

NUMÉRO 8
JUIN 2021

LE JJ AGITE



EDITO

Dans ce nouveau numéro du JJ agité, notre équipe de reporters amateurs est composée des élèves de Terminale CAP avec Elodie, Mélodie, Ophélie, Adama, Steve, Mattéo, Alexis, Moses, Fousseyni, Maxime, Mamadou, Tuhin, Donovan, Valentin et Steeven.



Dans cette édition du JJ Agité, nous envisageons notre avenir. Notre formation entamée il y a deux ans prend fin et la grande question se pose : Quelle est la meilleure option ? Continuer ses études vers un autre CAP ou en BAC PRO ou entrer sur le marché de l'emploi ? C'est une question que beaucoup d'entre nous se posent encore en Mai !

Il est important de dresser une liste de questions afin de faire le bon choix, par rapport à nos souhaits pour l'avenir, et non pas pour faire plaisir aux autres.

Poursuivre ses études va nous permettre de nous spécialiser dans un domaine et d'être plus à l'aise, d'approfondir nos connaissances, de se distinguer par rapport aux autres ou d'avoir une rémunération plus élevée.



Travailler rapidement et ne pas faire le choix d'études plus longues, même si nous en avons les capacités, s'offre aussi à nous. Si nous commençons à travailler tôt, cela va nous permet de devenir indépendant rapidement et d'économiser pour nos projets.

Le choix est dur mais quitter JJ sera sûrement le plus compliqué.

Durant ces deux années, nous avons repris confiance en nous et nous sommes prêts à affronter l'avenir, avec plus ou moins de maturité....

Sommaire de ce numéro

- On en Parle :** Trouver un job d'été quand on est mineur p3
- Coin Santé :** Pourquoi les jeunes ne sont pas prioritaires pour se faire vacciner ? p4
- Portrait de Joorissien :** Que font les élèves d'ULIS après le CAP ? Et MOI ? p4
- A la découverte** des bières du Pays d'Auge p5
- Vie au Lycée :** Le nouveau self dans l'ancien foyer p6
- Sondage du lycée :** La bière devient-elle la boisson préférée des lycéens ? p6
- Coin Ciné Série :** La programmation du Drakkar à Dives p7
- Du côté de chez Mme Dobriansky :** Toutes les bières du monde p8
- Divertissement :** Jeux de logique p8

Trouver un job d'été quand on est mineur

Tu recherches un emploi pour occuper tes vacances, financer le permis, élargir tes loisirs, t'offrir des vêtements tendances... mais tu es mineur ! Ton âge te permet-il de travailler ? Oui, la loi autorise les jeunes à travailler à partir de 16 ans et dès l'âge de 14 ans pour certains jobs estivaux.

Alors que l'été débute dans quelques jours, voici quelques conseils pour débusquer un job de dernière minute. (source : l'étudiant le figaro)

Procédure pour rechercher un job d'été :

- 1- Rechercher sur internet (le bon coin, pôle emploi, régions job, indeed ...) ou sur le journal local.
- 2- Appeler le numéro indiqué sur l'annonce et se présenter.
- 3- Prendre un RDV pour un entretien d'embauche.
- 4- Aller à l'entretien avec son CV et lettre de motivation (même si ce n'est pas demandé).



Ne pas oublier de :

- 1- Porter une tenue correcte et être souriant
- 2- Se présenter (où tu habites, où tu étudies, tes perspectives d'avenir, ce que tu souhaites faire...)
- 3- Puis laisser le patron te questionner. Répondre sincèrement et avec motivation
- 4- Poser des questions pertinentes sur l'emploi visé
- 5- Si la réponse n'est pas instantanée, ne pas hésiter à rappeler dans la semaine qui suit pour prendre des nouvelles.

Scolarisé en lycée Pro, tu as la chance de réaliser des stages durant ta formation. C'est le moment d'utiliser ton carnet d'adresses pour travailler dans une entreprise que tu connais. Ne pas hésiter à rappeler les responsables et leur demander s'il y a une place pour toi cet été.

Une autre option, avec la pandémie, les restaurateurs ne cessent de réclamer du personnel. C'est le moment de se balader dans les quartiers touristiques muni de ton CV et de ton plus beau sourire et de pousser les portes des bars, restaurants, hôtels. Il y a toujours du travail pour les courageux et les motivés.

Donovan TCAPC et Tuhin TCAPCS

La réglementation pour les mineurs (source : Pole emploi)

| Age | Jeunes de 16 et 17 ans | Jeunes de 14 et 15 ans |
|--|--|---|
| Durée maximale de travail | 8h/j - 35h/semaine | 7h/j - 35h/semaine |
| Heures supplémentaires maximales | 5h max. A titre exceptionnel, sur autorisation de l'inspecteur du travail, après avis conforme du médecin du travail de l'établissement. | 5h max. A titre exceptionnel, sur autorisation de l'inspecteur du travail, après avis conforme du médecin du travail de l'établissement. |
| Pause journalière | 30 min consécutives toutes les 4h30 | 30 min consécutives toutes les 4h30 |
| Repos quotidien | Au moins 16h consécutives | Au moins 14h consécutives |
| Repos hebdomadaire | 2 jours de repos consécutifs | 2 jours de repos consécutifs |
| Travail de nuit | Vous n'êtes pas autorisé à travailler entre 20h et 6h, sauf exception * | Vous n'êtes pas autorisé à travailler entre 20h et 6h. |
| Jours fériés, dimanches | Travail interdit, sauf exception * | Travail interdit, sauf exception * |
| Emplois interdits | Débîts de boisson Étalages extérieurs des commerces Activités dangereuses et pénibles (travail sur machine, port de charges, ...) | Débîts de boisson Étalages extérieurs des commerces Activités dangereuses et pénibles (travail sur machine, port de charges, ...) |
| Rémunération minimum sur la base du SMIC | 90% du SMIC pour les mineurs ayant moins de 6 mois d'activité professionnelle ans la branche. | 80% du SMIC pour les mineurs ayant moins de 6 mois d'activité professionnelle ans la branche. |

Pourquoi les jeunes ne sont pas prioritaires pour se faire vacciner Un vaccin pour tous... sauf pour les enfants !



Depuis le début de la pandémie, le coronavirus soulève de nombreuses questions autour de la contamination et de la contagiosité des jeunes de moins de 18 ans.

Jugés moins à risque, ils ne sont pas concernés par la campagne de vaccination. *Sont-ils super-transmetteurs" ? "Peu à risque" ? ou encore "peu exposés" ?* Puisque les enfants ne développent guère de formes graves du Covid (en France, il y a eu près de mille enfants hospitalisés Covid, pour un taux de décès de moins de 1 %), il est légitime de se demander pourquoi les vacciner.

Source : lesechos.fr

Pour l'immense majorité d'entre eux, ce virus n'a pas de conséquences sur leur santé. Toutefois, les jeunes à risque, les plus vulnérables et ceux qui ont des maladies chroniques devraient pouvoir se faire vacciner.

Mais si les jeunes travaillent dans les maisons de retraite, dans les écoles et les hôpitaux ce serait intéressant qu'ils se fassent vacciner en premier.

Elève en CAP et âgé 17 ans je me suis vacciné car j'ai travaillé en cuisine durant ma PFMP de Mars dernier en EHPAD et j'ai eu la possibilité de le faire alors j'ai accepté.

Le but était de protéger les personnes âgées du virus que j'aurais pu faire circuler dans l'institution.

Ophélie et Maxime TCAPC



Portrait de Joorissieff

Que font les élèves d'ULIS après le CAP ? Et MOI ?

Durant leur scolarité en ULIS, les élèves en situation de handicap qui arrivent à JJ, construisent un projet personnel d'orientation, et peuvent postuler en CAP ou en BAC PRO.

Monsieur Nicolle, mon enseignant en classe ULIS, avec les équipes, porte une attention particulière à notre projet professionnel et fait une étude au cas par cas des demandes afin de garantir un accès aux formations, en conformité avec les notifications de la MDPH (Une maison départementale des personnes handicapées a une mission d'accueil, d'accompagnement et de conseil des personnes handicapées, ainsi que de sensibilisation des citoyens au handicap)

L'année prochaine, après deux ans en CAP Cuisine, j'espère obtenir ma certification professionnelle.



J'aurais pu poursuivre vers un autre CAP et valider le diplôme dans sa totalité mais je souhaite arrêter les cours pour aller travailler.

J'ai une proposition en cuisine collective à la maison de retraite « Thalatta » à Ouistreham où j'ai effectué mon dernier stage. Je me suis bien intégré dans l'entreprise. J'ai beaucoup appris et j'ai encore envie de progresser. Je pourrais ainsi travailler pour gagner de l'argent.

Alexis TCAPC

...des bières bios du Pays d'Auge

Dans le cadre de notre formation, nous nous sommes rendus à la brasserie Bel Orge. Installés à Villers-sur-mer, Benoit et Pauline Boisanfray ont lancé Bel Orge leur brasserie indépendante où ils confectionnent un nectar authentique certifié bio.

Les bières disponibles à la vente :

- ↳ La bière stout, noire, légère en alcool, avec une douce pétillance, elle laisse en bouche des saveurs de café et des pointes de réglisse.
- ↳ La Copper Ale ambré, ronde et parfumée avec des saveurs de caramel et fruits secs qui font ensuite place aux notes épicées et résineuses du houblon.
- ↳ La bière Golden Ale, blonde avec des houblons aux notes florales et sa douce pétillance en font une bière appréciée de tous.
- ↳ La bière blanche, cette bière de blé avec ses houblons aux subtils arômes d'agrumes est très rafraichissante.

A la découverte...



Ingrédients de la bière : La bière est une boisson alcoolisée obtenue par une fermentation alcoolique d'un moût de produits végétaux tels que l'eau, le malt d'orge du houblon et de levures.

La recette de la bière :

Les céréales vont donner les couleurs et les saveurs de la bière, les sucres vont fermenter pour la création d'alcool, mais il n'y a pas de bière sans houblon !

Le houblon est une plante vivace et grimpante, originaire du Nord de la France, cousine du cannabis.



Nos impressions :

Suite à la visite au Bel Orge nous avons rencontré un brasseur professionnel. Nous avons appris beaucoup de choses durant cette visite telles que les étapes de fabrication de la bière ainsi que le temps de fermentation, les types de céréales utilisés. Cette escapade nous a permis de découvrir un métier passionnant et intéressant.

Quiz de connaissances :

| 1 | Le houblon sert à fermenter la bière | | |
|----|---|--|--|
| 2 | Le seigle a servi à la fabrication de première bière | | |
| 3 | Les français sont les plus grands buveurs de bières | | |
| 4 | Il existe des bières à la banane | | |
| 5 | Le degré d'alcool n'a aucun impact sur la couleur d'une bière | | |
| 6 | La bière est une boisson vitaminée | | |
| 7 | La bière est moins alcoolisée que le vin | | |
| 8 | La bière est fabriquée avec 60 % d'eau | | |
| 9 | Une bière IPA est une bière « idéal en Palier d'Amertume » | | |
| 10 | Une bière trouble signifie qu'elle est de mauvaise qualité | | |



| | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Le houblon sert à aromatiser et à amertiser | 9 | IPA signifie Indian Pale Ale |
| 2 | La première céréale utilisée dans la fabrication de la bière est l'orge | 7 | Le taux d'alcool de la bière est en moyenne 5° contre 12° pour le vin |
| 3 | C'est l'Aurichon avec 140 L par habitant et par année (30L en France) | 6 | La bière est riche en potassium, magnésium et vitamines |
| 4 | Bière artisanale d'Afrique de l'Est issue de la fermentation des bananes à bière | 8 | La bière contient 90% d'eau |
| 5 | C'est la torréfaction du grain qui joue sur la couleur de la bière | 10 | Juste qu'elle est non filtrée pour permettre une seconde fermentation en bouteille |

Mélodie et Elodie TCAPCS

Le nouveau self de l'ancien foyer

Le self de notre lycée va être entièrement remis à neuf durant l'année de 2021-2022. Les travaux ont débuté en cette fin d'année et depuis le 17 avril, les repas sont confectionnés au lycée Fernel à Caen et sont livrés en liaison froide puis réchauffés à JJ. Les élèves ont découvert les plateaux métalliques avec une certaine appréhension. Les élèves découvrent les nouveaux menus avec des services bien différents de l'organisation précédente. Le pour et le contre....

Côté négatif :

- Seulement 20 minutes pour manger
- Plus le temps de discuter
- Plus de choix de plats : tout est obligatoire donc nous constatons davantage de gaspillage
- Les plats ne sont pas assez chauds
- Les plateaux alvéolés font penser à ceux des prisons



Côté positif :

- Après les travaux, il y aura des nouvelles machines et nous espérons des nouveaux plats
- Un buffet de plats chauds et un buffet froid
- Du nouveau mobilier et matériel : tables, chaises, vaisselle
- Un nouvel agencement de la cuisine avec une légumerie, une pâtisserie et surtout la marche en avant respectée en cuisine



Mattéo et Adama TCAPCS

La bière devient-elle la boisson préférée des lycéens ?

Depuis quelques années la consommation de bières ne cesse de progresser en France et elle commence à faire de l'ombre à d'autres boissons comme le Coca-Cola. (Source BFMFTV)

Sondage dans la classe :

En effet, 80 % des élèves ont déjà goûté de la bière, 50% d'entre eux en consomment au moins une fois par semaine, et 90% en commandent dans les bars à la place de boissons sans alcool.

Pourquoi boire de la bière plutôt qu'un coca ?

L'offre de bière s'est fortement diversifiée depuis quelques années avec les artisanales, aromatisées aux fruits, les bières sans alcool, les bières vendues à l'unité. Et surtout elles séduisent de plus en plus les jeunes même mineurs.

Les bières préférées des jeunes :



Les blanches :

Caractérisées par un léger trouble, les bières blanches sont veloutées en bouche et sont faites à partir de malts d'orge, mais également de froment.

Les blondes :

D'une couleur blonde très claire, légère, délicate, marquée par une amertume très fine, plus appréciée pour ses qualités désaltérantes que ses arômes.

Les ambrées :

D'une couleur cuivrée, elles sont issues de malts torréfiés avec des arômes de réglisse, de fruits secs.

Les brunes :

D'une couleur brun acajou à noir profond, elles sont élaborées avec des malts fortement torréfiés. Elles se caractérisent par une mousse crémeuse, et une onctuosité.

Les cinémas rouvrent : La programmation du Drakkar à Dives

Les cinémas ont repris peu à peu après plusieurs mois de fermeture. Toutefois, cette réouverture des lieux culturels se fera par étapes et avec un protocole sanitaire strict.

Les cinémas ne pourront accueillir que 35% du public avec une limite fixée à 800 spectateurs en intérieur. Puis, cette jauge sera élargie à **65 %** dès le 9 juin 2021 Enfin, il faudra attendre le 1er juillet 2021 pour que ces restrictions d'accueil soient levées.

Aller voir un film ne fera pas partie des motifs impérieux de déplacement. Autrement dit, dès le 19 mai 2021, les séances devront toutes se terminer au plus tard à 21 heures, heure de début du **couvre-feu**.

Ce ne sera qu'à partir du 9 juin 2021, lorsque le couvre-feu passera à 23 heures que les spectateurs pourront aller au cinéma après leur repas du soir.

Source : demarchesadministratives.fr

Si les Français vont pouvoir retrouver les salles obscures, une incertitude demeure.

Quels seront les films programmés ?

La réouverture des cinémas entraînera un déferlement de sorties, puisque de nombreux films sont en attente d'être diffusés en salles.

Un vrai casse-tête pour les distributeurs et les exploitants ! Une trentaine de films est annoncée dès le 19 mai 2021. Parmi les films que l'on pourra voir à cette date, notons d'abord ceux qui n'ont bénéficié que de quelques jours d'exploitation avant la fermeture en octobre 2020. C'est le cas de Garçon Chiffon, ADN ou encore Adieu les cons, qui devraient être prioritaires pour la semaine d'ouverture.

A Dives à partir du 9 juin 2021 :



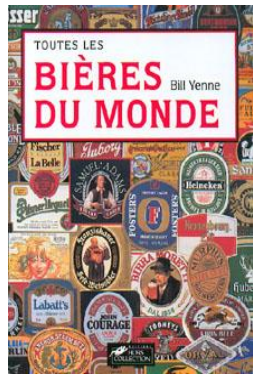
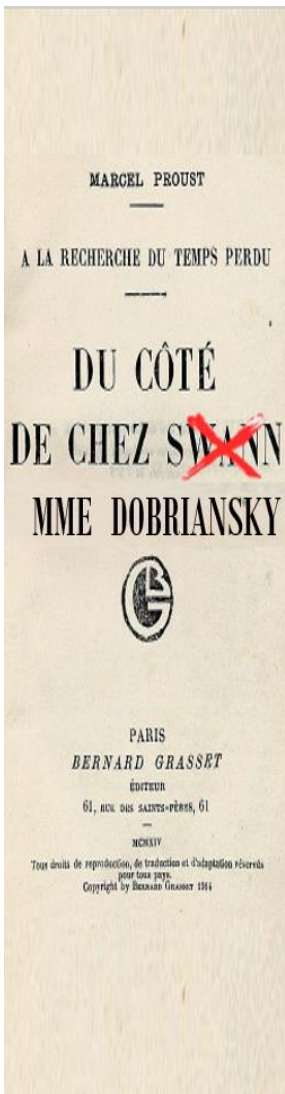
Thomas passe ses nuits en boîtes et ses journées au lit, jusqu'au jour où son père, le docteur Reinhard, lassé de ses frasques, décide de lui couper les vivres et lui impose de s'occuper d'un de ses jeunes patients. Marcus a douze ans et vit seul avec sa maman. Il souffre depuis sa naissance d'une maladie grave qui rythme ses journées, entre le centre d'accueil médicalisé où il est scolarisé et des séjours répétés à l'hôpital.



Oscar du meilleur acteur pour *Anthony Hopkins* et celui du meilleur scénario adapté pour le tandem Zeller-Hampton, le français lui confiait là un rôle magistral, celui d'un homme évaporé dans les draperies mouvantes de son appartement alors que la démence le guette. The Father est un drame à l'image de ses acteurs, poignant et bouleversant.

Valentin et Steeven TCAPC





Toutes les bières du monde par Bill Yenne

Après avoir bien feuilleté ce livre, riche en images et en histoires, nous avons décidé de vous faire une sélection de 6 bières de différents pays.

Steve et Mamadou TCAPCS

Etats-Unis = Genesee cream ale



C'est une bière à la crème produite à Rochester, NY. Les maîtres brasseurs de Genesee prennent une étape supplémentaire, un processus dans lequel la bière est refermentée avec le moût au lieu du sucre.

Canada = Labatt's blue light



C'est une bière blonde dans une bouteille de style « long neck », avec étiquette et capsule bleues. Labatt Bleue est le symbole du parti bleu, un parti politique fictif créé par l'équipe de Labatt se réclamant du « Parti de la bière », revendiquant des happy hours plus longues.

France = Kronenbourg



Kronenbourg, géant de la bière appartient à Calsberg avec des origines alsaciennes. La brasserie située à Cronenbourg est renommée Kronenbourg avec l'objectif de donnée à la marque un nouveau souffle. C'est réussi puisque la fameuse « Kro » est aujourd'hui la bière la plus bu des français.

Belgique = Affligem



La bière Affligem fait partie de l'histoire de la bière belge. En effet elle porte le nom d'une Abbaye qui existait déjà en 1074. Sans surprise cette abbaye était installée dans le village d'Affligem.



Angleterre = Guinness

Fondée par Arthur Guinness en 1759, elle est également considérée comme l'inventrice de la bière de type Stout. Par ailleurs le Guinness livre des records a été lancé par la brasserie Guinness.



Japon = Asahi

La marque de bière japonaise Asahi signifie littéralement Soleil Levant en japonais. En réalité le nom Asahi est très courant comme nom d'entreprise au Japon !

DÉCHIFFRONS

MESSAGE CODÉ

Déchiffre le message d'... en coloriant les lettres avec un point bleu.

ENO LISATNT CIE
JPJ AXGITQE,
ONA CLOMPIREND
QUER C'ERST
LAI FOIND DEL L'ANONETE



Trouvez l'erreur:

1 2 3 4 5 6 7 8 9



TROUVEZ LA SUITE LOGIQUE

