



## LES TEMPS FORTS DU MOIS

### Octobre santé

Romain Birot et Sylvain SOUVESTRE étaient réunis à l'occasion du lancement d'octobre santé à la Mairie 11612.

Les étudiants de BTS Diététique accompagnés de leurs enseignants Nathalie Gonzalez et Emilie LYONNET ont animé des ateliers de prévention nutritionnelle.

Un bel investissement de tous, bravo !



### Avenir santé

Les élèves de BAC PRO Cuisine et Service ont participé à des jeux de sensibilisation aux addictions.

Les intervenants d'Avenir santé ont mis en place des jeux et un escape game regroupant différents thèmes tels que : le tabac, le cannabis et autres produits stupéfiants, l'alcool, les accidents de la circulation et la sexualité.

Les objectifs étaient de développer une approche concrète et participative pour faire réfléchir, informer, évoluer et éviter la banalisation des comportements à risques.



### "Les mêmes règles pour toutes"

Dans le cadre du dispositif "Les mêmes règles pour toutes" mis en place par la Région Sud, nous vous informons qu'un distributeur est désormais installé à la Cadenelle dans les toilettes femmes du hall principal.

La précarité menstruelle est un autre pan des inégalités dont sont victimes les femmes, particulièrement les plus jeunes. En raison de leurs difficultés financières, nombreuses sont celles qui n'ont pas les moyens d'acheter les protections périodiques dont elles ont besoin. Pour y faire face, la Région Sud lance le Plan « les mêmes règles pour toutes »



### Stages BTS CI

Les étudiants de deuxième année en BTS CI ont présenté aux premières années leurs stages à l'étranger.

Canada, Espagne, Etats-Unis et bien d'autres...

Ils ont pu faire part de leurs expériences et donner de bons conseils aux premières années pour le choix de leur stage.



### Stage dating

Un stage dating organisé par et pour les étudiants de BTS NDRC. Leurs enseignants Carole Ibanez-Phelipot et Gérald Fasolino les ont accompagnés dans l'organisation de cet événement.

Après un accueil de Romain Birot, les étudiants ont présenté leur formation ainsi que leurs besoins en stages.

Tout ceci n'est possible que grâce à l'engagement de nombreuses entreprises partenaires venues à la rencontre de nos étudiants. Bravo à tous !



## Les 1res Rencontres NUTR'IN MED

Un événement pour la promotion de l'alimentation et de la santé dans le respect de l'environnement.

Une journée de partage entre professionnels du monde de la restauration ,scientifiques impliqués dans la nutrition (médecins, chercheurs, diététiciens, ..) et étudiants, apprentis.

Cette journée a été multiformes : conférences, ateliers découvertes sur l'alimentation durable, actualités médicales, dégustations pédagogiques, ateliers sensoriels, démonstrations de chefs renommés, rencontres avec des producteurs locaux exigeants, créateurs de belles initiatives sur le territoire, jeux interactifs, ...

Les lycéens, étudiants et apprentis des sections BTS Diététique, Bac Pro cuisine CSR BTS MHR Bachelor ont participé activement à la réussite de cette manifestation : création, animation et participation aux ateliers, réalisation des repas, commis des Chefs Guillaume Sourrieu, Sebastien Richard, Jean-François Bérard, Michel Portos qui réalisaient des démonstrations, ...

Un grand BRAVO à tous les étudiants de La Cadenelle et les équipes pédagogiques qui les ont accompagnés.



## Le Grand Repas

Le Grand Repas, mobilisation nationale pour une alimentation saine et durable.

Au menu : Une entrée, un plat et un dessert proposés par le chef Glenn Viel et réalisés par les élèves de première préparant le Bac Pro Cuisine et CSR (Commercialisation et Service en Restauration).

«C'est la 2e fois que La Cadenelle participe au Grand Repas, rappelle Frédéric Planquart, responsable de la section. Depuis la rentrée, nous travaillons sur les produits locaux qui nous ont permis d'élaborer les plats, comme le pois chiche et la fleur d'oranger. D'un côté, certains étaient aux fourneaux, comme tous les jeudis soirs ; de l'autre, les étudiants ont réalisé le service avec des accords mets/vins ainsi qu'un cocktail local, le Fresh Muscat, concocté à la base par l'école hôtelière de Tain l'Hermitage. Et le tout était une vraie réussite ! »

Pour lire la suite de l'article de la Provence, [cliquez ici](#).



La Cadenelle - Le Grand Repas apporte une vraie reconnaissance à nos élèves - [leprovenca.com](#) - Lecture de 2 min.



## Bachelor Thierry Marx

Les apprentis des promos lauréates 2022 et entrantes du Bachelor Thierry Marx, accompagnés de leur responsable Juliette Laguionie et du Directeur Romain Birot, ont eu la chance d'être accueillis à Paris par le Chef Thierry Marx.

Nous le remercions particulièrement pour sa bienveillance et le temps d'échanges passé avec nos étudiants apprentis.

BRAVO aux apprentis sortants pour leurs beaux parcours !

MERCI aux entreprises partenaires qui accueillent les apprentis de la promo entrante !



*On compte sur vous!*

1€ - 1 min = 1 sourire

20€ = 1 mois de riz pour 10 enfants

30€ = 1 mois de scolarité pour 3 enfants

50€ = 1 mois de lait pour 2 bébés

60€ = 10 rdv avec un pédiatre

## Voyage humanitaire

N'hésitez pas à soutenir le projet humanitaire au Sénégal à la Pouponnière de Mbour, de 2 étudiantes en BTS Diététique de la La Cadenelle, Pauline Delattre et Romane Delubac.

Cliquez sur le lien pour participer : <https://www.leetchi.com/c/voyage-humanitaire-au-senegal-rznz3keq>




**La Cadenelle**  
unité de savoirs

+33 (0)4 91 18 10 50      info@cadenelle.com  
134 Bd des Libérateurs - CS80105 - 13376 Marseille Cedex 12 - FRANCE  
www.cadenelle.com

  

Pour participer à la réalisation de cette newsletter, envoyez vos infos et photos à Éléona via [École directe](#) ou par mail: [communication@cadenelle.com](mailto:communication@cadenelle.com)