

SOMMAIRE

AU PME
P 1

Ateliers
P 2 à 8

Ateliers éducatifs
P 9 à 11

Sport
P 13 et 14

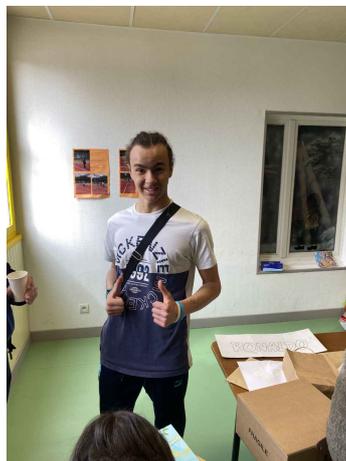
Divers
P 14 à 20

Géographie
P 21 à 23

Cuisine
P 24

Créations
P 25

31 mars, goûter pour le départ de Jason, embauché à l'ESAT de Manosque.



Le nouveau chalet de la médiation animale et Tchoupie, sa gardienne.



11 avril, matinée jeux en bois avec l'association Ludirunner.



4 avril, journée d'immersion à l'ESAT Paul Martin de Digne-les-Bains.

Ça s'est bien passé. Vous pouvez y aller. Le service est bien. J'ai fait la cuisson des escalopes et le riz. J'ai rempli les barquettes pour servir les repas du soir dans des foyers ou pour les Ukrainiens. J'ai égoutté le riz. J'ai coupé du pain, j'ai servi les cafés, j'ai débarrassé et nettoyé les tables avec Ibrahim. Puis, j'ai nettoyé le sol du restaurant.



J'ai fait la mise en place de la salle. J'ai nettoyé des vitres. J'ai rangé la réserve. Puis je suis allé en cuisine pour cuire des escalopes sur le grill. J'ai égoutté les pâtes. J'ai mis en barquettes des cuisses de poulet et des salsifis. Ensuite je me suis mis en tenue de service. J'ai coupé le pain. J'ai servi le repas et débarrassé. Puis, j'ai nettoyé les tables et le sol du restaurant.



Ateliers découverte

Une nouvelle équipe est arrivée en atelier découverte cuisine. Alexis et Aurélien concoctent tous les lundis après-midi différents desserts. Ils s'occupent également de décorer la salle de restaurant.



Salade de fruits printanière et gâteau yaourt au chocolat.



Décoration de la salle de restaurant pour Pâques et plage de serviettes en forme de lapin !



Ateliers cuisine familiale

Jeudi 6 avril, nous avons fêté les 17 ans de Zinedine. A cette occasion, les jeunes ont réalisé un « number-cake ».



CUISINE

Table d'hôtes du vendredi

La veille du week-end de Pâques, les jeunes de l'atelier cuisine ont eu le plaisir de cuisiner un brunch pour leurs hôtes du jour.

A cette occasion, la table a été dressée et décorée sur le thème de Pâques.



Au menu

Oeufs mimosa sur leur lit de mâche

Bruschetta jambon cru, mozzarella, sauce pesto

Pancakes au caramel beurre salé

Salade de fraises



Des assiettes colorées qui donnent envie d'être dégustées !

Immersion à l'ESAT de Revest du Bion



Je pèse le sachet de lavande.
Il fallait qu'il fasse 18 g
et le mettre dans une boîte.
La journée à l'ESAT était bien.
Nous avons vu des anciens de l'IME.
L'après-midi, on a visité la chèvrerie.



J'ai mis de la lavande
dans la machine.
J'ai rempli un sachet en tissu.
Ça sentait bon.



J'agrafe l'étiquette.

J'ai aimé aller à l'ESAT.
(Ousmane)

Je collais des bandes
pour mettre dans le panier
pour que ça tienne. (Oriane)

Je suis en train de faire
un panier de fraises.
La monitrice nous a appris
à faire les paniers.
On en a 5 chacun.
On prend un panier et une étiquette.
On met l'étiquette dans le panier.
On la plie au fond du panier
et j'agrafe le panier et l'étiquette.
(Marlon)

CONDITIONNEMENT

Immersion à l'ESAT de Saint Auban



Je filme les cartons pour que ça tienne. (Oriane)

On met le film sur le carton, c'est un peu dur car il faut tourner le carton et être concentré sur le film. Sur la palette on a fait le film, c'est le filmage.

Je tournais et je prenais le film en faisant des zigzags avec.

En fait on met ça

pour pas que ça tombe pendant le transport. (Jade)

On colle la mèche dans le pot d'une bougie.
On le range sur une palette.
La mèche, on la colle avec le pistolet à colle.
C'est long de faire ça, plusieurs séances.





ESPACES VERTS

**Travaux forestiers
à Tony Lainé
et à la ferme pédagogique**



MENUISERIE



Réalisation d'un échiquier.



Ponçage d'une rambarde avec petit quart de rond passé à la défonceuse.

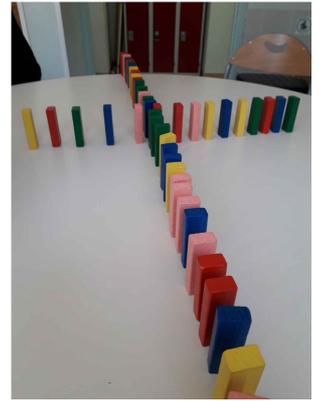


Ponçage et peinture des tables de restauration de Lou Jas. Peinture noire laquée passée à la bombe.

La nouvelle équipe de choc de l'atelier découverte !



Jeux de société



Expression corporelle



A l'atelier expression corporelle,
on se régale !
On danse, on bouge notre corps,
on se relaxe,
on utilise les boules de
massages...
Parfois même on s'endort,
Ça fait du bien !

Esthétique

L'atelier bien-être,
c'est se détendre,
se relaxer et se faire plaisir.
On y va pour faire des masques,
mettre du vernis,
se faire maquiller, se coiffer...
C'est chouette de se trouver
beau et belle !



Atelier vidéo

Le but de l'atelier vidéo, c'est d'apprendre à faire des montages et de faire des interviews.

Tous les vendredis à 10h00 jusqu'à 11h45 et aussi à 13h15 jusqu'à 16h00.



J'aime bien l'atelier vidéo parce qu'on parle avec les professionnels et les jeunes, on rigole bien !

Benjamin G

A la ferme de Titou



A la ferme, on se régale ! L'ânesse blanche s'appelle Gracieuse.



Nous avons assisté à un événement exceptionnel : une naissance !

Pour faire du roller :

J'enfile des rollers, des protections aux coudes, aux genoux et aux poignets.

J'échauffe mes mains, mon cou et mes jambes.

Pour commencer, on fait la vague,

le pingouin, la trottinette et du roller sur 1 pied pour travailler la propulsion.

Je pousse aussi Sandy.

Avec les plots, on s'entraîne à passer entre, à les enjamber.

On fait le serpent en suivant une ligne au sol, un pied de chaque côté.

Je saute une ligne. Je passe sous une barre .

Conclusion : Sandy veut me tuer !!!



Guillaume



Mercredi 15 mars Illyès et John sont **champions départementaux** qualifiés aux académiques VTT.

Mercredi 5 avril **Illyès et John champions académiques** en VTT UNSS sport partagé avec le collège d'Oraison Ils sont qualifiés aux **championnats de France fin mai 2023.**



Equitation



Boxe



Illyès s'entraîne en vue d'une probable sélection aux Virtus Games de Vichy début juin : un événement sportif MONDIAL !

12 avril, visite de la caserne des pompiers de CASA.

C'est Julien le mari de Sandrine, pompier volontaire, qui nous a tout expliqué !

Alexis : J'ai adoré le tour de camion !

Coleen : Les camions sont très hauts, les roues sont énormes.

Océane : J'ai adoré la visite.

Rudy a dit : Tout aimé.

Camélia : J'ai eu de la joie au cœur et de la bonne humeur !



On y retournera !

Sandrine nous explique qu'avoir un mari et un papa pompier ce n'est pas facile tous les jours, mais c'est une belle passion !

Alexis

Tous les mercredis, je vais au Pichotome,
une pizzeria à Forcalquier.

Je nettoie les verres.

Je nettoie les tables.

Je fais les cartons à pizza.

J'épluche et je coupe les carottes et les courgettes.

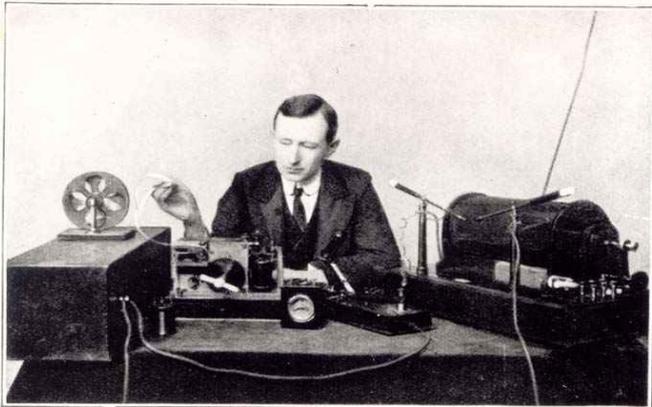
Je dis bonjour aux clients.



J'aime travailler au Pichotome.

C'est très bien !

MARCONI



Guglielmo Marconi
né le 25 avril 1874 à Bologne
et mort le 20 juillet 1937 à Rome.



C'est lui qui a inventé la radio
grâce à trois autres inventeurs :

Edouard Branly, Heinrich Hertz et Alexandre Popov.

Il a aussi inventé la tsf (télégraphie sans fil).

Il était physicien, inventeur et homme d'affaires.

Marconi n'a pas inventé que la radio,

il a inventé la radiocommunication

ou la Monopole antenna
(antenne monopole)

et aussi le détecteur Magnétique.



Je travaille sur Marconi parce que je l'aime beaucoup.

C'est un inventeur très célèbre

parce qu'il a inventé une invention

qui a révolutionné le monde entier

et je le trouve intéressant.

Ça y est ! Nous y sommes !

Le livre de conte commence vraiment
à ressembler à un livre.

Nous avons pu tous ensemble
découvrir la première version du livre.

C'est le moment de la relecture,
des modifications, de la chasse aux fautes d'orthographe
ou de l'ajout des dernières images.

Notre livre aura pour titre : " Les 4 amis".

Tout le monde est impatient
de voir le livre fini.

Nous l'aurons entre les mains en juin 2023.

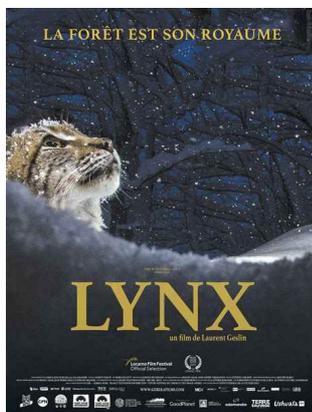
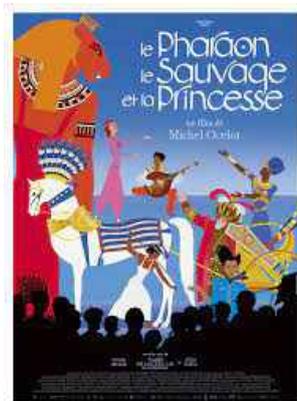
Enfants comme adultes auront droit
à leur exemplaire personnel
qu'ils pourront ramener chez eux
et partager en famille.

Bravo à la quarantaine de contributeurs à ce beau projet !



Dans le cadre d' « École et cinéma » et « La ronde des cinés »

Les films vus
cette
année



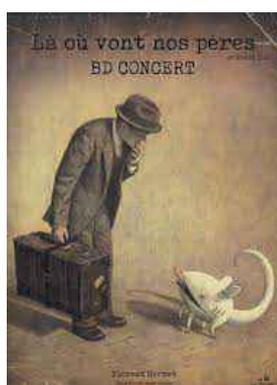
Au théâtre Durance, nous avons assisté à plusieurs spectacles.



Grou !



Babil
Les deux comédiens
sont venus à l'IME
pour animer des ateliers.



Là où vont nos pères

Histoires de dés



Il était une fois
quelqu'un qui marchait.
Il s'endormit d'un seul coup.
Et il rêva qu'il était en Égypte.

C'est l'histoire d'un bonhomme
sur un radeau.
Une tortue l'attaque.
Il se pose plein de questions.



Marlon



Un grand savant a inventé
un aimant géant.
Il attire la Terre vers la lune.
Mais les chevaliers
ne sont pas contents.
Ils tirent des flèches sur l'aimant.

Un passager a oublié
sa carte d'embarquement
dans son casier.



Charlie Chaplin a raté l'avion.

Brandon et Marlon

C'est un homme qui aime un homme
et c'est une femme qui aime une femme.

C'est dommage que certaines personnes
les voient comme des extras-terrestres voire des monstres.

C'est nul que parfois ces personnes
se font frapper, insulter

lorsqu'elles se tiennent la main.

Des personnes trouvent ça bien
dans les familles des autres
mais pas chez eux.

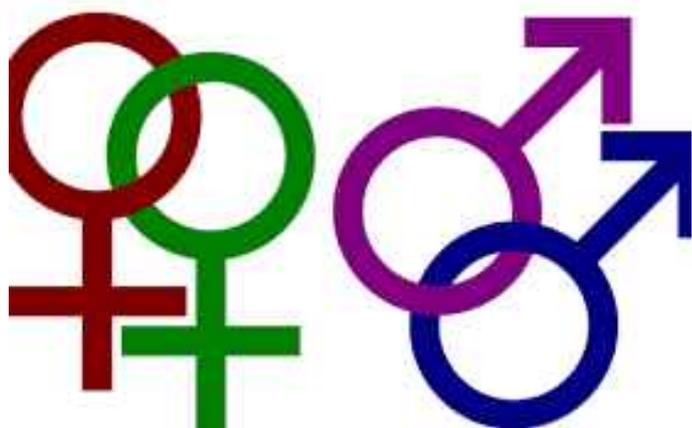


Tous les goûts sont dans la nature.

Ce n'est pas la faute des homosexuels
s'ils sont en minorité.

Ce n'est pas une déviance.

Vu que l'homosexualité est rare,
on ne sait pas quoi en penser.



Les animaux en danger



Nom : Le Condor
Origine : Amérique



Nom : Le Tamarin empereur
Origine : Amérique



Nom : Le rhinocéros Sumara
Origine : Asie
Population : 80



Nom : Le gavial
Origine : Asie
Population : 2000



Nom : Agami trompette
Origine : Amérique
Population : 270 000



Nom : Puma
Origine : Amérique
Population : 50 000



Nom : Ibis rouge
Origine : Amérique du sud



Nom : La Harpie féroce
Origine : Amérique du sud



Nom : Le Kéa
Origine : Nouvelle Zélande
Population : 5 000

Départements limitrophes : Ardèche, Isère, Hautes-Alpes, Alpes-de-Haute-Provence, Vaucluse.

Spécialités
culinaires



Le Suisse



Les ravioles



Lunettes de
Romans



Le pain coing

Sites naturels



Jabron



Parc naturel
Baronnies



La Drôme



La Méouge

Villages



Montbrun les
bains



Dieulefit



Mévouillon



Tain l'Hermitage

Benoît



Dans le drapeau de l'Allemagne, le noir, le rouge et le doré sont les couleurs symboliques de l'aigle du saint Empire germanique.

Le noir : le corps de l'aigle

Le rouge : son bec et ses serres

Le jaune : l'écu d'or

L'Allemagne compte plus de **83 millions d'habitants en 2023**. Politiquement, l'Allemagne constitue une république fédérale à régime parlementaire.

Le pays est divisé en Länder : ce sont des états fédérés qui ont une grande autonomie. Chacun dispose de sa propre constitution, d'un parlement et d'un gouvernement.

Le **mur de Berlin** était une frontière intérieure allemande.

Il séparait Berlin-Est et Berlin-Ouest.

C'était le symbole le plus marquant d'une Europe divisée par le rideau de fer.

Il tombe en novembre 1989.



L'Allemagne est connue pour être forte en foot.

Par exemple, le **Bayern Munich** est un club qui est très fort.

Le nazisme est une idéologie politique développée en Allemagne après la première guerre mondiale.

L'horreur de la guerre, la découverte des camps d'extermination vont provoquer la critique des valeurs du nazisme.

(Race, nation, culte du chef etc.)

Ce n'est pas parce que quelqu'un est d'origine allemande que c'est forcément un nazi !

La recette du poulet tikka massala présentée par Jamil

Cette recette a été utilisée dans la création du conte des quatre amis.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes.

4 personnes

Ingrédients

4 blancs de poulet ou cuisses de poulet

100 g de noix de cajou

2 oignon jaunes

3 gousses ail

1 cm de gingembre frais

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

400 g tomates concassées

20 cl de crème de coco

Sel, poivre

Pour la marinade du poulet

20 cl de yaourt à la grecque

1 cuillère à soupe de garam massala

1 cuillère à café de cumin

1 cuillère à café de curcuma

1 cuillère à café de cardamome



Étapes

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un plat.
2. Ajoutez la viande et enrobez-la bien du mélange d'épices.
3. Placez au frais 30 minutes.
4. Hachez les noix de cajou, ciselez finement les oignons et l'ail.
5. Râpez le gingembre.
6. Faire dorer les oignons puis ajoutez l'ail, le gingembre et le concentré de tomates. Laissez cuire 1 minute puis ajoutez le poulet avec la marinade et faites bien dorer.
7. Ajoutez les tomates concassées et la crème. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter doucement environ 20 minutes en remuant fréquemment, 30 minutes pour les cuisses de poulet.
8. Rectifiez l'assaisonnement et parsemez de noix de cajou avant de servir.

