

Au fil du temps... Les ateliers du site Hélène Boucher (1)

Camp de jeunesse féminin à Saint-Gervais-deVic près de Saint-Calais (Sarthe), l'établissement qui deviendra plus tard le lycée professionnel Hélène Boucher est d'abord un Centre d'Apprentissage féminin. En 1948, il s'installe dans les locaux du Collège Technique Cavaignac (actuel lycée Washington au Mans). C'est en 1961 que, devenu Collège d'Enseignement Technique féminin, il intègre ses nouveaux locaux à côté du CET Funay.

Dès son origine, l'établissement se spécialise dans les métiers de la couture : **confection**, **couture floue**, **apprêtage-visitage** (plus tard teinturerie, puis pressing), **lingerie** et **tailleur**. Par ailleurs, une formation d'**aide-maternelle** évoluera logiquement vers la création d'un BEP **Carrières Sanitaires et Sociales** en 1970. En 2008, un **Institut de formation des aides-soignants** est créé. Dans la même logique, la filière actuelle des métiers de l'**hôtellerie** et de la **restauration** trouve son origine dans la création d'une section **Employés de collectivité option cuisine**, créée en 1961.

D'autres filières viendront au fil du temps enrichir l'offre de formation professionnelle : **Industrie de l'habillement** puis **Métiers de la mode**, filière **Entretien et Hygiène des locaux industriels** (aujourd'hui secteur **Hygiène et Environnement**) et enfin le CAP **Coiffure**.

Métiers de la mode



1996
Atelier Confection
Du patron au vêtement ajusté sur mannequin

Métiers du pressing



1963 1964
Atelier Apprêtage Visitage



1996
Atelier pressing



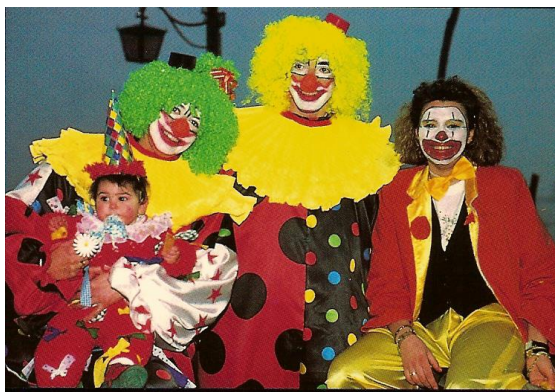
1996
Atelier pressing

Carrières sanitaires et sociales



Fin des années 50

Dosage du biberon, dosage de la bouillie, change du bébé



1985

Bal masqué organisé par les
élèves de Carrières sanitaires et
sociales au Centre social des
Sablons



2010
Aide au lever du patient



2007 / 2008
Bain du bébé

Au fil du temps... Les ateliers du site Hélène Boucher (2)

Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

En cuisine



Années 90
Les ateliers cuisine



1996
Gestes techniques en cuisine

Pâtisserie



1996
Les pâtisseries sont à l'oeuvre



Le service en restaurant



1996
Les élèves dressent
les tables

Années 90
Découpage de fruits par un serveur



2005
Semaine sarthoise mise en scène
par les élèves en service



1996
Des élèves en service font
flamber un plat

Le service hôtelier



1996
Nettoyage des chambres de l'hôtellerie par
les élèves du service hôtelier

Un bel échange européen avec des jeunes Norvégiens OF 09/05/05

Le lycée Hélène-Boucher conte le saumon

Le lycée Hélène-Boucher, toujours à la pointe de l'innovation pour les bœufs, a demandé des fonds européens pour faire un échange avec des élèves norvégiens. Avec pour résultat, « Si le saumon m'était conté », une superbe plaquette didactique et très illustrée, réalisée par 24 élèves de bac pro cuisine, sur ce poisson très prisé dans les deux pays.



Un voyage en Norvège et une grande collaboration entre les professeurs ont permis aux lycéens d'Hélène-Boucher de réaliser une superbe plaquette sur le saumon.

« Poivré de saumon sauté à l'uni-salé, bon d'asperges vertes, beurre blanc à l'arôme... » Poly-2000 confesse tout. « un saumon à la patinoire et tomates farcies à la macédoine... » Et on peut encore voir les conseils des lycéens bac pro de cuisine, vous intéressent avec une mèche raffinée, « un poivré fumé issu de cépage norvégien, une ardoise végétale, au caractère vel... » Tout ça, ça s'est fait grâce à une aide de Bac pro cuisine du lycée Hélène-Boucher qui est très au point. Le Bac pro en fait, c'est... une superbe plaquette Boucher ou l'on apprend tout sur le saumon (saumon avec quatre paragraphes, un poivré à l'uni-salé qui parle de la Norvège, le saumon de Loire, les idées modernes et les mises au point, par les jeunes et enfin la notice et les applications).

« Un travail collectif très intéressant »

Et ce résultat est le fruit du travail entre des lycéens norvégiens et des lycéens d'Hélène-Boucher. « Nous avons demandé des fonds européens pour ce projet, précise Eric Bouché, le chef d'atelier de cuisine pilote de l'opération. Nous avons reçu les Norvégiens avant de partir au lycée Rauma d'Andalès. » Le lycée Rauma d'Andalès, en Norvège, a été réalisé une plaquette en français-anglais. « Nous, une française-anglaise. »

« La chance d'avoir des profs exigeants ! »

« C'est une très bonne expérience, une transmission de notre savoir-faire, et nous avons été de vrais liens d'amitié avec les Norvégiens. » Mathieu Poirier, 19 ans, est un bac pro de cuisine et son voyage, la visite d'une superbe ville saumon, le découverte de la culture norvégienne, c'est qu'il ne travaille pas avec des clients de haut niveau. Nous, nous sommes beaucoup plus proches de la réalité en

servant des gens parfois exigeants. « Il était très agréable d'être au lycée Hélène-Boucher, les professeurs dans le travail ont été plus de regard dans le travail surtout pour la présentation. » Je pense que nous sommes plus passionnés par notre métier. Ils ont beaucoup plus de connaissances et finalement nous avons la chance d'avoir des profs exigeants, mais le lycée, j'ai passé quatre ans au lycée Hélène-Boucher, c'est les profs qui m'ont construit. »

« Fort de la réussite de ce projet, le lycée Hélène-Boucher envisage de faire un travail sur la gibier, et d'essayer de travailler avec la L'Ordoineur. »

« Préface : La plaquette illustrée avec les recettes est distribuée dans les différents centres de restauration pédagogiques, à Eurodic 72, chez les professionnels de la restauration ou au lycée Hélène-Boucher, tél. 02 43 50 12 34.



09 juin 2005
Article du Ouest France relatant l'échange entre le Lycée Hélène Boucher et un lycée norvégien, ainsi que l'aboutissement d'un travail en commun sur le saumon

2005
Plaquette bilingue d'information sur le saumon réalisée par les élèves de Bac pro Hôtellerie et Restauration

Au fil du temps...Les ateliers du site Hélène Boucher (3)

Bio Services



1996
L'atelier du bio service et le matériel de nettoyage

1996
Exercices de nettoyage



2009
Fresque réalisée avec les élèves en
Hygiène et environnement



Coiffure



2010

Le salon de coiffure du lycée



Ouverture d'une section coiffure au Lycée Hélène-Boucher

Le lycée Hélène-Boucher est connu pour ses formations aux métiers de service. Il manquait une corde à son arc : la coiffure. C'est chose faite depuis hier. L'information est d'importance, sachant que cette profession n'existait pas dans le public. En dehors des écoles privées et de l'apprentissage, seules filières possibles, il fallait aller à Nantes pour suivre un cursus scolaire classique. Le démarrage s'effectue en douceur, avec un modeste effectif de douze élèves. Autre nouveauté, le CAP hôtelier. Jusque-là, les diplômes d'Hélène-Boucher s'étendaient du BEP au bac. Cette extension aura un avantage, elle rendra possible le passage du CAP et du BEP en même temps.

Tests publics

Autant d'éléments favorables à une

augmentation du nombre d'élèves, une trentaine de plus, soit 530, répartis en vingt-cinq divisions sur cinq filières : métiers de la mode, hygiène des locaux, carrières sanitaires et sociales, coiffure, restauration et hôtellerie.

A signaler, dans le cadre de la restauration et de l'hôtellerie, la possibilité pour le grand public de dormir à l'hôtel Hélène-Boucher ou de manger au restaurant du même nom sur rendez-vous dans le cadre des travaux pratiques des lycéens.

De la même façon, « Les Cercles culinaires » vous permettent de prendre des cours de cuisine le mercredi de 18 à 22 heures et le samedi de 8 à 12 heures. Dans tous les cas, téléphoner au 02-43-50-12-32.

04 septembre 2002

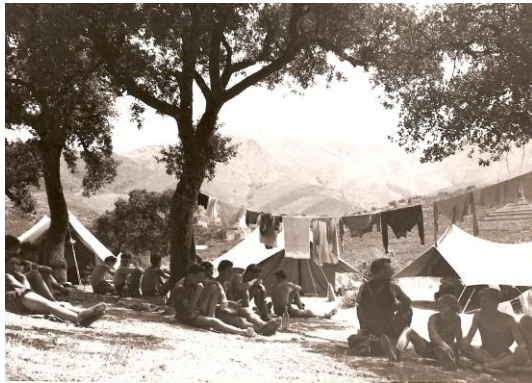
Extrait du Maine libre annonçant l'ouverture d'une section coiffure au lycée Hélène Boucher

Ils s'appellent Mélissa, Maxime, Aminata ou Naomie et étaient l'an dernier élèves de seconde « Hygiène environnement » au lycée professionnel Funay Hélène-Boucher. Avec dix autres élèves de cette classe, ils ont participé au projet *Moi le groupe* du photographe Arnaud Théval, un « **jeu entre l'artiste et les élèves** », dont la démarche a consisté à questionner des groupes de lycéens sur leur relation à leur contexte de formation professionnelle.

De cette rencontre est née une œuvre, *La marque noire*, une photo géante sur alu fixée définitivement sur le pignon du bâtiment principal du lycée et inaugurée mardi midi en présence des élèves et de l'artiste. Un vrai clin d'œil à la profession de « **femme de ménage** » souvent difficile à assumer pour les lycéens, mais qui grâce à une bonne dose d'autodérision et à une utilisation décalée des « **ustensiles** » de travail leur a donné envie de « **sortir de l'ombre** ».

17 décembre 2009

Extrait de Ouest France
expliquant le projet « Moi le
groupe » du photographe Arnaud
Théval avec les élèves de Bio
Services.



1947
Camp de vacances dans le Massif Central organisé pour les élèves du Centre d'apprentissage Funay

Soyez curieux de connaître, avides de savoir et ambitieux de réussir.

La tâche achevée, la journée finie doivent vous apporter l'entière satisfaction que vous avez progressé, que vous vous êtes enrichi d'un bagage nouveau qui vous autorise à espérer des lendemains meilleurs, prometteurs d'un avenir heureux, dégagé de l'ignorance.

Continuez votre année scolaire avec courage, ayez confiance en vous et la réussite vous attendra.

R.G.

Décembre 1950
Extrait du Journal de Funay. Le directeur de Funay exalte les valeurs du travail



1949
Dortoir « Champagne » au Centre d'apprentissage Funay. Les trois autres dortoirs portent les noms suivants : Flandre, Normandie, Alsace, construits en 1947



1958
Infirmerie Centre d'apprentissage Funay



Années 50
Douches Centre d'apprentissage Funay

Témoignage de M. Gautier ancien élève de Funay en CAP menuiserie entre 1950 et 1953.

Comment se déroulait une semaine dans l'établissement ?

On travaillait tous les jours de 8 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 heures sauf le jeudi après midi consacré au sport ; quelques uns prenaient aussi des cours de dessin artistique. On travaillait le samedi matin. A 8 heures, tous les élèves étaient rassemblés dans la cour, rangés par section et les professeurs venaient nous chercher pour aller dans les salles de classe.

Le repas le soir était à 18h30, on avait ensuite une heure d'étude de 20 heures à 21 heures. Il existait une salle de cinéma à Funay et le jeudi soir souvent on regardait un film. C'était le surveillant général qui organisait la projection. Lors du changement de bobines, c'était toujours la même musique qu'il diffusait pour nous faire patienter.

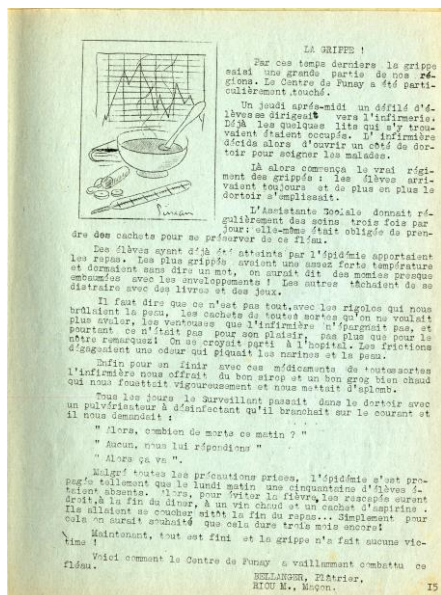
Témoignage de M. Hubert ancien élève à Funay en CAP maçonnerie entre 1957 et 1960.

Que pouvez-vous nous dire des conditions d'hébergement dans l'établissement ?

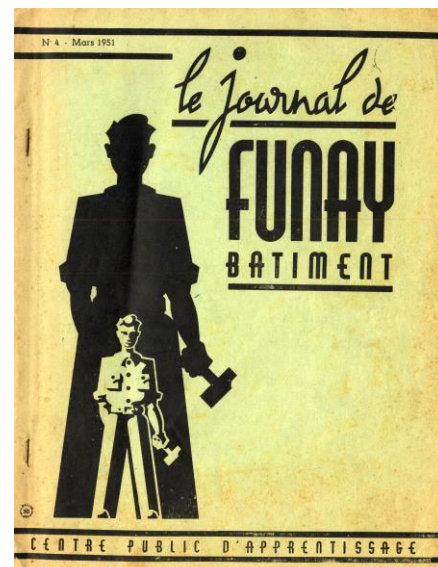
« J'étais interne à Funay. Je me souviens qu'à l'époque les conditions d'hébergement étaient parfois difficiles : on était logé dans des baraquements en bois et, en hiver, il faisait très froid. Il arrivait, comme en 1957, que l'on n'ait pas d'eau pour se laver à cause du gel. Il nous arrivait aussi de nous lever discrètement la nuit pour récupérer du bois aux alentours, la ration de charbon servant à alimenter le poêle n'étant pas suffisante. »



Années 50
Réfectoire Centre d'apprentissage



Mars 1951
Page de couverture et extrait du Journal de Funay évoquant avec humour un épisode de grippe



« Nos élèves ont du talent »



Article de Ouest France du 01 mars 1968
Auguste Timon Meilleur ouvrier de France fêté par les anciens élèves de Funay



Juillet 1950
Défilé des élèves de Funay lors de la fête des écoles au Mans



Années 60
Exposition des objets confectionnés par les élèves de Funay et d'Hélène Boucher à la Chambre de commerce du Mans



Le Maine Libre, mardi 28 octobre 2008
Les élèves miroitiers du CFA de Funay participent aux Olympiades des métiers. Arnaud Grison terminera médaillé d'or lors de la Finale nationale à Lille



1990
 Quelques exemples de costumes réalisés pour les Cénomaniens par les élèves des métiers de la mode du Lycée Hélène Boucher

11 mai 1990
 Article sur la présentation des costumes réalisés pour les Cénomaniens par les élèves des métiers de la mode au LP Hélène Boucher



1992
 Gala de mode au Lycée Hélène Boucher



Années 60
 Spectacle mettant en scène des élèves du CET Hélène Boucher



2001
 Festival des lycées



06 mai 2008
Participation des élèves à la manifestation régionale « Les jeunes ont du talent »



Années 2000
Participation des élèves en coiffure à Formasarthe



2006
Démonstration de coiffures antiques lors de la journée porte ouverte au Lycée Hélène Boucher

Deux lycéens distingués aux concours national et régional Lauriers pour le lycée Hélène-Boucher

de bonne qualité, les profits sont très modestes et modestes. « C'est sans doute pour tout ça que Nicolas s'est retrouvé aux commandes d'un restaurant de luxe. Il aime à être au contact de ses clients, à leur offrir des services de décoration florales, des plats de fruits et légumes à composer, une argumentation commerciale vaillante... » La Boucherie accueille les stagiaires de la cuisine de Saint-Nazaire qui fabriquent le Concorde, « c'est comme aux Jeux olympiques, j'ai été médaillé ».

Aujourd'hui, Nicolas est à l'école d'Hôtellerie de Saurmor, « pour devenir sommelier ». Diplôme en poche, il a participé au concours, « une plaque tournante, comme ils m'ont dit tout une fois en France ». C'est une belle réussite dans les grands restaurants français. Elle m'a permis de rencontrer des gens et de réaliser ce que j'ai fait de ma vie, de montrer mes connaissances. »

Les concours
« ça sert toujours »

« J'avais un peu peur au départ, mais savoir que l'ambiance, tout le monde était comme moi », raconte Tobias Trotter, élève lycéen régional à la coupe Georges-Baptiste qu'il a décroché à La Roche-sur-Yon.

À 16 ans, le jeune homme se trouve en la matière, « ça me plaisait aux poussaillons de Bois. Mais je n'ai pas été élu ». C'est à l'école de BEP services, à l'âge qui était en train de s'écrire la page suivante. Cette place de second a fait du bien à ce jeune un peu timide, « dans le

fond, je me rends compte que je ne suis pas si nouveau que ça !... »

Il confesse que quelquefois, lors de concours, il a été surpris, un peu de courage et qu'il avait peur. « Mais je suis sûr que tout est passé et ça m'a donné du courage. » Et puis Tobias veut dire que les concours ne sont pas si importants que ça, mais qu'ils sont importants pour ceux qui ne sont pas dans le restaurant. Il faut être motivé pour réussir. « Il faut que tout le monde soit tourné pour ces concours, ça sera toujours et que ça n'est pas des temps de perdu. »

Contact - Lycée Hélène-Boucher, 127, rue Henri Charpentier, 72 100 Le Mans, tél. 0243 50 12 12, <http://boucherie@laposte.fr>

03 mars 2005
Article de Ouest-France concernant les bons résultats des serveurs à la Coupe Georges-Baptiste



Années 70
Visite de Gaston Lenôtre au Lycée Hélène Boucher

Pontlieue - Funy
20/03/03
Le café n'a plus de secret pour Charlotte

Dans le cadre d'un concours organisé par la maison de café Malongo, Charlotte Armand, lycéenne à Hélène-Boucher, a remporté le concours départemental et part ce matin disputer la finale régionale à Blois. La jeune fille a découvert le monde du café grâce à des livres et un gros travail personnel.

Charlotte Armand a 17 ans et demi, elle est en Bep hôtellerie et a des ambitions pour son avenir. « Je vais passer un bac pro, et un jour, je voudrais ouvrir ma propre affaire. » En attendant, elle part ce matin à Blois, rencontrer les concurrents des Pays de Loire, de Touraine, du Centre, du Poitou-Charentes et de Bretagne. Au lycée Hélène-Boucher, elle a participé à un concours sur le café et a été proclamée la meilleure. « J'ai travaillé sur le café de Malongo, j'ai eu des connaissances sur la production du café, l'histoire, la culture, la botanique, les récoltes, l'économie... »

« Dans les restaurants, la vente de vin est un peu en baisse à cause de l'accalmie, pense Denis David, son professeur de plus en plus, les étudiants vont valoir le café et d'autres choses encore sur le café, mais aujourd'hui elle est un peu stressée, « vivement que ce soit passé ! »

C'est vrai que sur la carte du restaurant d'Hélène-Boucher, on peut voir le Florio, « puissant et onduleux », la Marie-Hélène, « riche et harmonieuse », la Moka d'Ethiopie, « sauvage et parfumée... »

Charlotte connaît tout ça et bien d'autres choses encore sur le café, elle partira pour Blois, disputer la finale nationale.

Eric Sallieau, chef de travaux de l'hôtellerie au lycée, « Quel que soit le résultat de Charlotte, c'est un investissement personnel de l'école, un attrait d'être toujours plus loin et un enrichissement culturel. » Si Charlotte remporte la finale régionale, elle partira pour Blois, disputer la finale nationale.

Ce matin, Charlotte Armand a pris le train pour Blois où elle va disputer la finale régionale.

20 mars 2003
Article de Ouest France sur la participation d'une élève d'Hôtellerie au concours du Café Malongo

Nos élèves participent à de nombreux concours et manifestations organisés au niveau régional ou national : les Lycéens ont du talent, le concours du Meilleur Apprenti de France (MAF), les Olympiades des métiers, la Coupe Georges-Baptiste, le concours Malongo, le Bonheur dans la cuisine, le Trophée de la glace, ...

Par ailleurs les élèves sortent de nos frontières lors de voyages organisés par le Lycée en Europe et dans le monde. Des échanges instaurés avec certains pays étrangers leur permettent de découvrir d'autres pratiques professionnelles et d'enrichir ainsi leurs savoir-faire. Parmi les pays déjà visités, on peut citer le Portugal, la Hongrie, l'Allemagne, l'Angleterre, la Bulgarie, la Norvège, l'Egypte, le Sénégal,...