

Olympe de Gouges à la découverte des métiers !

Pour la préparation du forum des métiers nous nous y sommes pris 6 mois à l'avance avec l'envoi des lettres d'invitation pour les futurs intervenants qui venaient présenter leur métier. Ensuite, 4 mois avant nous avons préparé des affiches pour le stand ODP.

Puis 2 semaines avant, nous avons préparé les étiquettes, les plannings et les différents plans des salles pour mettre en place les stands accueillant les intervenants.

Mardi soir, la veille du forum nous avons préparé les stands pour les intervenants. On devait suivre les plans que Mme BOYER nous avait préparé.

Le jour-même du forum le mercredi 18 mars nous nous sommes répartis en plusieurs groupes. Certains groupes géraient le stand café, d'autres ont accueilli les intervenants et certains devaient aller chercher les denrées pour la préparation du café. Nous avons 1 h de pause pour pouvoir faire le tour des différents stands proposés.

A la fin, nous avons rangé toutes les salles au fur et à mesure que les intervenants partaient. Pour finir M. BONNET a organisé un buffet de remerciement pour tous les intervenants et la classe d'ODP.



Les 3°E à Aquitec



Jeudi 29 janvier, la classe d'ODP et d'autres élèves de troisième, nous nous sommes rendus au salon d'AQUITEC, situé au parc des expositions à Bordeaux Lac.

Pendant 1h30 nous avons été en totale autonomie dans le salon pour regarder ce qui nous intéressait.

L'objectif de cette sortie, était surtout de trouver un métier pour plus tard ou une orientation pour après la 3ème.

Il y avait un stand sur les nouvelles technologies, avec une animation sur un jeu virtuel. Il fallait prendre un casque, le mettre sur la tête et à l'intérieur on voyait ce qui se passait.

Je pense que pour beaucoup de jeunes ce salon est très important pour avoir des informations sur les lycées et les formations.



L'ODP : une Option Géniale ?

Les séances d'ODP (Option Découverte Professionnelle) se font de 14h à 17h le jeudi, avec Mesdames Boyer, Legrand et Mayonnave.

Chaque année, au mois de février ou mars, les élèves de l'ODP organisent le forum des métiers.

Dans ce groupe, il y a une bonne ambiance. Cette option est très intéressante. Nous faisons beaucoup de sorties pour découvrir divers métiers passionnants (la FFB, Intermarché, l'association « Elles bougent », le château Lagueloup...). Nous devons tenir à chaque séance un carnet de bord qui contient des questions sur chaque séance.



Cariste et chef d'atelier dans l'entreprise Goujon

-Métier : Chef d'atelier

-Activités du professionnel : passe les commandes des matières premières et des emballages, dit ce qui faut préparer chaque jour en fonction du stock et décide qui va à quel poste et combien de personnes sont nécessaires par jour.

-Conditions de travail : il peut être dans son bureau ou dans l'atelier et travaille entre 8h et 12h par jour. Son salaire est compris entre 2 000€ et 2 500€ par mois.

-Qualités nécessaires, les compétences : il faut être à l'écoute, rigoureux, disponible en cas de problème, être un excellent technicien et un bon gestionnaire.

-Vie professionnelle : il n'y a pas vraiment d'évolution à part chef de site.

-Accès au métier, les formations : il faut un BTS (un BAC+2).



-Métier : cariste.

-Activités du professionnel : Il doit prendre en charge les produits, décharger les marchandises, vérifier les quantités, trier et classer les produits, gérer les commandes, charger les camions pour les livraisons et gérer les stocks sur Internet.

-Conditions de travail : Il est sur sa machine, dans l'atelier ou en plein air.

-Qualités nécessaires, les compétences : Pour faire ce métier, il faut avoir «le compas dans l'œil», être motivé, organisé, dynamique, savoir anticiper.

-Vie professionnelle : les débouchés sont surtout dans les secteurs de l'agroalimentaire et pharmaceutique. Le salaire est d'environ le SMIC, soit 1 457€ brut.

-Accès au métier, les formations : soit un CAP agent d'entreposage et de messagerie, soit un BAC pro logistique.

La Lettre de l'ODP

Direction de la publication : M. Bonnet

Comité de rédaction : élèves option ODP

Les 3^oE Dégustent !



Nous avons visité l'entreprise Gironde Spécialités. Elle se situe dans une zone d'activité au bord de l'autoroute A62, à Saint-Médard d'Eyrans.

Cette entreprise existe depuis 2005 elle était auparavant à Tresses puis elle a déménagé pour avoir un plus grand espace. La superficie de l'usine est de 1800m². Le personnel est composé de 19 personnes.

L'usine que nous avons visité fabrique des cannelés pour des magasins comme : Aldi, Simply Market et Intermarché.

Nous avons vu comment fonctionnaient l'usine, les différentes machines et les différents postes de travail.

La classe s'est divisée en 2 groupes et nous sommes partis sur le site bien équipés (charlotte, blouse et sur-chaussures).

Les matières premières pour préparer un cannelé sont : du sucre, de la farine, du rhum, du lait, et des œufs et de la vanille.

On nous a expliqué que les produits pour faire la pâte étaient commandés en grosse quantité.



Les œufs, seulement les jaunes, sont livrés par cuve de 1000 kg et entreposés dans des frigos. Les tanks sont des machines réfrigérées qui contiennent 8 tonnes de pâte à cannelé. La pâte passe par des tuyaux pour arriver dans un bol qui les transfère dans des moules à cannelés. Après cette étape, les cannelés partent au four, à 210°. Selon la taille des cannelés la cuisson est différente. Pour les petits, le temps de cuisson est de 45 min alors que pour les grands il est de 1h20.



A la sortie du four, on vérifie la température puis les cannelés sont mis dans un tunnel de surgélation puis mis en boîte.

Une fois qu'ils sont mis en boîtes, ils sont stockés dans une salle à -19 degrés en attendant les commandes.

Pour accéder au métier d'opérateur il faut un BTS alimentaire ou un Bac Pro.