon : il est fortement conseillé de faire du théâtre.

Quelles sont les qualités pour être comédien, comédienne ? Il faut de la concentration, de la motivation, de la créativité... et aussi beaucoup de mémoire !



Elentari

## Devenir cuisinier

La profession de cuisinier s'exerce en général dans tous les établissements à vocation culinaire (restauration de collectivité, traiteur, cuisine centrale et industrielle...). L'activité s'effectue seul ou en équipe. Elle implique une station debout prolongée, la manipulation et la manutention de denrées alimentaires et des expositions fréquentes à la chaleur et au froid, des horaires variables avec des dimanches et des jours fériés travaillés. Dans cette profession, les contrats saisonniers (les contrats pendant l'été) sont fréquents. Cette profession nécessite le respect des normes d'hygiène et de sécurité relatives à la manipulation de denrées alimentaires et d'équipements spécifiques. Pour être cuisinier il faut être organisé, savoir gérer le stress, être soigneux et inventif. Pour être cuisinier il faut un CAP cuisine ou un bac pro cuisine qui se répare dans un lycée hôtelier ou par apprentissage.



Mayron

## Etre jardinier

C'est savoir faire le bien pour toute la nature ! C'est entretenir les végétaux en respectant l'environnement, connaître leur identité et savoir quand ils poussent. On peut entretenir des jardins privés ou publics. Le jardinier est aussi appelé paysagiste. Grâce à ce savoir-faire vous pourrez bien faire pousser des végétaux. La langue qu'on utilise pour les nommer est le latin. Pour être jardinier on peut faire un CAP agricole jardinier paysagiste ou un BAC pro aménagement paysager dans un lycée agricole ou par apprentissage.



## Décorateur d'intérieur

Le décorateur d'intérieur est là pour aider à décorer les maisons ou appartements en aménageant de façons simples et gracieuses, en récupérant des anciens meubles et en les transformant façon « home staging ». Il travaille sur divers projets au domicile de ses clients ou dans des bâtiments publics pour les rendre plus beaux. Pour être décorateur d'intérieur il faut 2 ans d'étude après le bac.

Romane



## Fleuriste, un métier plein de couleurs !

Les fleuristes sont des artisans spécialisés dans la vente de fleurs et la confection des bouquets de fleurs appelés « compositions » ; mais c'est aussi un « artiste » à sa manière. Il compose donc des bouquets et renseigne des clients sur les caractéristiques de chaque plante ou fleur.

Autrefois, le nom des fleuristes étaient « bouquetiers », car ils vendaient des petits bouquets sur les marchés.

Les bouquets peuvent être composés de roses, de tulipes, de pivoines, d'hortensias, de lavande, de marguerites, de lys, de miscanthus, de dahlias, d'orchidées, de gypsophiles... avec toutes les couleurs de l'arc en ciel !

Pour être fleuriste il faut faire un CAP fleuriste ou un BAC pro.

Klemance

## Pour découvrir des métiers

Connecte-toi au site de l'ONISEP : des dizaines de petites vidéos sont en ligne (<https://www.onisep.fr/les-metiers-animes>)

Rends-toi aussi au CDI pour trouver des informations !

