

Bonjour, nous sommes les élèves de DP3 d'Onet le château.

Nous sommes arrivés au lycée à l'heure du déjeuner. Nous avons été accueillis par Madame la CPE du lycée qui nous a emmené prendre un excellent repas au restaurant scolaire.

Nous avons ensuite visité les différentes spécialités et options de l'établissement.

Nous avons commencé par la présentation de la plateforme technologique, guidés par madame SANSON, qui nous a expliqué la plateforme, les projets, les diverses préparations en boucherie et salaisons, ainsi que les multiples labos de travail où les élèves apprennent le travail manuel et les différentes techniques de salaison.

Une hygiène irréprochable est demandée dans les locaux, c'est pourquoi nous avons dû porter des par-dessus: les charlottes et la blouse en plastique ainsi que des sur-chaussures.

Le lycée La Roque a deux fonctions : comme son nom l'indique, c'est un lycée, mais en même temps il produit et vend ses propres produits et aliments. A la suite de cela, nous sommes allés voir les vaches dans leur étables, nous avons aussi

vu l'ensilage. Le lycée adopte un mode de consommation de type « circuit court »: c'est-à-dire que pour nourrir leurs élèves, ils consomment directement les viandes de leurs élevages. Ils ont mis au point un système de distribution publique de lait cru, devant les Halles de l'Aveyron. Un élève, futur agriculteur, nous a aimablement fait part de son parcours et de ses projets professionnels. Pour finir, deux personnes nous ont présenté en détail les filières et les options, à l'aide de brochures et de documents.

Cette visite a été très bénéfique pour nous tous, mais fut malheureusement trop courte. Nous remercions tout le personnel ainsi que les enseignants et Madame la CPE de nous avoir si gentiment accueillis.

Cordialement.

Les élèves de DP3.