

► Collège André Malraux

Le collège est composé de 38 personnels (dont 25 enseignants) et 257 élèves (69 sixièmes avec 3 classes, 77 cinquièmes avec 3 classes, 47 quatrièmes avec 2 classes et 56 troisièmes avec 2 classes).

Les effectifs sont en hausse de 5%.

Nous avons désormais un dispositif ULIS composé de 7 élèves qui a été implanté au collège à la rentrée (création d'un poste d'enseignante coordonnatrice et d'AESH-co).

Une **section sportive scolaire Golf** a également ouvert en septembre (14 élèves de 5e et de 4e)

La **laverie du self a été détruite, puis reconstruite** et agrandie. La CPE dispose désormais d'un bureau au sein de l'espace de vie scolaire.



Les classes de 4^{ème} et 3^{ème} restent un cycle d'orientation où la remise en confiance, l'obtention d'un diplôme, et l'aboutissement du projet sont essentiels. Les classes de BAC Pro se caractérisent par la réussite aux examens (certification BEPA et obtention du BAC) mais aussi par la préparation aux échéances futures (concours du secteur sanitaire, insertion professionnelle).



Ramassage des pommes

**Pour tous renseignements
Tél. : 02 33 36 70 24**



Restaurant

Notre restaurant pédagogique et notre self vous attendent sur le site d'Argentan, mardi, mercredi et jeudi sur réservation !
Tél. : 02 33 35 75 76

Projets pour l'année 2020/2021

- **Labellisation E3D niveau 3** : poursuite des projets (promenade bucolique au sein du collège)
- **Maintien du dispositif** « devoirs faits » (expérimentation des devoirs à distance)
- **Poursuite renouvellement de l'éducation l'orientation** : organisation d'un forum des métiers au collège, visite d'une entreprise locale, tenue de tables rondes de témoignages pour les troisièmes.

La situation sanitaire étant ce qu'elle est, nous ne sommes pas en mesure de nous projeter quant aux voyages pédagogiques. Toutefois, les sorties intra-académiques sont autorisées et se poursuivront.



Formation à destination des professeurs pour l'inclusion des élèves d'ULIS en classe ordinaire

Le collège Malraux devient cette année tête du PIAL Argentan Nord (mutualisation de la gestion des AESH sur un territoire élargi : écoles et collèges de Gacé, Vimoutiers, Trun et J. Rostand Argentan).



2) Le site d'Argentan

Il est devenu cette année CFA des métiers de la restauration et des services à la personne. Nous formons désormais des apprentis sur ces professions et sommes fiers du partenariat engagé avec Arnaud Viel, chef étoilé, et sa famille. Les formations proposées sont ouvertes à tous, jeunes et adultes :

Métiers de la restauration / Métiers des services aux personnes

- CAP Cuisine et Titre Professionnel Cuisinier(ère)
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant et Titre Professionnel Serveur(se) en restauration
- CAP et titre Agent Polyvalent de Restauration
- Titre Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective
- CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
- Titre Assistant(e) de vie aux familles