

Nous retrouvons nos deux élèves de 1MSPC, **Maëlys FAUVERGUE** et **Laly GARENEAUX**, qui font leur Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) en Sicile, Italie, dans le cadre d'une mobilité ERASMUS.



La deuxième semaine commence par le week-end !

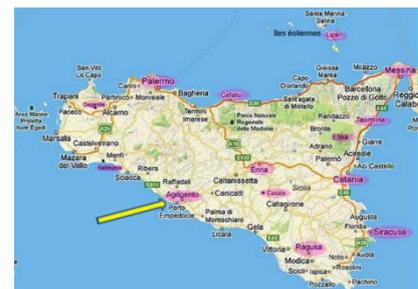
Samedi, lever vers 5h30, et départ de Porto Salvo di Mascali.

Un premier arrêt au kiosque « La Briciola » pour une granita et sa brioche.

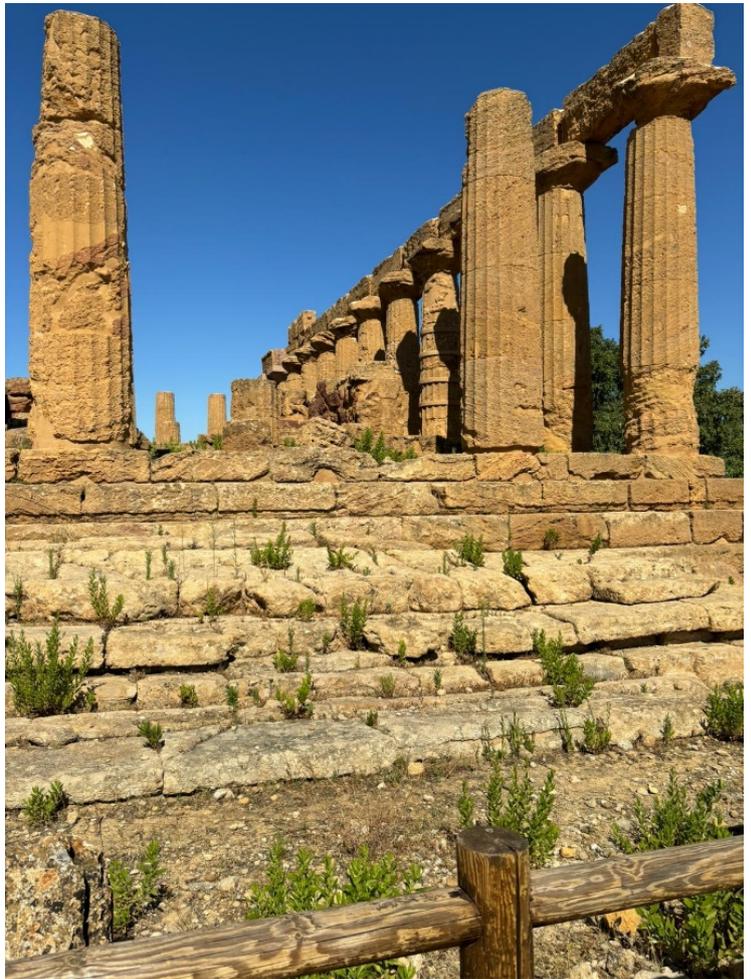


Ensuite, direction Agrigento, pour la visite de la vallée des temples.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Vall%C3%A9e_des_Temples







Lundi, reprise du travail.

Début de semaine à Mascali, pour la fabrication et le conditionnement de pâtes à tartiner et pesto divers.

Ensuite, visite et observation sur le site de production de nougat.

Voici quelques photos prises par Laly GARENEAUX.



L'opération commence dans ces chaudrons



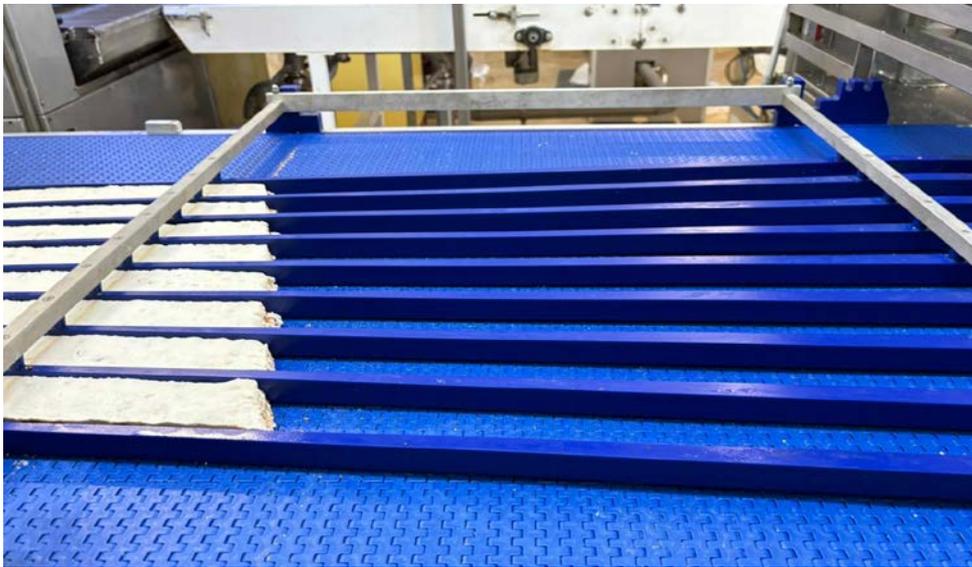
Mélange des ingrédients dans ces cuves munies de pétrin



Pain de nougat prêt à passer au laminoir



Nougat à la sortie du laminoir, il passe dans un tunnel de refroidissement pour être tranché



D'abord le nougat est tranché en long



Pour ensuite être tranché en large



Pour se diriger vers la zone d'emballage

Lien vers le site de la société DOLGAM, qui accueille nos deux élèves : <https://dolgam.it/>

Michel FLANQUART, professeur Bac Pro MSPC