

Voir **Sortir** Découvrir,

le journal gratuit
de la **Section d'Initiation**
et de **Première Formation**
Professionnelle

Institut Médico-Éducatif
Désiré-Magloire Bourneville
Saint-Dié-des-Vosges
Atelier *Communication*



Spécial
confinement

Numéro 24
25 avril 2020

Édito.- Entre gestes de
prévention et occupations, les
jeunes savent communiquer. Et
ce n'est pas fini. Vivement le
prochain numéro ! SZ



Contact : Institut Médico-Éducatif D.-M. Bourneville – 25, rue du X^e BCP
88100 SAINT-DIÉ-DES-VOSGES - Tél. 03 29 55 22 14
Pour recevoir ce numéro en version numérique, merci
de communiquer votre adresse mail à sylvain.zanetti@adapei88.asso.fr

Apprendre

Cours que ma mère m'a fait faire.-

« J'ai commencé à apprendre la fabrication du pain du boulanger.

J'ai appris les 7 étapes de fabrication.

Par exemple, l'étape 2 : le pointage.

J'ai dû expliquer le déroulement de chaque étape.

Exemple : la pâte repose, c'est la première fermentation, étape de développement, elle gonfle. J'ai appris par cœur.

Puis j'ai appris les multiplications de 0 à 10 par cœur ». Lola



En ligne.- *« J'ai une chaîne YouTube, elle se trouve ici :*

<https://youtu.be/YqYSURrt1pE>

Je fais des vidéos gaming et des vidéos drôles. Je fais des vidéos depuis 2016, cela fait 4 ans. Mon rêve est de devenir Youtuber professionnel.

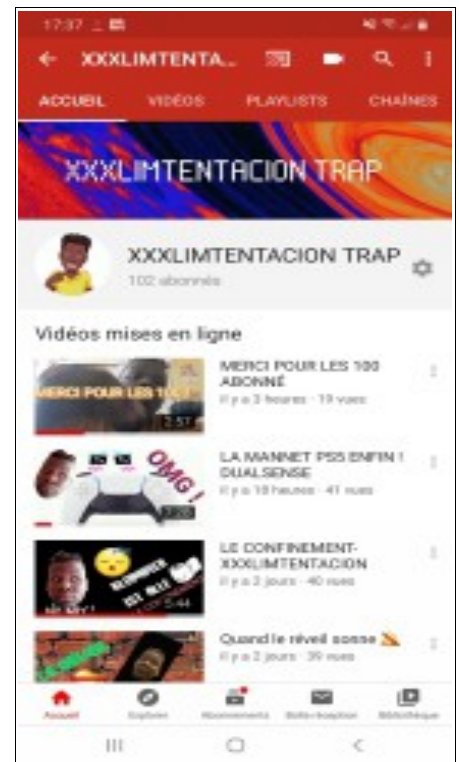
Le nombre d'abonnés sur ma chaîne est environ de 100. Je fais des vidéos gaming mobiles comme PUBg, Fortnite et Evil lands. J'ai commencé à jouer à Evil lands : je fais des épisodes sur ce jeu. Je sors une vidéo par semaine.

Le montage, ça dure 2 heures de temps au niveau des effets spéciaux, des textes...

Maintenant on va parler de mes vidéos drôles. Je fais des parodies humoristiques comme le confinement et le reste.

Parfois je réagis à des vidéos drôles sur YouTube ».

Occupations



Cuisine

A refaire !.- « Pour le confinement, on doit rester chez nous. Donc, chez moi, je fais à manger. J'ai fait un hachis parmentier. Voilà comment je l'ai fait. Il faut éplucher un oignon, le couper et le mettre dans une poêle. Ajouter les tomates coupées en dés et mettre la viande hachée. Il faut saler, poivrer puis remuer. Après, il faut faire la purée. Dans une casserole, mettre du lait et de l'eau et faire bouillir.

Remuer en versant la purée en flocons dans la casserole. Quand c'est prêt, mettre la viande dans un plat à four et la purée. L'étaler sur la viande puis mettre le gruyère sur le hachis.

Pour la fin, mettre le plat dans le four à 200°C et attendre 15 minutes. Bon appétit ! » Kévin



Activités

Passé temps.- « Bonjour. Pendant les trois premières semaines, le matin, j'ai aidé mes frères et sœurs pour leur travail. Les après-midis, je suis dehors quand il fait beau. Je joue avec ma cousine au ballon et le soir, je joue à la tablette » Ophélie

Actualité

Reprendre le chemin.- « Aux infos, le président a annoncé que les écoles reprendront à partir du 11 mai.

J'espère que nous aurons des masques pour nous protéger, car j'ai peur d'attraper le virus.

Mon père et moi, nous sommes en effet fragiles et aussi les autres personnes de ma famille et les amis. Autrement, j'essaie de m'occuper ».



Léo

Joyeux anniversaire à : Lola R. le 18 avril (18 ans) ; Loane P. le 26 avril (15 ans) ; Arnaud V. le 02 mai (15 ans) ; Adama S. le 10 mai (17 ans).

Objet

Savez-vous ce qu'est cet objet ?

Envoyez vos réponses à
sylvain.zanetti@adapei88.asso.fr



Solution du VSD n° 23

