

locale

Découverte de la fabrication de fromages



La pluridisciplinarité est une pratique inscrite au cœur du projet pédagogique de l'enseignement agricole.

Dans le cadre de la pluridisciplinarité de génie alimentaire de la classe de Première « Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant » (STAV), du Campus Terre et Vie, situé à Montauban-Capou, les élèves, accompagnés de leurs enseignantes Sophie Coyac et Joëlle Verdier, ont visité la ferme « Au clair de la Brune » à Lauzerte.

« Les élèves avaient en amont fabriqué en classe des yaourts et des fromages. Ils ont pu demander à des professionnels les différentes étapes pour fabriquer une tome, des yaourts et autres fromages. Ils ont construit des diagrammes de fabrication et positionnés les dangers biologiques physiques et chimiques d'un tel protocole. Merci à la famille Portal qui nous a reçus chaleureusement. », soulignent les enseignantes.

Le Campus Terre et Vie ouvre ses portes :

Mercredi 15 février de 13 h 30 à 18 heures : Venez découvrir le BTS Technico-Commercial, le BTS Métiers du Végétal : Alimentation, Ornement et Environnement et le BTS Agronomie - Cultures Durables - Site de Capou Montauban. Prendre RDV au 05 63 21 23 23.

Samedi 18 mars de 9 heures à 17 heures : Une occasion de rencontrer l'équipe pédagogique qui vous accompagnera dans le choix de votre orientation et de visiter les locaux et les équipements.

Retrouvez toute l'actualité du Campus Terre et Vie sur le site internet : <https://epl82.educagri.fr/>