



CONFINEMENT Semaine 6

On continue à vous rendre visite !

Au programme à nouveau cette semaine : des rencontres, des nouvelles de Saint Antoine et de certains d'entre vous, et encore des idées pour remplir vos journées, vos têtes et votre estomac !

Vis ma vie... de prof

Au tour des profs de nous donner un peu de leur nouvelles es élèves ! C'est désormais chose faite avec le témoignage de Madame DIB.

1

Présente-toi en quelques mots !

« Cela fait bientôt 3 ans que j'ai intégré l'équipe pédagogique de Saint Antoine. L'accueil que m'ont réservé mes collègues est inoubliable tant il a été chaleureux.

Quand on me demande ce que j'enseigne, je réponds souvent : « je suis prof couteau-suisse » car j'ai en charge 5 matières générales en CAP.

J'ai exercé plusieurs métiers avant d'arriver à l'enseignement et aucun ne m'a autant fait vibrer : voir nos jeunes s'épanouir dans ce qu'ils font, grandir et réussir, ça n'a pas de prix.

En parallèle, je suis engagée bénévolement dans une ONG de lutte contre la faim dans le monde depuis bientôt 5 ans. Concilier une activité professionnelle et bénévole n'est pas toujours simple, mais c'est très épanouissant

2

Comment continues-tu à travailler depuis le confinement ?

« La première semaine a été un grand chambardement ! Il a fallu adapter les cours, faire face aux problèmes techniques tout en répondant aux inquiétudes des jeunes et de leurs familles. Tout en même temps, c'était épuisant.

J'ai testé des choses avec plus ou moins de succès. Certaines ont été un vrai flop !

Les vacances m'ont laissé le temps nécessaire pour me réorganiser et m'approprier les outils de visio. J'ai maintenant des cours en visio programmés avec toutes mes classes sur des heures fixes chaque semaine. Ce sont des supers moments. Franchement, cela fait du bien de voir et d'entendre les jeunes ! »

3

Et qu'est ce qui est le plus compliqué ?

« Le confinement met ma patience à rude épreuve. J'ai du mal à rester en place ! Surtout quand certains de mes élèves sont totalement injoignables ou donnent très peu de nouvelles. Je m'inquiète beaucoup pour eux. »

4

... Et plus simple, au contraire ?

« La souplesse d'organisation que permet le confinement et les trajets en moins ! Je peux dormir 1h30 de plus le matin !!! Je ne suis pas vraiment du matin... à 8h30 je fais de gros efforts pour que les jeunes ne se rendent pas compte que je ne suis pas beaucoup plus réveillée qu'eux :) »



5

Ce qui te manque le plus ?

« ... Entre mes amis, ma famille, mes collègues, les jeunes, la beauté du parc du lycée tôt le matin, aller au restaurant ou au ciné, je ne sais que choisir ! »



6

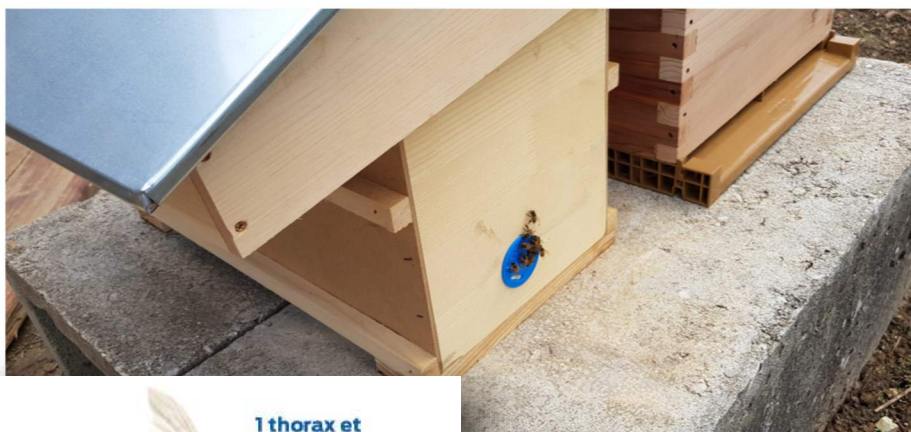
Un conseil à donner aux jeunes en ce moment ?

« Profitez de ce moment pour passer du temps avec ceux qui vous aimez, même si c'est au téléphone ou en visio. C'est aussi le moment de passer un peu de temps avec soi-même et pour soi-même. Et qui sait... lisez un livre ou deux... »



DES NOUVELLES DE CHEZ NOUS !

**APPRENTIS
D'AUTEUIL**



Nos abeilles ont
emménagé à
Saint Antoine !



CONCOURS PHOTOS

« MON CONFINEMENT »

Envoie ta plus belle photo qui symbolise
pour toi cette période de confinement !

Les 3 meilleures photos seront
désignées par un jury de 3 profession-
nels de Saint Antoine.

SEUL INTERDIT : PAS DE SELFIE

Par mail : [amandine.lagarde@apprentis-
auteuil.org](mailto:amandine.lagarde@apprentis-auteuil.org)

Ou par sms : 07 63 05 85 00



DE QUOI S'OCCUPER : REGARDER, ECOUTER, SE CREUSER LES MENINGES OU BRICOLER, IL Y EN A POUR TOUS LES GOUTS !

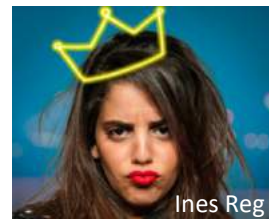
Suivre des humoristes



Alex Ramires



Laura Calu



Ines Reg

En savoir plus sur l'agriculture urbaine



CLIQUEZ SUR LES IMAGES DE VOTRE CHOIX !

Quiz sur le développement du-



Et se bouger !



POUR UN CONFINEMENT GOURMAND

Recette du Blanc-manger-coco

15 min. de préparation
+ 24 heures au frigo



- 400 ml de lait de coco
- 800 ml de lait concentré sucré
- 9 feuilles de gélatine
- 1 pincée de vanille en poudre sucrée



LE CONFINEMENT VU PAR VIVANE F. ET SA FILLE !

- 1/ Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide 5 min.
- 2/ Les plonger dans une casserole avec 40 cl d'eau bouillante. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine ait entièrement fondu.
- 3/ Mélanger (ou fouetter) le lait concentré, le lait de coco, la gélatine fondue et 40 cl d'eau froide.
- 4/ Verser dans des ramequins et saupoudrer un peu de vanille dans chaque ramequin.
- 5/ Placer 24h au réfrigérateur