

# De l'œuf à la madeleine...



**Découverte Professionnelle**

**3<sup>e</sup> Préparatoire Professionnelle**

**2017 - 2018**

**... de la fabrique à la boutique !**

# De l'œuf à la madeleine

Tous les métiers s'unissent autour de la madeleine !

**L'agro-alimentaire  
et  
La fabrication**

**La production  
de l'Artisanat  
à l'Industrie**

**Le transport et  
La vente**

	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	
	Présentation du projet			Découverte de l'agriculture Production des ingrédients :			La logistique : de l'usine au supermarché			
①	Découverte de la filière agro-alimentaire  Analyse d'une affiche Dégustation de madeleines			④	Secteurs : animal et végétal  <b>Comment passer de l'artisanal à l'industriel ?</b>  L'industrie agro-alimentaire Fabrication à grande échelle.			⑦	Présentation des formations du LP d'Alembert – ISSOUDUN  Métiers du transport et de la logistique	
②	Fabrication de madeleines « maison » en atelier			⑤	Visite de l'Atelier ST MICHEL – CONTRES  Métier Opérateur de ligne de production			⑧	Commercialisation des madeleines  Visite de points de vente  Métier du commerce et de la vente	
③	Fabrication de madeleines artisanales : Visite de la boulangerie DENIAU - MONTRICHARD  Métier de Boulanger			⑥	Visite de la section MEI au LP Denis Papin - ROMORANTIN  Métiers de l'automatisation et de la maintenance industrielle			⑨	Le service Communication de ST MICHEL  Travail sur le packaging Informations sur les emballages	

# Fiche n°5 : La fabrication des madeleines à plus grande échelle

## Découverte de l'industrie agro-alimentaire

**Objectifs** : Comparer le mode de fabrication artisanal et industriel

Découvrir le secteur de l'industrie et plus particulièrement une entreprise (Saint-Michel - contres)

**Pré-requis** : Connaître la recette des madeleines (atelier « cuisine »)

Avoir rencontré un boulanger et visité sa boulangerie

**Visite de l'Atelier Saint-Michel** : le jeudi 29 mars 2018  
(2 heures environ)

Responsable : **Mme Ingrid SIMION**

# Déroulé de la visite

## **Présentation de l'entreprise :**

- Fabrique de gâteaux St Michel en 1905 par J. Grellier à St-Michel-Chef-Chef (44)
- emblème : une poule en hommage au village

## **Qu'est-ce qu'un savoir-faire ?**

- mots-clefs des élèves : méthode, technique, pour réaliser, qui se transmet
- 2 principaux savoir-faire à St-Michel : (techniques et machines différentes) :
  - biscuitier
  - pâtissier

## **Quelles sont les différences entre un biscuit et une pâtisserie ?**

- explications + vidéo (ingrédients et fabrication des biscuits cocottes)

## **Les madeleines St-Miche, c'est :**

- 9 millions de madeleines par jour
- 23 tonnes d'œufs entiers (en bidons)
- Usine : 24h/24 (en 3x8) ; Atelier : 8h-17h (en 1x8)

# Déroulé de la visite (suite)

## **Visite de l'Atelier St-Michel :**

- règles d'hygiène, tenue professionnelle
- chaîne de production (automatisation des procédés)
- possibilité d'observer les opérateurs au travail
- panneaux décrivant les métiers clefs durant le parcours

## **Découverte des métiers :**

- application : vidéo projetée pour tout le monde puis réponse aux questions par équipe sur tablette
- portrait des 5 employés
  - différents parcours de vie pour travailler dans la même entreprise

→ Les qualités propres à chacun ont permis aux employés d'évoluer durant leur parcours professionnel



# Support élève



Classe des JePP

2017 - 2018

Découverte Professionnelle

## Zoom sur le métier de ...



.....

## De l'œuf à la madeleine



Livret de visite

de .....



Remplis la fiche métier :

Quel est son métier ?	
En quoi cela consiste ?	
À quel secteur économique appartient ce métier ?	<input type="checkbox"/> primaire <input type="checkbox"/> secondaire <input type="checkbox"/> tertiaire
Quel est son parcours ?	Diplôme : <input type="checkbox"/> CAP <input type="checkbox"/> Bac Pro Formation : <input type="checkbox"/> initiale <input type="checkbox"/> continue Validée : <input type="checkbox"/> à l'école <input type="checkbox"/> Dans l'entreprise
Quelle est son ancienneté à l'Atelier St Michel ?	
A-t-elle occupé d'autres postes auparavant dans l'entreprise ? Lesquels ?	
Quels sont les savoir-être qui ont permis d'évoluer dans son parcours professionnel ?	
Commentaire libre	

# Support élève

## La fabrication des madeleines

Depuis l'élaboration de la recette jusqu'à la commercialisation des paquets de madeleines, de nombreux professionnels interviennent pour produire un produit de qualité.

Au cours de la visite guidée, repère quelques métiers qui participent au bon fonctionnement de l'entreprise en remplissant le tableau suivant :

	Métier	Rôles
		
		
		
		
		
		
		



## Découverte de l'Atelier St-Michel

Dans cette entreprise, près de ..... personnes travaillent pour proposer de nouveaux produits aux gourmands ! Chaque personne joue un rôle clef dans la « vie » de la madeleine. A l'Atelier St-Michel, les différents métiers sont donc complémentaires et peuvent être organisés en 5 pôles.

Numérote les 5 pôles puis numérote-les par ordre chronologique en suivant les étapes d'élaboration d'une madeleine



# Déroulé de la visite (suite)

Être professionnel :



**Les éléments d'une attitude professionnelle**

- propositions des élèves regroupées sur le tableau autour des 3 thématiques

**Amélioration envisagée : (en cours)**

- silhouette / photo d'un employé
- habits civils vs. Tenue professionnelle
- images ou mots clefs à coller au fur et à mesure

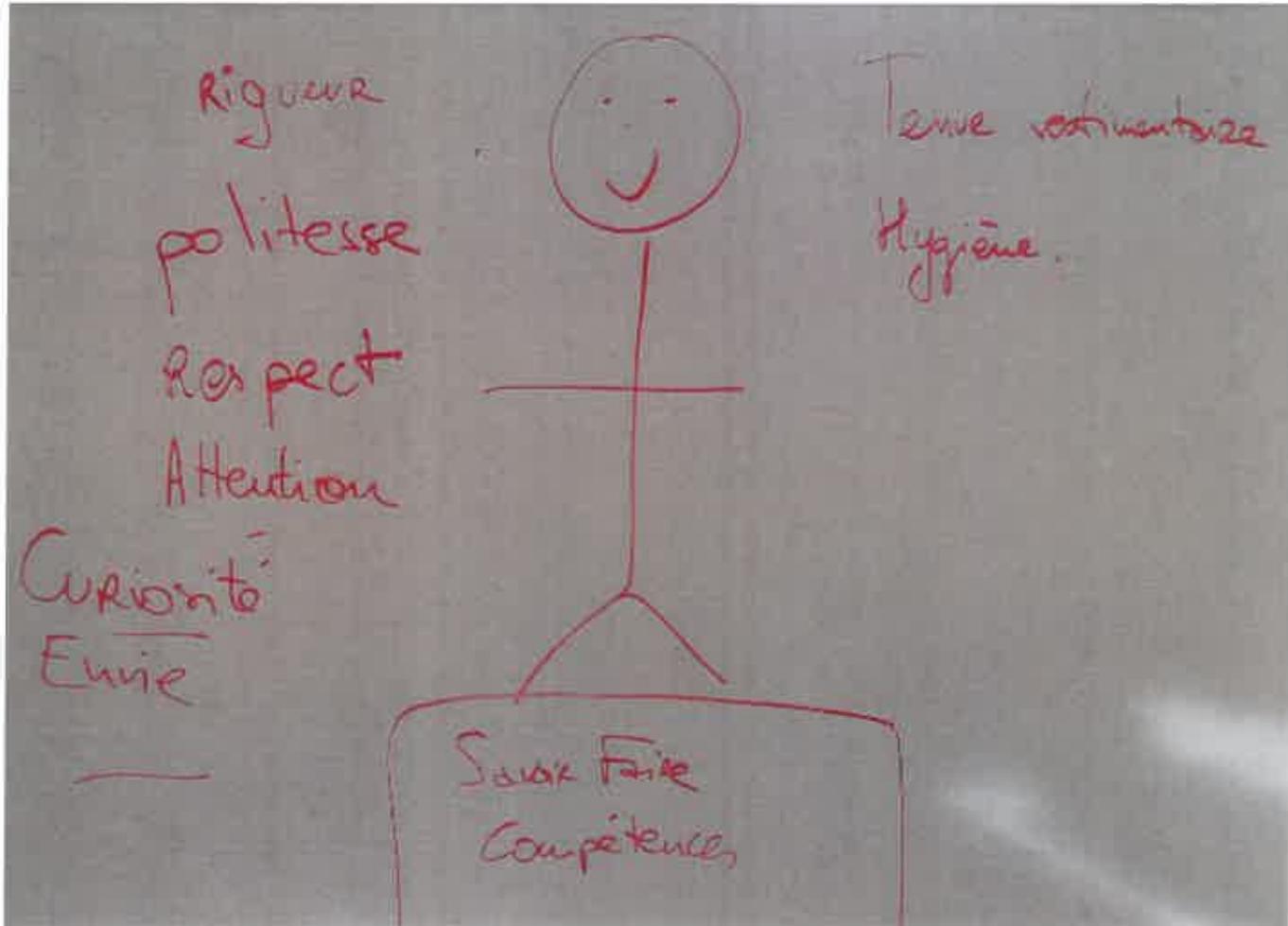
(élèves acteurs)

# Exploitation possible 1

**Décrire les attitudes professionnelles suivant les secteurs économiques**

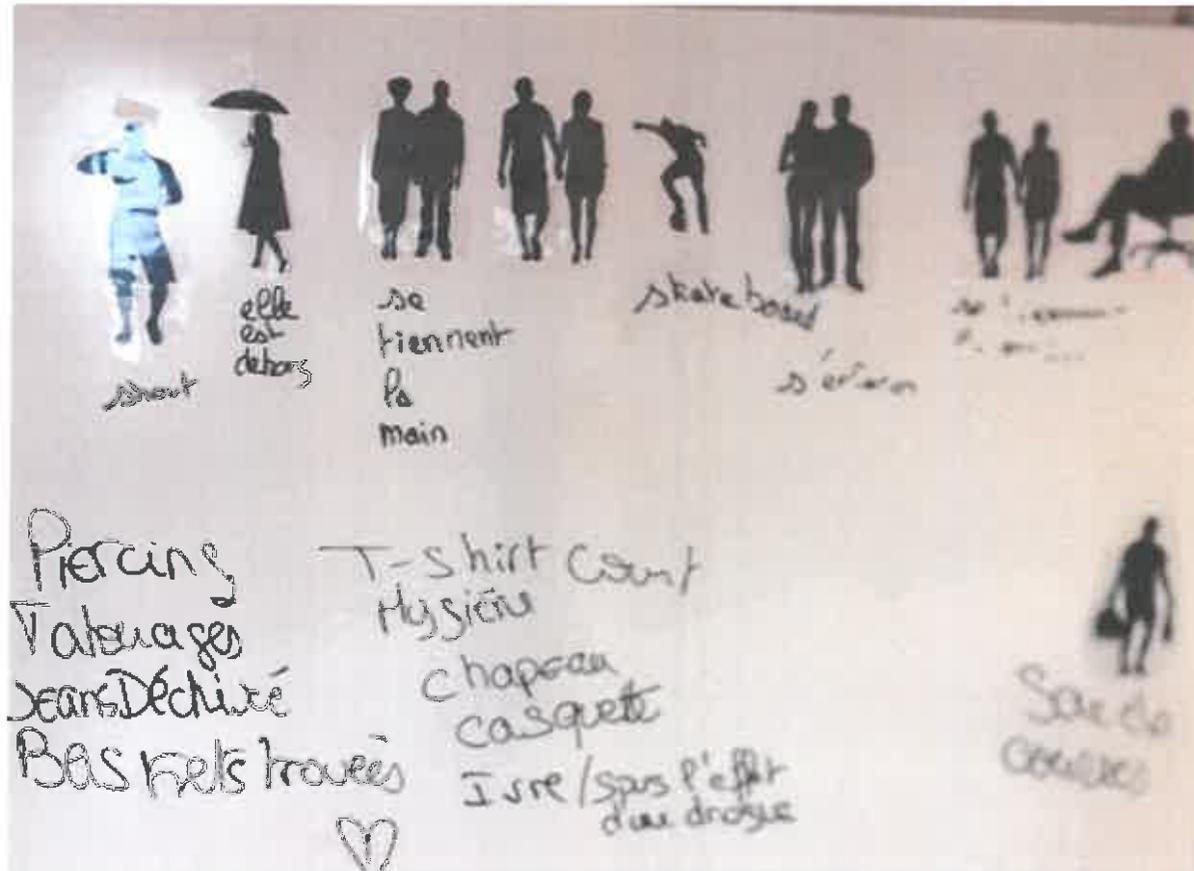
Consignes :

- Classer les silhouettes suivant s'ils sont présentés dans leur vie privée ou professionnelle
- Classer les silhouettes professionnelles en fonction du secteur économique auquel elles appartiennent
- Faire apparaître les attitudes professionnelles communes à tous les professionnelles, et celles propres à chaque filière



# Exploitation possible 1

Décrire les attitudes professionnelles suivant les secteurs économiques



*Éléments de la vie privée*

# Exploitation possible 1

Décrire les attitudes professionnelles suivant les secteurs économiques



*Éléments de la vie professionnelle*

# Exploitation possible 1

Élaborer une fiche d'auto-évaluation de l'attitude professionnelle

<i>Critères de réussite</i>	date	date	date	date
Équipement / tenue professionnelle * *				
Comportement * *				
Langage				
Travail en équipe				
Déplacements				
Règles de sécurité / d'hygiène				

Légende :  Bien, rien à signaler  Des efforts à réaliser  Attitude non professionnelle

# Exploitation possible 2

Réaliser son auto-portrait en ciblant ses points forts / qualités



# Exploitation possible 3

**Rédiger une lettre de remerciement à l'intention du professionnel**

*Exemple du corps d'une lettre rédigée par les 3ePP :*

Madame, Monsieur,

Merci de nous avoir accueillis dans votre entreprise et de nous avoir fait visiter votre atelier.

Cela nous a permis de découvrir plusieurs métiers dans votre entreprise ; et ainsi de comprendre les différentes activités dans celle-ci.

Merci de nous avoir apporté des informations quant à votre histoire et aux formations qui permettant d'accéder aux emplois qui participent au bon fonctionnement de votre établissement.

Nous vous prions d'agréer nos plus sincères salutations.

Les 3<sup>e</sup> Prépa Pro  
du LP Val de Cher à Saint-Aignan

# Compétences évaluables

## Compétences PARCOURS AVENIR

**Obj; 1 – A : Découvrir les principes de fonctionnement et la diversité du monde économique et professionnel**

**Obj.3 – C : Construire son projet de formation et d'orientation**

→ Identifier a priori quelques champs d'activités professionnelles pour entrer dans une démarche de compréhension du monde économique et professionnel

→ affiner ses choix au fur et à mesure du parcours de formation, entrer dans une démarche active et personnelle d'orientation pour préciser son cursus

## Compétences L.S.U. cycle 4

D1-1 : Langue française à l'oral et à l'écrit

D1-4 : Langage des arts et du corps (+ référentiel arts appliqués)

D3 : La formation de la personne et du citoyen (vivre ensemble)

## Compétences transversales

- S'informer
- Communiquer
- S'investir
- Vivre ensemble

# Fiche n°6 : L'automatisation des procédés de fabrication

**Objectifs** : Prendre conscience des évolutions technologiques

Découvrir une formation

**Pré-requis** : Avoir visité une entreprise industrielle (Atelier St-Michel-CONTRES)

**Visite de la section Bac Pro MEI du LP Denis Papin, ROMORANTIN**

# Déroulé de la visite

## Présentation de la formation

- baccalauréat professionnel :  
3 ans en lycée professionnel + PFMP
- Maintenance des Équipements Industriels
- Quelles industries ? Automobile, aéronautique, agro-alimentaire, pharmaceutique, etc.

## Présentation de l'atelier et des diverses activités réalisées

### Amélioration envisagée :

- Livret fourni aux élèves pour faciliter la prise de notes en vue d'une production (compte-rendu) ultérieure



# Exploitation possible

Réaliser une plaquette pour présenter le Bac Pro M.E.I.

[www.canva.com/fr\\_fr/creer/brochures/](http://www.canva.com/fr_fr/creer/brochures/)

Inscrivez-vous avec votre compte gmail professionnel (créé avec Mme Colas)

## Critères de réalisation

- TEMPS IMPARTI : 1 HEURE
- PLAN RÉDIGÉ AU BROUILLON ET VALIDÉ PAR LE PROFESSEUR
- CONTENU CLAIR ET ISSU DE SOURCES FIABLES
- LANGAGE PROFESSIONNEL
- TEXTES RÉDIGÉS DANS UN FRANÇAIS CORRECT
- LES ILLUSTRATIONS SONT LIBRES DE DROIT (PIXABAY.COM)



## SOCLE COMMUN

- D1 : Les langages pour penser et communiquer
- D2 : Les méthodes et outils pour apprendre

## COMPÉTENCES TRANSVERSALES

S'INFORMER  
COMMUNIQUER  
S'INVESTIR

## PARCOURS Avenir

- Obj.1 - A : secteur d'activité secondaire
- Obj.1 - B : évolution des procédés d'automatisation
- Obj.2 - A : projet collectif
- Obj.3 - A : formations de la filière industrielle

Le secteur économique secondaire

L'INDUSTRIE



3ePP

DÉCOUVERTE PROFESSIONNELLE

Vous avez pu découvrir le domaine de la production industrielle grâce aux visites de l'Atelier St-Michel et du LP Denis Papin de Romorantin.

Par binôme, vous devez réaliser une plaquette de présentation pour vos camarades.



## THÈMES PROPOSÉS

- les 3 secteurs économiques
- la production industrielle
- l'automatisation
- la structure et le fonctionnement d'une entreprise industrielle (Atelier St-Michel)
- le Bac Pro MEI
- le Bac pro MELEC



# Production en fil rouge

- Réalisation d'une frise commune au fur et à mesure des activités proposées
- Images, photos, textes, dessins, ...

## DE L'ŒUF À LA MADELEINE

## DE LA FABRIQUE À LA BOUTIQUE

