

La Gazette

 ifp₄₃ des apprentis
Institut de 43

N° 7 - Novembre Décembre 2024
IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique.

Noël solidaire à l'IFP43 !

Bonjour, nous sommes les Equipiers Polyvalents du Commerce en CAP 2ème année à l'IFP43. Nous allons vous parler de notre projet de chef d'œuvre. Pour cette occasion, la classe a été séparée en deux groupes. Chacun des groupes a organisé une collecte en lien avec une association caritative.

Le premier groupe est composé de Charles, Florian, Lauryne, Livia, Louna et Thibault. Nous faisons une collecte pour la Croix Rouge Française, dans le but de récupérer des jouets, des livres, peluches... pour les enfants.

Le second groupe est composé d'Armanda, Camille, Elycia, Karen et Kassy, et nous travaillons avec les Restos du Cœur, dans le cadre d'une collecte de denrées alimentaires, qui aura lieu à la rentrée en Janvier.

Pour le premier projet, l'objectif est d'apporter un peu de bonheur aux enfants dans le besoin, dont les familles ne pourront malheureusement pas leur acheter de cadeaux de Noël.

La Croix Rouge Française est une association qui vient en aide aux personnes qui rencontrent des difficultés matérielles. Ils récoltent des jouets, des vêtements, des denrées alimentaires et autres sous forme de dons, afin d'améliorer le quotidien des plus démunis. C'est une association française, et elle possède plusieurs antennes locales, dont une ici, au Puy-en-Velay.



Cette démarche nous montre, en tant qu'apprentis, comment fonctionne une association caritative.

Pour les épauler dans leur travail, nous avons décidé de faire une collecte ici à l'IFP43. Pour cela, nous avons décidé quel style de denrées nous allons cibler.

Nous sommes dans une période de festivités durant laquelle on dépense beaucoup d'argent, le choix des cadeaux de Noël s'est imposé.



Nous avons ensuite écrit au directeur de l'IFP43 pour avoir son accord par le biais de nos enseignants en vente. Puis, par ce même biais, nous avons informé toute l'équipe de l'IFP43 du lieu et de la date de cette collecte.

Puis, nous avons créé des supports de communication (Flyers, affiches) que nous avons diffusés dans le CFA pour informer tous les apprentis. Enfin, nous avons fabriqué une grande boîte décorée afin de recueillir les dons de ceux qui ne pouvaient pas passer au magasin pédagogique, elle a été placée dans le bureau de Stéphanie Beauzac le lundi 2 décembre.

Si vous n'avez pas pu déposer des jouets que vous souhaitez donner dans ce délai, ne vous inquiétez pas, les locaux de la Croix Rouge vous ouvrent leurs portes au Puy-en-Velay : 3 rue Charles VII !

La Gazette

 ifp des apprentis
Institut de Formation Professionnelle 43

Pour le second projet, l'objectif est également d'aider l'association des Restos du Cœur afin d'aider les gens qui sont dans le besoin. Cette collecte aura lieu le 22 janvier 2025 au foyer de l'IFP43.



Nous récupérerons des produits secs (pâtes, riz, ...) et toutes les denrées collectées seront ensuite récupérées par les Restos du Cœur pour ensuite être redistribués.

Les Restos du Cœur, c'est une association créée par Coluche dans les années 1980. Il s'est servi de sa notoriété pour monter une association caritative qui sensibilise la population. Chaque année, l'association organise un grand concert (Les Enfoirés) où l'on peut retrouver des personnalités célèbres (chanteurs, acteurs, humoristes, sportifs...).

Leur mot d'ordre est que chaque personne puisse avoir un repas chaud et convenable tous les jours.



En tant qu'apprentis et jeunes adultes, nous apprenons à gérer un salaire et un quotidien et on se rend compte que ce n'est pas facile ! Nous y sommes donc d'autant plus sensibilisés, dans la conjoncture économique que l'on traverse.

Objectif : l'examen du CAP !

Ces deux projets de classe, enfin, vont également servir de support à un passage à l'oral pour l'épreuve de « Chef d'œuvre », à la fin de cette année de CAP2. Nous devons durant 5 min exposer notre démarche, son objectif, mais surtout la part que nous avons effectuée personnellement, ce qui a marché (ou pas), et notre appréciation personnelle ainsi que l'amélioration que nous pourrions envisager, et l'utilité d'un tel projet dans notre vie professionnelle et personnelle.



Jeudi 5 décembre, nous avons accueilli deux bénévoles de la Croix Rouge au sein de notre établissement : le président adjoint ainsi que le représentant de l'antenne locale du Puy-en-Velay. Nous avons pu échanger un moment avec eux sur les différentes questions que nous avons préparées. Nous les avons ensuite aidés à charger les jouets dans leurs véhicules. La générosité de l'ensemble des personnels et apprenants de l'établissement a permis de récolter plus de 300 jouets. La Croix Rouge nous a remerciés pour ce geste et nous a invités à renouveler l'opération qui leur est d'une grande aide.

Bon à savoir : Ils sont toujours à la recherche de bénévoles pour faire vivre l'association !

La Gazette



English fun fact ...



In June 2024, we went on a 6-day school trip to Normandy with our two History teachers, for the 80th Anniversary of D-day. Our English teacher wanted us to do revisions in the form of the famous game : « Who wants to be a millionaire ».

This game is a worldwide TV show in which you can earn several millions if you manage to answer general knowledge questions. For us, the aim was not to gain money but a good mark !

This game was built in 4 categories related to our visits in Normandy :

- Le Mans Circuit, where the famous race « Les 24h du Mans » takes place every year in June
- The D-Day
- The memorial and the city of Caen
- Omaha Beach and Pointe Hoc



Each category was composed of 10 questions.

We worked in pairs to translate into English, all the questions and the answers created by our two History teachers, Mrs Courtois and Mr Sauzet.

Then, we played the game in class for 2 hours. We were in pairs and we could use 3 jokers :

- The help of a teacher (Mrs Courtois and Mr Sauzet)
- The 50/50
- The help of the public.

This game has allowed us to better invest ourselves in English lessons. It has brought us experience practice English.

We have learnt vocabulary in mechanics. We have reviewed our history lessons.

Also, the team spirit has been reinforced.

We could learn in a playfull way.

Alban and Valentin won the game because they answered all the questions without any help !

We all had a lot of fun !



TMV1 – TCAR – TMV2

Let's Cook !

Christmas Pudding

Makes 2 puddings serving 6, or 1 large pudding serving 12.

Ingredients :

225 g (8oz) raisins



175g (6 oz) sultanas



175g (6oz) currants



50g (2oz) candied peel



25g (1 oz) flaked almonds



25g (1oz) flour



1 teaspoon mixed spice

1 teaspoon cinnamon



½ teaspoon nutmeg



110g (4oz) caster sugar



110g (4oz) fresh white breadcrumbs



Grated zest and juice of 1 lemon



25g (1oz) butter, diced



2 eggs



150 ml (1/4 pint) orange juice



- 1- In a large bowl, mix together the raisins, sultanas, currants, candied peel and almonds.
- 2- Sieve the flour with the mixed spice, cinnamon and nutmeg.
- 3- Add to the fruit, together with the sugar and breadcrumbs, grated zest and juice of the lemon, and the diced butter.
- 4- Mix thoroughly.
- 5- Beat the eggs well with the orange juice and stir into the mixture.
- 6- Leave to stand overnight.
- 7- The next day, pack the mixture into pudding basins. Leave at least 2.5 cm (1in) at the top for expansion.
- 8- Cover with greaseproof paper and foil and tuck it down round the rim.
- 9- Stand the basins on top of upturned saucers in a pan.
- 10- Fill the pan with water to halfway up the basins and simmer for a least 3 hours.

The puddings will then keep for as many months as you want. On Christmas Day, re-cover with fresh paper and foil and steam for an hour before serving.

By TMV1-TCAR-TMV2 classes



La Gazette



La bûche de Noël roulée au chocolat.

Par Florianne Durif et Benjamin Cuomo, apprentis dispensés à l'ASA.

Votre bûche sera composée d'une génoise et de chocolat.

Ingrédients :

200g de beurre
250g de chocolat
11g de levure chimique (1sachet)
100g de farine
140g de sucre en poudre
4 oeufs



Le conseil du chef : ne mangez pas le chocolat avant d'avoir terminé la recette !

La génoise :

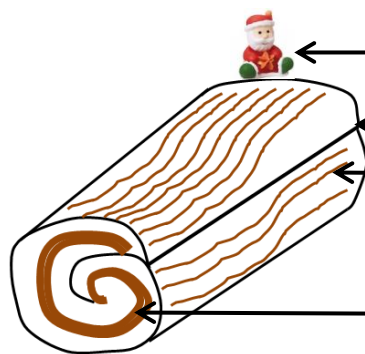
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède pour faire mousser.
- Ajouter peu à peu la farine et la levure tout en mélangeant.
- Monter les blancs en neige, puis les incorporer délicatement au mélange.
- Préchauffer le four à 180°.
- Étaler la pâte sur un moule long et plat (1cm d'épaisseur) et recouvrir d'une feuille de papier cuisson.
- Enfourner pour 10 à 15 min : le biscuit doit être légèrement doré.
- A la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon propre et humide, puis le rouler. Laisser refroidir.

Le chocolat :

- Briser le chocolat en carrés et le faire fondre au bain Marie.
- Y ajouter le beurre mou et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Le montage de la bûche :

- Dérouler le biscuit génoise et y étaler les 2/3 du chocolat.
- Rouler à nouveau le biscuit sur lui-même.
- Recouvrir le biscuit roulé avec le reste de chocolat, puis, à l'aide d'une fourchette, strier le chocolat sur toute la longueur, pour un effet « bûche ».
- Faire refroidir au réfrigérateur.
- Décorez !



Petites décorations à déposer sur la bûche

Biscuit génoise roulé

Stries pour faire un effet « bois »

Le chocolat qui garnit la génoise doit dessiner un tourbillon.



L'équipe de rédaction de votre gazette vous souhaite de passer de très belles fêtes de fin d'année !