

Nous retrouvons nos quatre garçons de 1MSPC pour leur deuxième semaine en Sicile : Hugo Bertin, Axel Daddi, Yanis Dulieux et Mekki Far, qui font leur Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) dans le cadre d'une mobilité ERASMUS.



La semaine a débuté par une maintenance de premier niveau : le nettoyage de l'outil de production.

Ce système s'appelle Granellatrice, il transforme des fruits secs, tels que pistache, noisette, arachide ou amande, en granulat pour des préparations soit de pesto soit de pâtes à tartiner, mais dans ce dernier cas les granulats passent dans un autre système pour être plus affinés.



Avant nettoyage



et après.

Voici les ingrédients de base pour réaliser les différentes recettes de pesto ou de pâte à tartiner.

Dans cet exemple, les ingrédients de beurre de cacahuète.



Arachide



huile d'arachide



épaississant

Lors des jours suivants, les élèves ont procédé aux mêmes activités que la semaine dernière.

Le jeudi, une sortie sur la plage de Recanati, proche de Giardini Naxos, est organisée en compagnie d'élèves du Lycée Senez de Hénin Beaumont, qui sont également en Sicile pour un partenariat avec le lycée artistique Renato Guttuso de Giarre.

Les élèves sont allés à Ortigia, en train au départ de Giarre, pour la journée du samedi.

Ils ne se sont pas mal débrouillés, car le distributeur de billets de train ne voulait pas de leur argent, ils ont donc fait une petite vidéo montrant le dysfonctionnement pour ensuite la montrer au contrôleur dans le train et acheter enfin leurs billets.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%8Ele\\_d%27Ortygie](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%8Ele_d%27Ortygie)

Il y a trop peu de photo de leur visite à Ortigia, j'avais oublié de leur rappeler la consigne....



Une rue typique de Ortigia



sur la place de la cathédrale

Le dimanche est passé à faire le ménage et farniente !