



LES TEMPS FORTS DU MOIS

Mon restau responsable

La Cadenelle s'est engagée pour une alimentation plus saine et durable en rejoignant Mon Restau Responsable, garantie créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co.

Lors d'une séance publique, Romain Birot et Christelle Metal ont présenté les engagements pris pour progresser entre autres sur le bien-être de ses convives, la qualité et l'origine des produits, la sensibilisation aux nouvelles habitudes alimentaires, la réduction du gaspillage et l'engagement social et territorial.

Les étudiants de BTS Diététique, les équipes pédagogiques et le prestataire de restauration collective vont aussi être mis à contribution.

Bravo aux équipes qui se sont mobilisées pour obtenir ce label.



Via gusta

Les apprentis du Bachelor Thierry Marx College ont rejoint encore cette année ceux de l'Institution Robin à Vienne pour assurer la production de cette ballade culinaire de 8km sur les bords du Rhône.

Superbe journée pour nos futurs chefs d'entreprises, 750 convives servis avec sourire et professionnalisme.

Bravo à tous !



Théâtre



Dans le cadre du concours "Je Filme le métier qui me plaît", une comédienne est intervenue auprès des élèves de 1ère STMG, pour les préparer à la prise de parole en public et les aider sur la faisabilité de leur scénario.

Gestion de crise



Dans le cadre du module gestion de crise, les BTS MHR et les Bachelor Thierry Marx ont reçu un professionnel.

Il a pu aborder différentes thématiques : tensions, agressions, braquages, via des simulations. Pour les préparer à ces risques et leurs donner les codes pour réagir le mieux possible.

Atelier diététique



Des étudiantes de BTS Diététique mènent une action au sein de l'épicerie solidaire de la Capelette "Chez Jeff", avec la mise en place, d'un atelier "qu'est ce qu'un goûter équilibré" autour des crêpes.

Bravo à elles !

Equilibre alimentaire

Accompagnées par Nathalie Gonzalez et Stéphanie Laquiere, Caroline, Emilie, Lola et Kessy étudiantes en diététique, sont intervenues au parc Mirabelle auprès de jeunes enfants autour de l'équilibre alimentaire.

Un moment riche de sens, de partage et de chance pour les étudiantes de mettre en pratique leurs connaissances acquises et de développer leurs compétences de futures diététiciennes.





Je Filme ma Formation

Les lycéens de Tle STMG 2022 de La Cadenelle ont participé au concours "Je Filme ma Formation", les résultats viennent d'être publiés et c'est un Trophée de Bronze qui vient récompenser leur travail.

Bravo à eux et aux enseignantes qui les ont accompagnés, Aline Tissot et Brigitte Chouraqui.

N'hésitez pas à [cliquer-ici](#) pour voir et revoir la vidéo !



Présentation de nos formations

Les candidats présélectionnés via Parcoursup pour intégrer un BTS NDRC, CI, Tourisme et ESF (voie scolaire et apprentissage), ont été reçus par les responsables pédagogiques, enseignants des sections, Aurore Rafai et Karine Argemi. Une occasion de leur faire découvrir notre site ainsi que les nombreux atouts d'étudier à La Cadenelle.



Formation

En octobre 2023, La Cadenelle ouvre la formation de **"Diététicien thérapeute expert en nutrition et alimentation"**

Cette formation, articulée autour de 5 blocs de compétences, vient en complément du BTS Diététicien.

Elle a pour objectifs principaux :

- de consolider et développer les compétences professionnelles en alimentation et nutrition,
- de valider les 40 heures obligatoires, pour les professionnels de santé souhaitant faire de l'ETP : l'Education Thérapeutique du Patient,
- de favoriser l'insertion professionnelle.

318 heures de formation théorique (d'octobre à décembre 2023), 105 heures de stage.

Pour plus d'informations : n.gonzalez@cadennelle.com



En Septembre 2023, La Cadenelle ouvre également deux formations en apprentissage, le BTS ESF et le BTS Tourisme.

Cuisine légumière



La gastronomie durable était à la fête au restaurant d'application. Les apprenties en BTS MHR, assistés des secondes BAC Pro, ont fait la part belle aux légumes locaux (...et du potager du lycée).

Challenge pour les apprenants : réaliser un menu autour de produits d'origines végétales !

Objectif "cuisine légumière" réussie, clients ravis, félicitations !

Dons



Suite à la collecte de denrées alimentaires, de produits d'hygiène et de vêtements, les élèves de 1ère ST2S ont remis les dons à l'épicerie d'Allauch.

Merci à tous pour votre générosité.

[Cliquez-ici](#) pour lire l'article de La Provence.

Concours

Les votes sont ouverts, nous comptons sur votre mobilisation pour soutenir les étudiants de BTS NDRC !

Pour mémoire, les étudiants participent au concours 2023 "Entreprendre Pour Apprendre", ils ont créé une mini-entreprise : ScanShoes

Vous avez jusqu'au 6 juin pour voter, n'attendez plus [cliquez!](#)


La Cadenelle
unité de savoirs

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

  

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

