Attitude

La passion de découvrir,
l'aventure en partage



Livret d'accueil

Villa Eole

Carolles 50740

VILLA EOLE
carolles

SOMMAIRE

Le centre 4

L'équipe.....5

- Encadrement durant le séjour

La vie quotidienne 6

- Restauration
- Le Bien etre et le compost
- Propreté, hygiène et linge
- Santé et soins
- Communication et sécurité
- Informations générales

Préparer son séjour 10

- Préparer le départ
- Organisation à l'arrivée
- Organisation au retour

Memento 21

Annexes 22

- Plan du centre intérieur
- Plan du centre extérieurs et environs
- Les encadrants de vie quotidienne
- Mémo et la journée type

Mots d'accueil

L'équipe du centre la villa Eole géré par les PEP 28, vous souhaite la bienvenue,
Ce Livret d'accueil vous accompagnera tout au long de votre séjour.

LES PEP 28

Les Pupilles de l'enseignement Publique sont créées en 1915 par des enseignants et amis de l'école publique pour soutenir les orphelins.
Aujourd'hui, nous organisons des Classes découvertes, des séjours de vacances, dispositifs médico-sociaux, petites enfance, accueil périscolaire et accueil de jeunes,
Autant d'actions qui contribuent à l'éducation et à la formation d'enfants, adolescent, et citoyens en devenirs.
les PEP 28 vous accueillent en classes découvertes dans ses deux centres La Villa Eole à Carolles et La Maison des espaces naturels à proximité de Dreux.

La VILLA EOLE

Situé au cœur de la baie du Mont-Saint-Michel, nos projets se fondent sur la découverte et le respect de l'environnement. Nous avons à cœur de préparer vos séjours au plus près de vos attentes. Nous faisons le lien avec les partenaires, préparons les emplois du temps, et nous vous accompagnons tout au long de la semaine.



Le centre

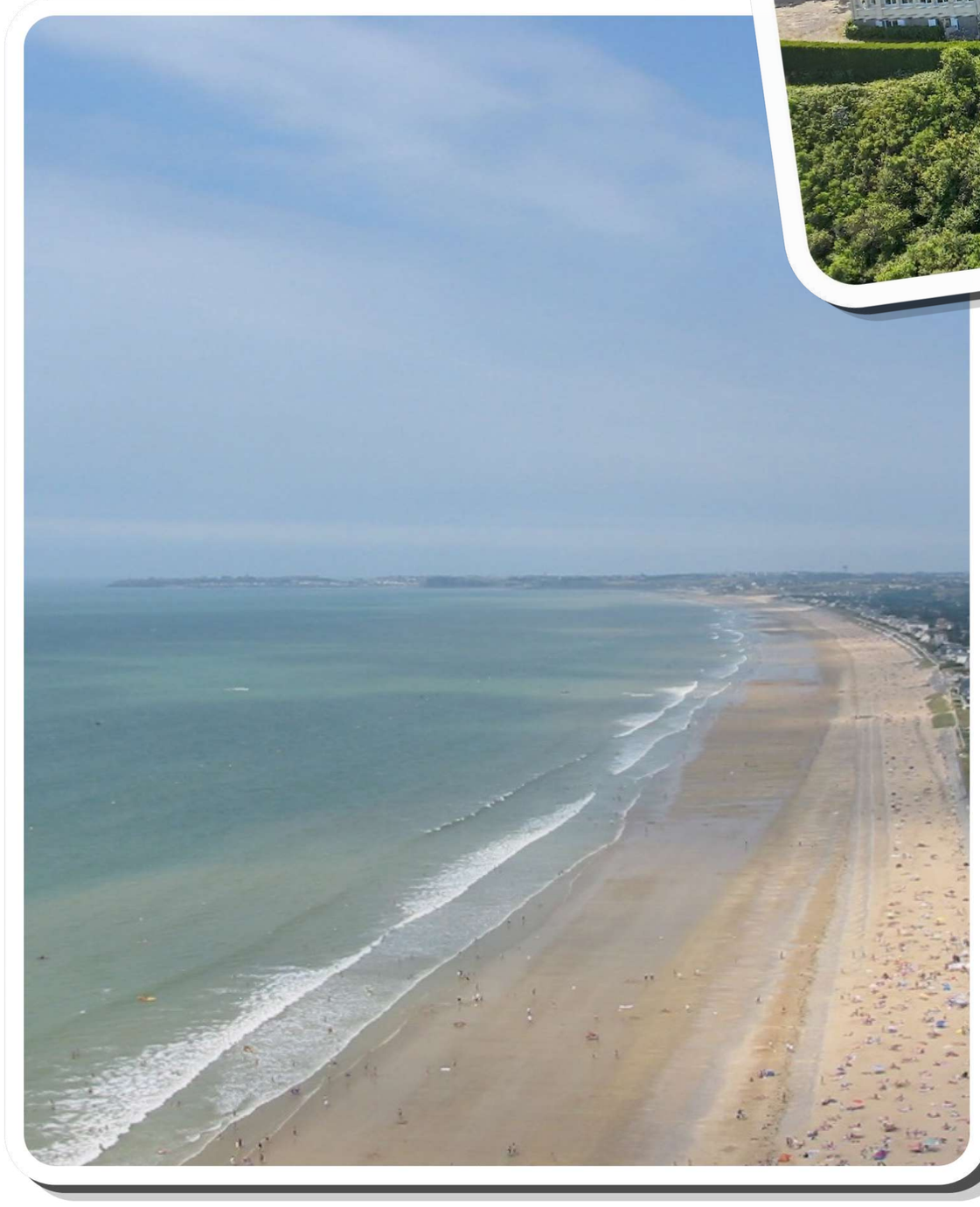
Villa Eole Pep 28

La Villa Eole, au cœur de la baie du Mont St Michel











Villa Eole



L’équipe



L’équipe de la Villa Eole vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale.
Composée de 8 salariés : Un directeur permanent, d’une cuisinière, de 3 membres de personnel de service et de deux animatrices.
La polyvalence de chacun permet une entre-aide au sein de l’équipe.
L’équipe a à cœur de vous accompagner durant tout au long de votre séjour



Lucie

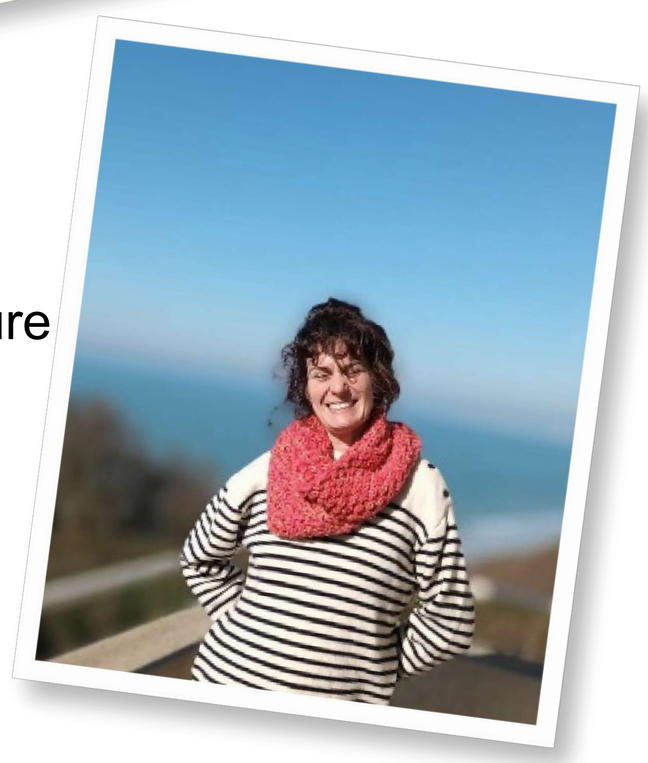
Animatrice Nature





Jean-Pierre

Personnel de Service



Alizée

Animatrice Nature



Erwan

Personnel de Service et factotum



Isabelle

Cuisinière



Aymerick

Directeur du Centre et directeur pédagogique

Encadrement durant le séjour

Le Directeur

Vous serez en contact avec le directeur lors de la préparation du séjour. Il sera le référent pour l'aspect administratif du séjour : réservation, planning, effectifs, répartition, facturation…. Présent sur la Villa, il est le lien avec les partenaires, l'équipe et les enseignants. Il encadre certaines activités.

Les animatrices Techniques

Les animatrices sont présentes pour vous guider tout au long de votre séjour. Elles préparent et encadrent les activités techniques; Elles vous accompagnent lors des sorties. Vous pouvez échanger sur vos attentes du séjour lors de la réunion d'accueil ou tout au long de la semaine. Elles répondront au mieux pour vous accompagner dans votre projet.

L'équipe de service

L'équipe de service et la cuisinière sont présentes pour la préparation des repas, des régimes spécifiques et le service à table.
Elles s'occupent du ménage des chambres, des parties communes ainsi que du linge.

Les intervenant extérieurs

Nous faisons appels à des intervenants extérieurs pour des activités spécifiques : traversée de la baie, char à voile, poney, calligraphie… Les lieux de rendez-vous et les modalités des activités vous seront précisés lors de la réunion d'information en début de séjour.



Vie quotidienne



La restauration



L’ORGANISATION DES REPAS

- Le petit déjeuner est prêt entre 8h et 8h45. Les accompagnantateurs servent les enfants à table.
- Les déjeuner sont servis à 12h15 et les diners à 19h. L’équipe de service apporte les plats à table. Nous invitons les enfants à goûter : ils se servent et partagent les plats en fonction de l’appétit de chacun. Dans une démarche antigaspi, nous vous invitons à tempérer les portions des enfants. En fin de repas, ils débarrassent et essuient leur table (conf annexe 2).

Le centre met à disposition des poubelles de tris. Un compost est mis en place à chaque repas ainsi que pour les pique-niques.

Les goûters sont préparés par la cuisinière ou le personnel de service et mis à disposition dans le buffet p’tit déj et goûter de la salle à manger, entre 15h et 17h45.

ALIMENTATION ET REGIMES SPECIFIQUES



Les repas sont **préparés sur place** en privilégiant au maximum les produits **frais, bio et locaux.** Les fruits, le pain, les poissons et fruits de mers et certains jus de fruits sont achetés en circuits court accompagnés d’une cuisine fait maison.

Pour faciliter l’organisation et afin de répondre au mieux à vos demandes, nous vous demandons de nous fournir au préalable les régimes alimentaires des enfants et adultes présents lors du séjour.

Possibilité de choisir en amont un régime alimentaire « classique » ou « végétarien »

En cas d’allergies des plats de remplacement peuvent être proposés.



Repas spéciaux, soirées à thèmes…

Les anniversaires de la semaine sont fêtés en fin de séjour autour d’un gâteau.

Lors de la soirée à thème « Casino de la Mer » nous demandons l’aide des accompagnateurs pour installer les sirops et la salle.

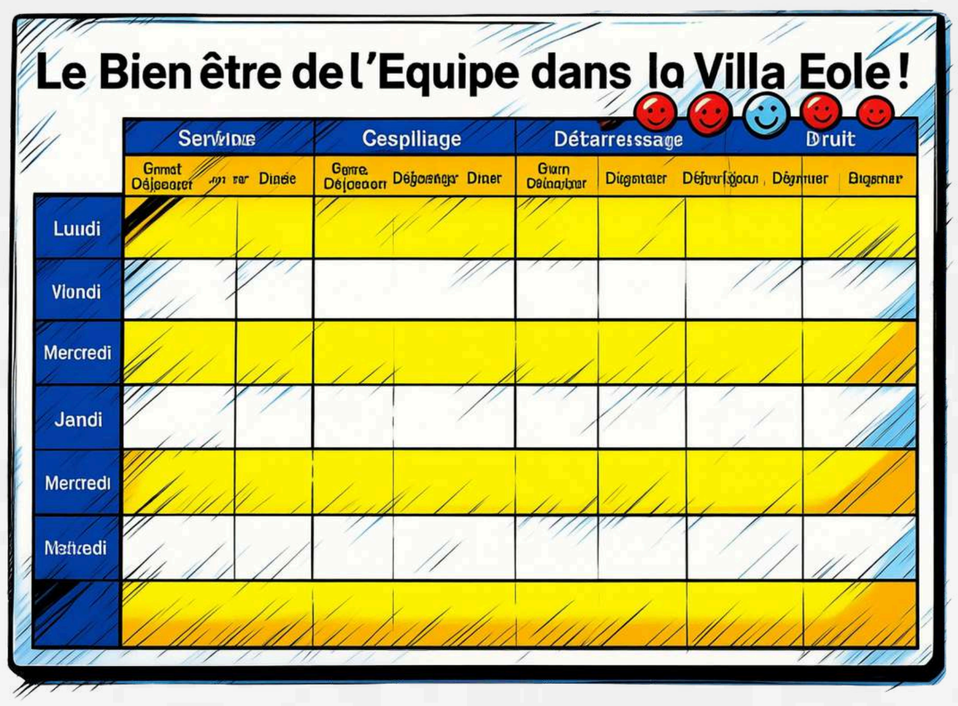
Vivre en groupe



LE BIEN ETRE A LA VILLA EOLE

Nous prenons à coeur le bien être de l'ensemble de l'équipe de service, des animateurs, enfants et accompagnateurs accueilis dans notre centre.

Nous mettons en place un tableau, affiché dans la salle, qui à chaque repas reléve l'attitude des enfants, autant sur le volume sonore que sur le comportement enfant/enfant et enfant/adulte. Il a pour objectif de mettre en lumière leur comportement et de leur permettre de s'améliorer, si besoin, au fil du séjour.



LA GESTION DES DÉCHETS



Pour faciliter l'organisation et la gestion des déchets au centre, nous avons élaborer des compost depuis 2023 afin de minimiser nos restes alimentaires.

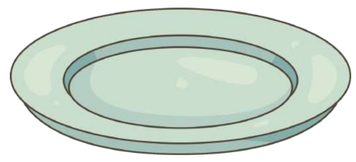
Lors des repas au centre et des sorties nous mettons en œuvre une gestion consciente et respectueuse afin de diminuer notre rapport au gaspillage alimentaire. Nous pesons les restes alimentaires arpès chaque repas afin de déterminer notre ratio saisonnier.

Débarrasser les tables

Après le plat principal (ou le fromage)

Les enfants empilent leurs assiettes (déchets dans l'assiette du dessus) et regroupent couteaux et fourchettes. **Un enfant par table** les emmène sur le chariot.





Des poubelles/seaux sont à disposition pour le tri : compost, déchets recyclables, déchets non recyclables. Un adulte reste présent à proximité pour veiller au bon déroulement de l'opération.

Compost
- Restes alimentaires (assiettes)
- Restes de pains
- Restes liquides (eau/lait/jus de fruits)
- Épluchures et peaux de fruits/légumes
- Batônnets en bois

Recyclable
- Papiers et plastiques d'emballages

Non-recyclable
- Serviettes en papiers ou mouchoirs usagés

Autre
- Coquilles de moules/ bulots/ huitres

Après le dessert

les enfants empilent les verres (pile de 3 verres maximum) et la vaisselle restante pour les disposer sur le chariot (1 enfant par table).



Lorsqu'il ne reste plus rien sur la table,
un seau et une raclette sont à disposition sur le buffet pour enlever les derniers déchets, les enfants terminent de nettoyer la table avec une lavette (dans la bassine)

Le Personnel de service manipule des plats chaud et lourds, pour éviter tout accident et leur faciliter le travail, nous demandons aux enfants de passer aux toilettes avant ou après les repas et de se laver les mains.

Les Pique-niques



Lors des sorties à la journée, des sacs pique-nique sont données à chaque enfants : ils sont composés d'un sandwich, de chips, d'un fruit ou compote et d'une serviette. Les enfants l'emportent dans leur sac à dos avec leur gourde pleine. (Des gourdes et sacs à dos peuvent être prêtés).

Les animateurs et adultes présents portent leur pique-nique, les sacs de chips (1pour 8 enfants environ) ainsi que le goûter selon l'heure de retour au centre.





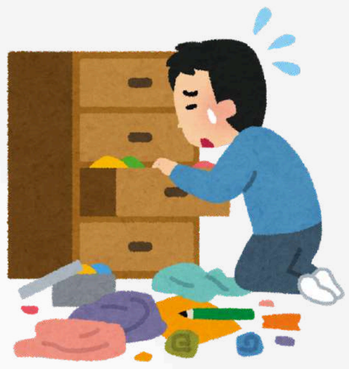


Nous avons à cœur d'appliquer en sortie le tri fait sur le centre: séparer les déchets alimentaire/ recyclable /non-recyclable. Le Mont Saint Michel et Chausey ne le permettant pas, nous rapportons les déchets à la villa.

NB : une variante de sandwich sera proposée en cas de régime alimentaire.

La propreté





Le ménage est fait tous les jours dans les sanitaires, douches et salle à manger. Dans les chambres, et salles de classes le ménage est à la charge des enfants animateurs et adultes encadrants le groupe.

Nous vous demandons de laisser les chaussures et manteaux au rez-de-chaussée. Des porte-manteaux et des étagères sont à disposition pour ranger chaussures et chaussons.

Merci de garder les chambres rangées (sols dégagés) ainsi que les lavabos accessibles : affaires de toilettes dans les casiers sous les lavabos ou dans les chambres.

Des balais sont présents à chaque étage et dans chaque salle en cas de besoin.

L'hygiène



Nous appliquons les règles d'hygiène préconisées par le ministère de la santé.

Le lavage des mains se fait avant et après les repas, après les activités, après le passage aux toilettes et aussi souvent que nécessaire.

Du gel hydroalcoolique est mis à disposition dans les salles d'activités.

Par ailleurs des poubelles de tris sont à disposition dans chaque salle ainsi qu'à l'extérieur.

Pour des raisons d'hygiène, nous demandons aux enfants de ne pas garder de nourriture dans les chambres.



Le linge

Le linge de lits sont installés en début de séjour (+ de 2 nuits)

Une panière de linge est mise à disposition pour les affaires mouillées, il est possible d'utiliser le sèche-linge si le temps ne permet pas d'utiliser les fils extérieurs,

Pour les « accidents » nocturnes, poser les affaires de l'enfant ainsi que les draps dans la panière et informer l'équipe le matin.

Des draps sont mis à disposition en bas de l'escalier pour changer les lits.

Santé et soins

ESPACE INFIRMERIE



Un espace infirmerie est à disposition à proximité des salles de classes pour dispenser les premiers soins ainsi qu'un lit d'isolement en cas de besoin.

Un réfrigérateur ainsi qu'une armoire fermant à clé sont mis à disposition dans la salle à manger pour entreposer les traitements.

Sur les temps d'activités, les animateurs disposent d'une trousse de premiers soins.



GESTION DES FRAIS MÉDICAUX

Les frais médicaux sont pris en charge par la Villa Eole puis remboursés par facture en fin de séjour.

MÉDECINS ET ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ



En cas d'urgence composer le 15, vous présenter, donner l'adresse de la villa Eole : 10 rue de la croix Paqueray, 50740 Carolles

décrire les symptômes et suivre les indications de l'équipe médicale.

Cabinet médical : Dr James, 2 avenue du Dr Lemonnier, 50610 Jullouville

Hôpital de Granville (12km) Rue des Menneries, 50400 Granville

tel : 02 33 91 50 00

Hôpital d'Avranches (18Km) 59, rue de la Liberté, 50300 Avranches

tel : 02 33 89 40 00

Pharmacie du Littoral : 2 avenue du Dr Lemonnier, 50610 Jullouville

Communication



TÉLÉPHONE

Un téléphone est disponible à l'accueil du centre. Nous demandons que les enfants n'aient pas de téléphone dans les chambres. Pour des raisons de sécurité, les animateurs ont leur téléphone pendant les temps d'animation.

INTERNET ET GESTION DU BLOG

Le centre dispose d'un réseau WIFI et un ordinateur est mis à disposition des adultes dans le bureau de la direction.



COURRIER

Les enfants peuvent recevoir du courrier à l'adresse de la villa Eole en précisant leur nom ainsi que le nom de l'école.

Le centre vend des cartes postales, timbres et enveloppes et le facteur passe tous les jours déposer et relever le courrier.

Sécurité







En cas d'incendie, les alarmes se déclenchent et sonnent pendant au moins 5 min. Sortir des bâtiments dans le calme par la porte de secours la plus proche et se regrouper au point de rassemblement dans la prairie face à la mer (conf. Plan du centre). Regagner les bâtiments uniquement lorsque les alarmes sont éteintes et que le bâtiment est sécurisé,

Nous expliquons aux adultes puis aux enfants l'exercice de sécurité et d'évacuation du bâtiment lors de la réunion d'accueil.

Les portes extérieures sont fermées à clé le soir empêchant le risque d'intrusion.

Par sécurité veiller à fermer le portail blanc donnant sur le sentier côtier après chaque passage.

Les Nouveautés

À l’extérieur

Du nouveau dans le jardin

- Diversification de la haie de Troène, accueillir plus d’oiseaux (en quantité et variété), favoriser la diversité des insectes…
- Une dizaine d’arbres, et végétaux plantés : fleurs et arbres fruitiers
- Le compost nous aide à nourrir le sol fournissant une terre riche pour nos jeunes végétaux
- Travail sur des sculptures en bois pour mettre l’imaginaire au cœur du jardin
- Travail sur la reconnaissance des plantes
- Ajouter de futures zones d’ombres
- Se protéger des chenilles processionnaires
  - Elagage des arbres porteurs de nids de chenilles
  - Installation de pièges
  - Installation des 3 nichoirs à mésange charbonnière

Bientôt, dans les salles

- La rénovation du bâtiment continue nous avons changer tout les cadres de fenetres des chambres oiseaux RDC en février 2027
- Pour encore plus de jeux, nous avons changé de table de ping-pong et rénové les babyfoots.

Nos Partenaires

Les Fournisseurs

Pommes, jus de pommes et cidre : Le chai de la Baie et sandrine

Boulangers : livraison quotidienne de la boulangerie de la Baie soit 60 baguettes et 15 pains par semaine en moyenne

Teurgoule, dessert normand traditionnel et pain bio : Antoine de Carolles nous livre chaque semaine et à vélo ses plats maison

Markal et biocoop restauration, Epiceries Vrac et bio : Notre démarche qualité passe aussi par une épicerie sèche, bio, en Vrac : farine, pates, épices, graines, céréales… au total 20 produits bio livrés en gros pour réduire nos déchets.

La ferme des chataigneux : Fournisseur, fruits et légumes BIO pour les restaurateurs du pays Granvillais

Les poissons et fruits de mer : La Granvillaise
Faire gouter aux enfants des produits typiques :nous cuisinons avec des poissons et fruits de mers pêchés/produits localement

Horticulture Lyddan : arbres et arbustes fruitiers. Les plantes ont grandi en pleine terre dans une entreprise familiale qui cultive des végétaux adaptés au climat et aux sols de notre région.

La viande : la boucherie d'Uxpress à Jullouville qui utilise au maximum les circuits courts

Les produits laitiers : Disfrais entreprise normande qui valorise les produits de notre région et le GAEC CAHOREL à la Rochelle Normande (camembert et pont l'évêque)

Nos Partenaires

Les Activités

Montvoyages : Autocariste situé à la Haye-Pesnel,
L'entreprise effectue également le transport scolaire du bassin granvillais.

Sébastien - Label Nature. : 1050 pieds se sont promenés dans la baie avec la villa cette année

8 milles nautic: Char à voile : 263 élèves accueillis en 2025

Vedettes Jolie France : Navette Chausey : 663 enfants emmenés sur Chausey entre mars et Aout

Le Centre privilégie l'emploi local, employant en contrat saisonnier de février à novembre 5 personnes et de 2 permanents.

Nous avons accueilli 2 stagiaires de la MFR de Bernay pour faire découvrir les métiers du service à la personne.



Préparation du séjour

Préparer le départ en séjour

1 MOIS AVANT LE DÉPART

Nous transmettre le listing complété :

- Avec les effectifs définitifs des enfants et des adultes
- Les régimes alimentaires particuliers (n'oubliez pas de demander également ceux des adultes)
- La confirmation des horaires d'arrivée et de départ
- Un contact pour pouvoir vous joindre sur le trajet en cas de retard

CONSEILS POUR LE PREMIER JOUR

- Récupérer toute la nourriture dans les sacs et valises des enfants, il est interdit de manger dans les chambres.
- Une classe / salle sera attitrée par professeur ou groupe
- Pour simplifier votre vie quotidienne nous vous conseillons d'attribuer un cassier par enfant pour y déposer :

  Hiver : gant / bonnet / lunettes / crème solaire et baume à lèvre / sac à dos

  Autonome Printemps Été : sac à dos / casquette / lunette de soleil / crème solaire

PREPARER LA VALISE

Nous pouvons vous transmettre un trousseau (à titre indicatif) à transmettre aux familles pour la préparation de la valise.

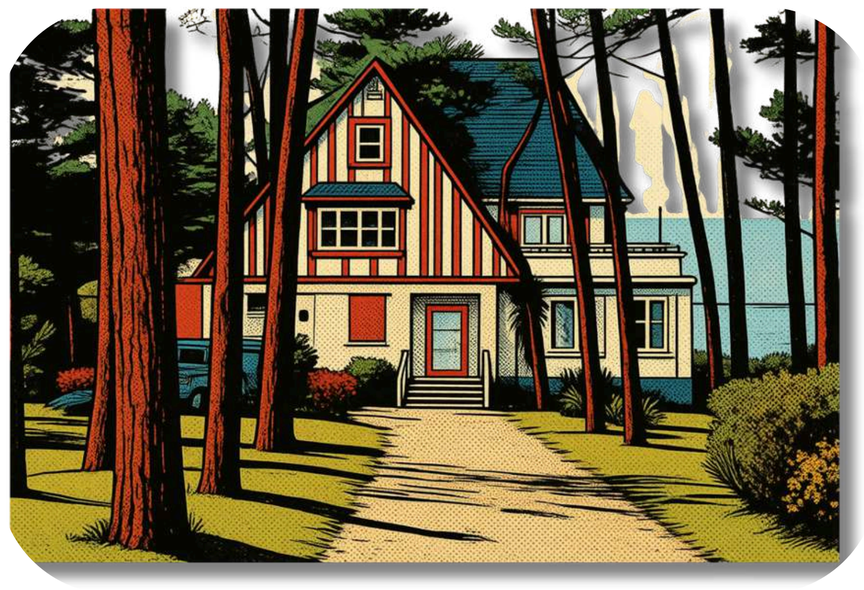
Nos conseils *:*

- Eviter les vêtements neufs, les enfants ne les reconnaissent pas et risquent de les oublier.
- Mettre l'essentiel dans la valise, éviter le superflu qui encombre la chambre et risque d'être oublié ou perdu
- Etiqueter toutes les affaires des élèves (prénom ou initiales)
- Prévoir un sac à dos 10L pour les sorties
- Afin de limiter nos déchets, nous demandons à chacun de prévoir une gourde de 1L et une serviette de table.



Organisation de l’arrivée

CONSEILS POUR UNE ARRIVÉE RÉUSSIE



- Déterminer les horaires d’arrivées avec le centre
- Prévenir de votre arrivée 15 minutes avant, en envoyant un message au 02 33 51 43 65
- Le car déposera le groupe sur le centre; si l’arrivée est à la gare de Granville nous vous attendons à la descente du train

BAGAGES

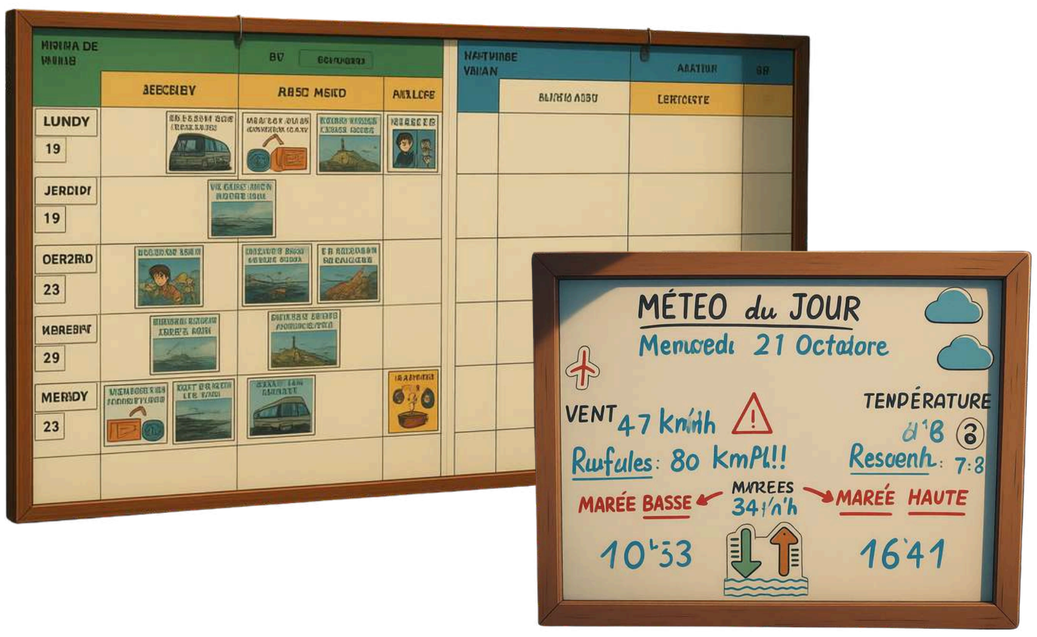


- Merci de nous prévenir de votre arrivée **15 minutes avant**
- Les bagages sont déchargés en même temps que les enfants descendent du bus. **La participation de 2 membres par car de l’équipe d’encadrant est requise pour le déchargement des bagages.** Nous regrouperons les enfants par étages et par chambres afin de faciliter l’installation.

RÉUNION D’ARRIVÉE

- Une réunion avec les enseignants ou responsables de groupe sera faite en début ou fin d’après-midi selon votre heure d’arrivée..

MATERIEL POUR LES ACTIVITES SPECIFIQUES



- Un créneau horaire vous est réservé selon le planning affiché dans le couloir ainsi que la météo actualisé dès votre arrivée.
- Vous aurez un espace dédié au séchage de bottes et chaussures d’eau pour votre classe.



Organisation du retour



CONSEILS POUR UN RETOUR RÉUSSI

- Libération des chambres enfants et adultes -> avant 10h
- Pour un retour en soirée -> départ du centre en car au plus tard pour 20h

CONSIGNES AVANT DE RENDRE LES CHAMBRES



- Merci de défaire les lits et de mettre les draps dans les sacs : taies d'oreiller / housse de couette / drap housse / tapis de bain (au 3ème étage mettre sur le palier)



- Remettre un oreiller et une couette pliée sur chaque lit

- Ramasser les papiers et mouchoirs à terre





- Regarder sous les lits / les armoires et sanitaires qu'il ne reste aucune affaire puis passer le balai

BAGAGES



- Les bagages pourront être entreposés dans l'entrée ou à l'extérieur suivant la météo,
- L'heure de chargement des cars sera à définir avec l'autocariste.

Memento

Horaires des bureaux

8h-12h / 14h-19h00 présence d'un membre de la direction

Permanence de nuit assurée par la direction ou un animateur dormant sur place,

Nous joindre durant votre séjour

Astreinte au **02 33 51 43 65**

Internet

Le WIFI est en accès libre et gratuit. Les codes sont :

Livebox 8336 : villaeole

Horaires des repas

- **Petit déjeuner** de 8h à 8h45
- **Déjeuner** 12h15 / 13h15
- **Diner** 19h /20h
- **Goûter** A emporter sur demande et à disposition de 15h et jusqu'à 17h45 sur le buffet.

Le planning des activités la semaine est consultable dans la salle à manger

Arrivée

Contacter le centre pour convenir des horaires d'arrivé

Prévenir de votre arrivée **15 minutes avant**, en envoyant un message au 02 33 51 43 65.

Le car déposera le groupe au centre, devant la Villa.

Départ

Libération des chambres enfants et adultes **-> avant 10h**

Consignes avant de rendre les chambres

- Merci de défaire les lits
- Remettre un oreiller et une couette pliée sur chaque lit
- Ramasser les papiers et mouchoirs à terre
- Regarder sous les lits / les armoires et sanitaires qu'il ne reste aucune affaire

Gestion des bagages pour votre départ

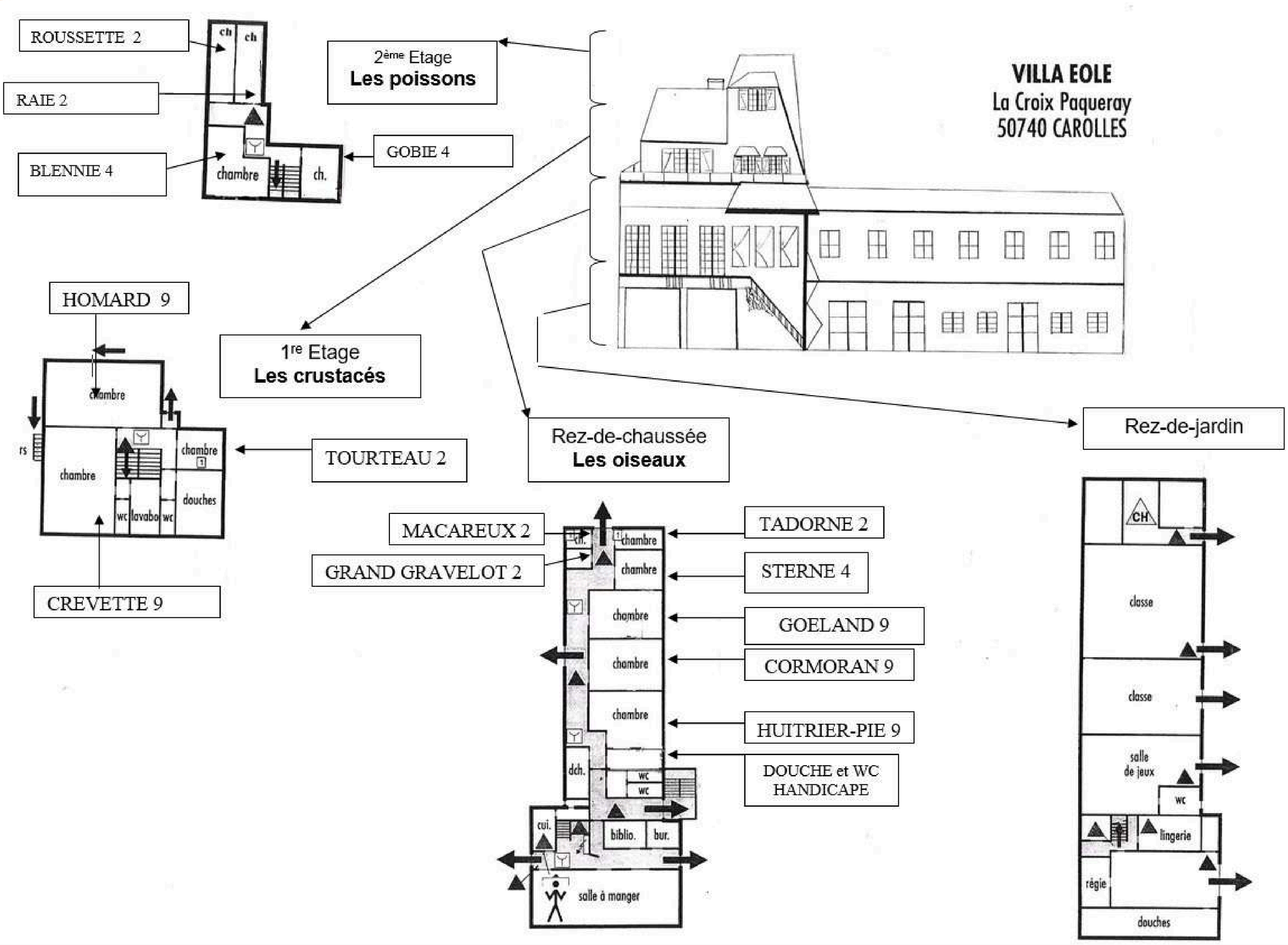
Un espace est prévu pour déposer vos bagages avant votre départ.

Espace fumeur

Un espace fumeur est spécialement aménagé près du parking. Merci de respect cette zone



Annexes



Le rez-de-jardin :

- La lingerie
- Un bloc sanitaire (5 douches – pour une utilisation estivale)
- La salle de soins
- La salle Bidouille
- Une salle de jeux
- 2 salles de classes : Mt Saint Michel et Chausey

Le rez-de-chaussée : LES OISEAUX

- La salle à manger
- Une bibliothèque
- Le bureau du permanent
- La cuisine
- Un bloc sanitaire (4 douches)
- 1 WC et 1 Douche handicapé
- 6 chambres :

- Macareux : 1 ou 2 (adulte) (1 lit superposé)
- Tadorne : 1 ou 2 (adultes) (1 lit superposé)
- Gravelot : 1 ou 2 (adultes) (1 lit superposé)
- Sterne : 4 (2 lits superposés)
- Goéland : 9 (3 lits superposés)
- Cormoran : 9 (4 lits superposés)
- Huitrier-pie : 9 (3 lits superposés)

Le premier étage : LES CRUSTACES

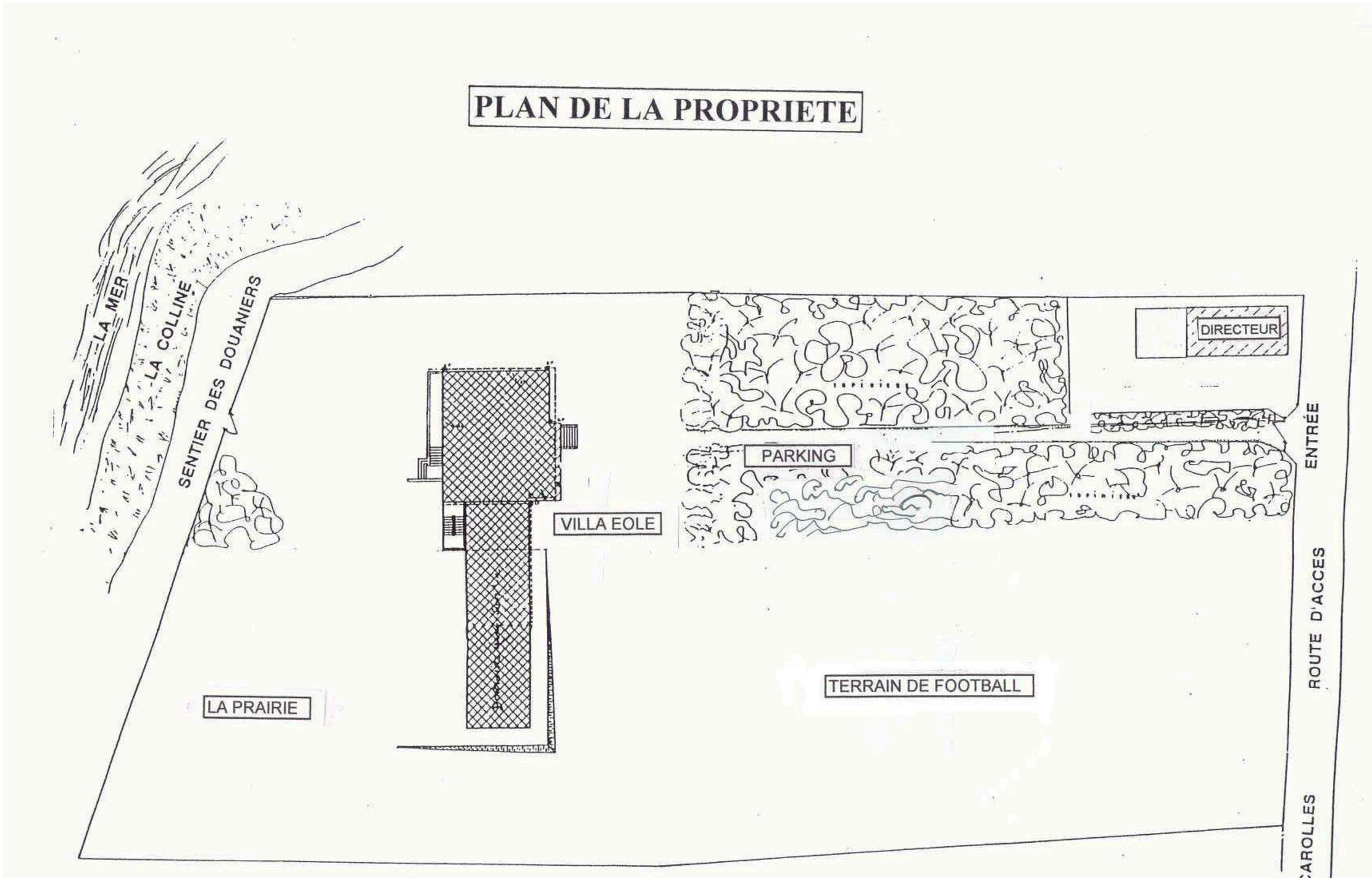
- 3 chambres :
- Crevette : 9 (4 lits superposés)
- Homard : 9 (3 lits superposés)
- Tourteau : 1 ou 2 (adulte) (1 lit superposé)
- Un bloc sanitaire (3 douches)
- 2 WC

Le deuxième étage : LES POISSONS

- 4 chambres :
- Roussette : 1 ou 2 (adulte)
- Raie : 1 ou 2 (adulte)
- Blennie : 3 (2 lits superposés)
- Gobie : 3 (2 lits superposés)
- 1 WC et 1 douche

Plan du centre intérieur





Plan du centre extérieurs



Carte des environs



Les encadrants de vie quotidienne

Accompagner les enfants tout au long de la semaine; leur faire gagner en autonomie. C'est le défi des encadrant de vie quotidienne. Instaurer des repères et des rituels qui les sécurisent dans une semaine pleine de découvertes.

LE MATIN AU RÉVEIL

Réveil des enfants en douceur, vérifier s'il n'y a pas eu « d'accident» au cours de la nuit sinon changer et doucher l'enfant.



LE PETIT DÉJEUNER 8h - 8h45

Veiller à ce que les enfants mangent avant de commencer la journée, les servir
Veiller à ce qu'ils aient des habits adaptés pour la journée.

Les repas : accompagner les enfants dans leur autonomie : répartition des plats, débarrassage… réguler le volume sonore
Les temps d'après repas : organiser et surveiller les temps après les repas avant que les activités ne reprennent veiller à ce qu'ils aient une tenue adaptée à la suite de la journée.

LE TEMPS DES DOUCHES 17h30-19h

Les enfants prennent leurs douches avant le diner, vigilance particulière pour ces **temps qui sont les plus à risques** (brulure, glissade etc..)



Quelques précautions pour que les enfants se douchent en toute sécurité :

Pour aller à la douche :

T-shirt/sous-vêtement / serviette/ gel douche/ bas de pyjama

- Régler la température de l'eau, utiliser la raclette pour enlever l'eau au sol et rester à proximité des douches lorsque les enfants l'utilisent.
(l'écoulement de la douche du deuxième étage est plus lent)

Organiser un roulement par chambre pour faciliter et fluidifier le temps de passage des enfants aux douches.

APRÈS LA DOUCHE

Veiller à ce que les enfants se changent; les accompagner pour faire le tri du linge sale (sous-vêtements et t-shirt à changer tous les jours tout en faisant attention à l'intimité de chacun).

Prévoir la tenue du lendemain (activité/météo)

Les enfants s'habillent en PPCC : Pull, Pyjama, Chaussettes, Chaussons.



LE COUCHER

Pour que tous puissent profiter du séjour, la gestion de la fatigue et du rythme de l'enfant est nécessaire. Des livres sont disponibles dans la bibliothèque si vous le souhaitez.

Mémo enseignants

- **<u>Points sécurité:</u>**

  Le point sécurité est réalisé par le directeur du centre le 1er jour, selon l'heure d'arrivée du groupe au centre il a lieu après le repas du midi (au temps du café) ou au moment du goûter.

- **<u>Horaires repas</u>:**

  Le petit déjeuner se déroule entre 8h00 et 8h45, le déjeuner est de 12h15 à 13h15, le diner est de 19h à 20h00. Il est possible ensuite de faire un temps calme ou d'extérieur avant de reprendre les activités.

- **<u>Temps activités manuelles:</u>**

  Certains temps sont décloisonnés entre un temps classe avec les animateurs natures et une activité manuelle piloté en autonomie par les professeurs et adultes accompagnateurs , tous les kits sont mis à disposition et expliqués avant utilisation.

- **<u>Souvenirs</u>:**

  Le centre propose un moment dédié aux souvenirs, réalisé par le directeur en fin de séjour , le jeudi après le goûter ou le vendredi matin au moment du rangement.

Une Journée Type à la Villa La villa Eole

Quand?	Quoi?	Qui?
7h30	Réveil	Préparation du petit déjeuner par Aymerick ou un membre de l'équipe de la villa Le réveil est organisé et géré par les enseignants et adultes accompagnateurs
8h-8h30 (1/2h)	Petit déjeuner	Les enseignants et adultes accompagnateurs servent les enfants
8h30-9h	Toilette du matin/rangement/ habillage	Temps mené par les enseignants et/ou les adultes accompagnateurs
9H-12H	Activité matin	Menée par l'animateur.trice Nature
12h15-13h15 (1h)	Déjeuner	Les enseignants vérifient les régimes alimentaires Les adultes aident au service/débarrassage si besoin
13h15-14h	Temps calme/temps libre	Mené par les enseignants et/ou adultes accompagnateurs
14h-16h45	Activité après-midi	Mené par l'animateur.trice nature
16h45-17h30	Goûter Point journée/ lendemain	
17h30-19h	Temps douches/temps classes/temps libre	Organisé par les enseignants/ adultes accompagnateurs
19h-20h (1h)	dîner	Les enseignants vérifient les régimes alimentaires Les adultes aident au service/débarrassage si besoin
20h-21h	Veillée	Le Diaporama oiseaux et la veillée casino sont menées par un.e Animateur.trice Nature ou par Aymerick, les autres par les enseignants et adultes accompagnateurs
	coucher	Le couché est organisé par les enseignants et les adultes accompagnants