

ÇA S'EST PASSÉ À CIBEINS

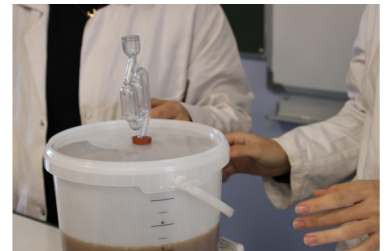
ENSEIGNEMENT PLURIDISCIPLINAIRE : LA CLASSE DE 1^{ère} STAV1 CRÉE DE LA BIÈRE ARTISANALE

Dans le cadre de l'enseignement pluridisciplinaire, les élèves de 1^{ère} STAV1 participent à plusieurs séances imaginées par leurs enseignants autour de création de bière artisanale pour les faire travailler sur le thème « de la matière première au produit fini ».

Répartis en 5 groupes de 4 élèves, l'atelier s'est déroulé en plusieurs étapes. Les élèves ont commencé par la cuisson des céréales suivie de la filtration pour extraire le mout. À présent, place à la fermentation, ce moment où les levures entrent en action et jouent un rôle dans le développement des saveurs et des arômes de la bière.

Les objectifs de ces séances incluent l'analyse du processus de transformation de la céréale en bière, avec un accent particulier sur l'étude du houblon. Par ailleurs, elles privilégient l'apprentissage pratique, en utilisant la bière comme support pour explorer ses aspects biologiques et chimiques intéressants.

Tess, élève en 1^{ère} STAV1 a déclaré : « C'est intéressant, on ne savait pas comment était faite la bière. Cet atelier permet cette découverte. C'est facile à remettre en application mais ça nécessite de la patience ». Rose a ajouté : « On a décomposé les étapes de la fabrication au cours des séances, c'était une approche à la fois théorique et pratique ».



PLONGÉE DANS LA GESTION D'ENTREPRISE POUR LES APPRENTIS DE BTSA ACS'AGRI 2 ET AQUA 2

Dans le cadre d'un module de création d'entreprise, les apprentis de BTSA ACS'AGRI 2 et AQUA 2 ont participé à un atelier animé par Cap'Impulse - atelier d'entrepreneurs sur le thème de la gestion d'entreprise.

Durant deux jours, les apprentis se sont mis dans la peau d'un entrepreneur au moyen d'une formation ludique et vivante, au format «serious game». Ce format leur a permis d'appréhender la gestion d'entreprise sous toutes ses facettes : stratégies commerciales, de production, économiques et managériales.

En équipe, ils ont vécu les réalités auxquelles font face les entrepreneurs et dirigeants, avec l'objectif de donner à chacun les clés pour comprendre l'entreprise et passer à l'action.

BIENTÔT À CIBEINS

VENDREDI 12 DÉCEMBRE

Remise des diplômes

DIMANCHE 14 DÉCEMBRE

Noël des enfants de Cibeins

SORTIE(S) À VENIR

5
Déc

Concours de pointage

BTSA ME1 - BTSA PA2
STAV - 1^{ère} Gé

SORTIES PÉDAGOGIQUES

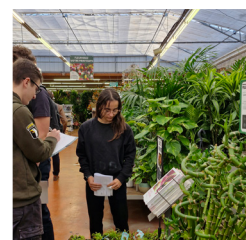
VISITE PÉDAGOGIQUE DE QUATRE ENSEIGNES SPÉCIALISÉES : UNE IMMERSION AU CŒUR DU PARCOURS CLIENT

Dans le cadre de leur formation, les étudiants de BTSA TC UJAC 1 ont réalisé une série de visites pédagogiques dans quatre enseignes spécialisées : Animalis, Green, Little Pet Shop et Canal Dog.

Les objectifs de ces immersions étaient de comprendre les réalités du métier au sein d'un magasin spécialisé et d'analyser de manière concrète les enjeux du parcours client. À travers ces visites, les élèves ont pu rencontrer des responsables de magasin et des vendeurs-conseil qui ont partagé leur expérience, leurs pratiques et la vision du métier. Ces échanges ont permis aux apprenants d'appréhender le quotidien d'un commerce spécialisé, ses exigences, et les compétences attendues de futurs professionnels du secteur. Les étudiants avaient pour mission d'observer et d'analyser la qualité de l'accueil client, l'accompagnement et le conseil, la cohérence et la fluidité du parcours client, l'articulation entre outils numériques et présence en magasin et l'agencement des rayons et la mise en avant de l'offre, notamment saisonnière. Chaque visite s'accompagnait d'un document d'analyse, leur permettant de structurer leurs observations et d'identifier des pistes d'amélioration en lien avec les attentes de l'UE1 « Omnicanalité et parcours clients ».

Ils ont ainsi pu mesurer la variété des tâches, l'importance du relationnel, ainsi que le rôle central de l'expérience client dans un commerce spécialisé. Au-delà des observations, les élèves ont surtout découvert un métier passionnant, vivant et exigeant, qui demande de la polyvalence, de l'écoute, et une bonne dose d'enthousiasme.

Une journée riche, formatrice, et pleine de petites et grandes découvertes...



À LA RENCONTRE DES ACTEURS LOCAUX

Les projets de la classe 1^{ère} Bac Pro Aqua et TCVA avancent bon train : Défi Agri Culinaire, MAP valorisation des produits aquatiques, Marché de Châtillon. Les élèves ont ainsi pu rencontrer plusieurs acteurs de la filière locale.

Tout d'abord, Le Fumet des Dombes et leurs Viviers (de Villars) qui transforment et valorisent la carpe de Dombes en rillettes, terrines, fumée, goujonnettes. Puis, AlviDombes qui transforme les peaux de poissons (carpe, truite, saumon) en friandises pour les chiens. Enfin, les Fermiers de la Dombes qui commercialisent des produits locaux.

Des visites riches en information pour leurs différents projets et au cours desquelles les élèves ont pu rencontrer des anciens cibeinois bien insérés dans le monde professionnel et les filières locales.

ÉVÈNEMENTS À VENIR

02
Déc

Forum
-
Lycée St Sorlin
en Bugey

08
Déc

SOFE0
-
Oyonnax

10
Déc

Forum de l'orientation
-
Collège Jean-Moulin
Saint Didier de Formans

16
Déc

Présentation Bac
Techno STAV
-
Lycée Val de Saône