

Ado @ctu

Journal d'actualité des élèves



Logo réalisé par les élèves de l'école Sgipa pendant la Semaine de la tolérance

6 février, 2026 ☁ 8-9°C



N° 6 – CHF 2,50 – 1231 Conches (GE)

La télé s'invite dans notre cuisine

- *Reportage TV Action ! Social*
- *Formation pratique, plaisir et autonomie*



Dans les cuisines de La Bonne Heure, les jeunes apprennent chaque jour à cuisiner, à servir et à travailler ensemble. Les stages et la formation pratique leur permettent de découvrir de nouvelles compétences et de gagner en confiance.

Chaque repas préparé est servi aux élèves et au personnel. L'émission Action! Social de Léman Bleu est venue filmer ces moments pour mettre en valeur le travail et les efforts de tous.

Envie d'en savoir plus ? Passe au niveau suivant en page 2



Grégoire, élève en stage en cuisine au restaurant La Bonne Heure.

Photo : Omar, Mauricio et Sasha (groupe 206).

Poule Up : quand les élèves deviennent entrepreneurs



- *Interview exclusive avec les jeunes et les profs*
- *Projet scolaire – Entreprise*

Avec Poule Up, les élèves des groupes 105 et 106 ne restent pas derrière leurs cahiers : ils créent et font vivre une vraie entreprise de livraison d'œufs locaux.

OL : C'est quoi votre travail avec Poule Up ?

Gr. 105 : Chaque vendredi matin, nous allons chercher les œufs à la ferme du Lignon et nous les livrons aux clients l'après-midi. Comptabilité, commandes, publicité et organisation : on gère tout. De plus, pour chaque livraison, nous offrons une nouvelle recette illustrée !

AP : Trop génial ! Et pourquoi ce projet ?

Gr. 106 : Pour aller à Europa-Park !

Découvre les jeunes entrepreneurs de Poule Up et la suite de notre interview exclusive en page 3



Interview et photo : Grégoire, Omar, Alda, Hala, Mauricio, Sasha, Matheus (élèves du groupe 206).



Affiche : gr. 105 /106.

SOMMAIRE:

- Reportage TV P. 2
 - École-Projets P.3
 - École-Stage P.4
 - Ecole-Sport P.5
- Journée de ski
Journée de bowling
- Camp à Zurich P.8
 - Météo P.9