



## PROJET PÉDAGOGIQUE

Nom du projet	
Visite d'une brasserie artisanale (brasserie Mappiness)	
Professeur(s)	Classe(s)
Madame Valérie OUDARD Monsieur Eric DREVAULT	Terminale <b>STL Biotechnologies</b> Lycée d'Arsonval à Saint-Maur-des-Fossés (94)
Date(s)	
Décembre 2017	
Objectif(s)	
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Approcher de façon concrète l'utilisation des micro-organismes dans un procédé de biotechnologies.</li><li>✓ Nécessiter de contrôler la pureté de la culture au cours de la croissance.</li><li>✓ Visualiser un fermenteur et mieux percevoir la notion de croissance microbienne.<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Établir des liens avec le métabolisme cellulaire.</li></ul></li><li>✓ Appréhender les notions de règles d'hygiène et de sécurité dans un environnement professionnel.</li></ul>	
Activité(s) menée(s)	
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Visite de la brasserie avec présentation des étapes nécessaires à la réalisation de la bière par le brasseur.<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Numération de levures à différents stades de la fermentation.</li></ul></li><li>✓ Lien(s) avec certains Projets Technologiques Accompagnés (PTA) des élèves.</li></ul>	
Image(s) et/ou lien(s)	
Lien vers le site de la brasserie : <a href="http://www.mappinessbeer.com/">http://www.mappinessbeer.com/</a>	
Bilan et perspectives	
Visite très utile pour illustrer différents points du programme. Implication de certains élèves dans le PTA.	
Contact mail pour en savoir plus : <a href="mailto:valerie.oudard@ac-creteil.fr">valerie.oudard@ac-creteil.fr</a>	