

## Sortie théâtre ...

Sortie à l'espace Mac Orlan de Péronne.

le **mardi 5 décembre**, nous avons assisté à un théâtre forum sur les violences faites aux femmes, organisé par Somme Emploi Service et le CIDFF. Théâtre forum proposé par la compagnie de théâtre Pas à Passo Théâtre de l'Opprimé. Les élèves ont assisté à 3 saynètes puis ont pu aller sur scène pour donner une fin différente aux piécettes d'origine. Merci à la participation des classes de 1ère SAPAT, CAPA 1 et 2nde SAPAT 1.



## Quoi de neuf ?



### Atelier marionnettes

Pour les terminales SAPAT et CGEH, c'est atelier Marionnettes au lycée avec Pierre-François Lucas, marionnettiste professionnel. Dans le cadre d'un projet PEPS offert par la Région Hauts-de-France, les élèves entraînent leur créativité et leur dextérité.



# Projet MIL : des BTSA DATR Brassent de bière au LPA !

Module Initiative Locale : Gastronomie et Territoires.

Au vu qu'avec un titre comme ça ce module nous donnait l'eau à la bouche ! Donc pour remplacer la visite de brasserie de Douai, Mr Baussart s'est rapidement proposé pour nous initier au brassage de la bière au lycée. Après avoir levé les quelques interrogations et potentielles contraintes, le projet a été validé par la direction et le paiement des matériaux facilité par la secrétaire générale et le service comptable.

Mr Baussart est donc allé se fournir en malt d'orge et de blé, en houblon et à amener son matériel en cuisine pédagogique. Nous avons découvert les matériaux nécessaires à la réalisation de la bière et leur processus de transformation : Céréales -> Malt / Houblons -> Pellets / Levures.

Nous nous sommes relayés au moulin manuel et avons moulu le grain qui était à notre disposition. Nous avons chauffé de l'eau pour la première étape que l'on appelle "Empâtage" et introduit le grain, il a cuit à feu doux pendant un peu près une heure. Ensuite nous l'avons retiré, égoutté et donné aux oiseaux du lycée.

L'extraction des sucres du malt était terminée, il fallait donc procéder à l'ébullition. Cette étape consiste à infuser le houblon, mais ce n'est pas si simple. Le houblon introduit en début d'ébullition déterminera l'amertume tandis que celui introduit en fin d'ébullition déterminera les arômes. Une fois l'ébullition terminée, le moût refroidit, le tout est filtré et mis en cuve de fermentation.



L'étape suivante : La fermentation ne se fera pas au lycée.

7 semaines après, la bière est revenue au lycée embouteillée, elle devra attendre encore plusieurs semaines avant d'être consommée.

Les premières dégustations devraient être possibles mi-janvier.

C'est vraiment intéressant de comprendre comment est fait un alcool et plus particulièrement la bière qui est un produit que l'on retrouve beaucoup en Hauts-de-France et qui reflète un savoir-faire et une tradition. On trouve dans nos régions des producteurs de céréales pour la fabrication de la bière ainsi que de houblons.

Cette bière triple titre à 9%. Nous avons utilisé un malt Pils ainsi qu'un malt de froment, ce qui confère à la bière une belle robe blonde claire. Des houblons Golding et Saaz lui donnent un goût bien caractéristique d'une bière typique de notre région sachant faire l'unanimité.

On a brassé un bon nombre de noms qu'on aurait pu lui donner. Finalement, après une pause bien méritée le matin du brassage, le nom nous a sauté aux yeux en rentrant dans la salle.

La C1-3, Surprenant et énigmatique elle porte simplement le nom de : la cuisine pédagogique.



## A vos agendas !

### HEBDO

S 4 : Bac Blanc CGEH/SAPAT  
S 5 : Projet PEP'S CAPa2/BTSA  
Formation : A. Flet / L. Afensiss du 23 au 24/01

### 22/01

- 9h30 : Comité final PPA
- 11h00 Point COM JPO
- 14h00 Info COL DEAES / VIF
- Voeux de la région à Lille

### 23/01

- Journée M. de stage : Intervention M. Blin avec les CGEH
- 10h00 : Réunion M. apprentissage & de stage
- 14h00 : Bilan Cultivez votre avenir MDSI Albert
- 17h30 : Visio point inauguration atelier à la santé 2nde SAPAT
- Voeux DRAAF à Tilloy

### 24/01

- Commission FSL
- Réunion filière Agriculture
- CT des S. Générales à Tilloy (H. Moreau-Grymonprez, L. Brief)

### 25/01

- Journée AGEFIPH
- Formation SIL BTSA (P. Vanbreugel / R. Peltier)

### 26/01

- 8h30 : CODIR
- 13h30 : Réunion personnels CFPPA

### 29/01

- RDV IME
- 14h00 : Visio présentation action Cultivez votre avenir
- Séminaire Direction (L. Brief)

### 30/01

- 9h00 : Réunion Nouvelle Chance
- 17h30 : Conseil de classe BTSA
- Séminaire Direction (L. Brief)

### 31/01

- CT des directeurs CFPPA à Vervins (L. Bourdon)

### 01/02

- 9h00 : Réunion pôle Secrétariat
- 14h00 : Réunion Comptabilité

### 02/02

- CODER à Amiens (L. Brief)
- Commission Menu
- 14h00 : Commission locale de formation