

Charolles

Un atelier de fabrication de jus de pommes au lycée professionnel

Dans le cadre de leur formation technicien conseil en vente alimentaire (TCVA) des élèves de terminale du lycée Wittmer ont transformé 20 kg de fruits en jus de pommes frais.

La mutualisation des moyens et des savoir-faire, on connaît bien au lycée Wittmer : durant 2 heures jeudi 11 janvier, les élèves de terminale bac TCVA ont été accueillis dans le laboratoire du brevet de technicien supérieur (BTS) Bioqualité afin d'apprendre à fabriquer du jus de pommes.

Encadrés par Nathalie Bois, professeure de biotechnologie et deux étudiants en dernière année de BTS Anne-Sophie et Mathis, les futurs bacheliers ont ainsi découvert et mis en pratique les techniques de fabrication de jus de fruits frais, du lavage des fruits jusqu'à la mise en bouteille.

Des protocoles d'hygiène et de sécurité strictes

Les élèves ont dû respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité afin d'éviter toutes contaminations microbiennes et accidents physiques avec l'utilisation des machines. Après avoir revêtu la tenue professionnelle réglementaire



Faire du jus de pommes comme dans une entreprise de fabrication : une expérience unique pour ces élèves en terminale baccalauréat technicien conseil en vente alimentaire.

Photo Sylvie Bonnardot

re les élèves se sont partagé les tâches pour laver les 20 kilos de pommes, les bouteilles et repérer les éléments techniques de la presse. Ils ont été impressionnés par la rapidité du broyage des fruits par la machine. Puis ils ont appris à placer les différentes couches de toiles perforées sur des clayettes en bois avant de lancer la presse et de récupérer le jus frais pour le mettre en bouteille. Autre surprise pour les jeunes : le changement rapide

de couleur du liquide obtenu sous l'action de l'oxydation : le brunissement enzymatique.

20 kilos de pommes pour près de 8 litres de jus de fruits frais.

Ils ont ensuite calculé le rendement réalisé avec les 20 kilos de pommes en pesant les bouteilles vides, puis pleines et ainsi obtenu 7,8 litres de jus frais (soit environ 39 %) qu'ils se sont partagés non sans avoir auparavant réfléchi à

l'étiquette et ses mentions obligatoires pour une mise en vente dans le commerce.

Puis il a fallu procéder au nettoyage des machines, du matériel et du sol du laboratoire, ce qui a pris un certain temps et déclenché quelques fous rires parmi les jeunes.

Tous ont apprécié l'atelier, tant pour l'expérience et les connaissances abordées que pour les moments d'échanges avec les étudiants de BTS qui leur a permis de mieux com-

Portes ouvertes Post-bac au lycée

Des portes ouvertes Post-bac auront lieu samedi 27 janvier de 9 heures à midi sur le site Libération du lycée Julien-Wittmer pour découvrir les deux BTS proposés. Le BTS Bioqualité qui forme des techniciens supérieurs en qualité pour les industries alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, hôpitaux ou laboratoire et métier de l'environnement. À noter la présence de l'IFRIA Bourgogne Franche-Comté et de l'OPAC pour la gestion du logement étudiant. Le BTS Gestion de la PME à référentiel commun européen qui forme des collaborateurs polyvalents auprès des acteurs internes et externes des entreprises (gestion clients, fournisseurs, personnels...). Après le BTS les diplômés peuvent s'insérer sur le marché du travail ou poursuivre leurs études en BUT ou licence professionnelle

prendre cette filière post-bac, les matières enseignées, les débouchés et poursuites d'études possibles...

● Sylvie Bonnardot (CLP)