

De la Géo dans l'Atelier

Le pain dans le monde

Sur trois jeudis du mois de décembre, les élèves de première année CAP APR du Lycée professionnel Les Ferrages participent à un atelier boulangerie dans le cadre du PPCP, le « projet pluridisciplinaire à caractère professionnel », un enseignement qui permet l'interaction entre différentes matières et plusieurs enseignants, issus à la fois de l'enseignement professionnel (production en cuisine) général (français et histoire géographie).



et



Au

programme, pain traditionnel bio, pompes à huile de Provence, et pizza (ou fougasses).

En

histoire, les origines du pain et en géographie, découverte des pains dans le monde à partir de cartes.

La première session coanimée par Madame Romani (professeure d'atelier) et Monsieur Fanjul (professeur de français histoire géographie et boulanger intérimaire) s'est déroulée avec succès le jeudi 6 décembre. Tous les élèves se sont impliqués et ont véritablement mis « les mains à la pâte » avec la délicieuse envie de recommencer l'expérience.

