



Réalisé par Camille Le Bris

Le JM F aison F

Janvier 2011 N°4



Dans ce numéro :

Vœux	
Visite de l'acrobate : Romain	
Visite à la biscuiterie	
Recette du Kouign Amann	
Bilan de 4 semaines de stage	
Bpdj	
Visite au Port Musée	

Les formateurs et membres du personnel de la Maison Familiale de Poullan souhaitent aux élèves et à leurs familles et référents, une très bonne année 2011, pleine de bonheur et de réussite dans les projets.

Visite de l'acrobate aérien : Romain Cabon

Notre classe de 4ème a débuté un cycle en éducation physique et sportive sur l'art du cirque. Pour présenter cette discipline, le 15 décembre dernier, nous sommes allés applaudir le Cirque de Noël à Quimper avec notre formatrice Mme Guilcher. Parmi les artistes, le quimpérois Romain Cabon qui est acrobate aérien sur tissu. A la fin du spectacle et grâce à Mme Guilcher, Romain a accepté de venir nous voir à la Maison Familiale, vendredi 28 janvier. Pendant son intervention, Il nous a expliqué que le travail et la volonté sont les maîtres mots de la réussite.



Recette du Kouign Amann : Un mystère : combien de beurre, combien de sucre ?

Le Kouign Amann se fabrique tout d'abord avec une pâte à pain à laquelle on ajoute un mélange de beurre et de sucre mais dont on ne connaît pas la quantité :



Ingrédients

200gr de farine
4gr de levure
4gr de sel
160gr d'eau
340gr de beurre + sucre

La fabrication

Etape 1 : le frasage. Etape qui consiste à mélanger les ingrédients de la pâte à pain jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de distinction des ingrédients.

Etape 2 : le pétrissage étire et claie la pâte.

Etape 3 : le façonnage : lors de cette étape le boulanger roule la pâte et insère le beurre et le sucre.

Etape 4 : Tracé de losanges et dorure avec du lait.

Etape 5 : Cuisson : 30-35mn à 230°C (thermostat 7)

Etape 6 : Dégustation

Visite à la biscuiterie de Douarnenez La fabrication du Kouign Aman

Mardi 26 janvier, nous sommes partis à Douarnenez visiter la biscuiterie de M. Guézingar. Il est boulanger et spécialisé dans la fabrication du Kouign Amann. Il nous a montré les différentes étapes de la fabrication de la spécialité de Douarnenez.

La visite était très intéressante et bien sûr nous avons fini par la dégustation du Kouign. Que c'était délicieux.....



Les formateurs invitent les élèves à essayer à fabriquer un kouign Amann et à le ramener à la Maison Familiale le 15 février prochain.



Bilan de 4 semaines de stage vente



7 élèves ont suivi un stage en magasin traditionnel et une dizaine de jeunes en grandes et moyennes surfaces (hypermarché, supermarchés, magasins de décoration, bazars, vêtements..).

Ils ont placé des produits en rayon, scanné les articles en caisse et orienté les clients. La plupart des stages se sont bien déroulés, les élèves ont apprécié les conseils donnés à la clientèle..

Quelques jeunes n'ont pas aimé ce stage vente car il était répétitif et monotone.

Laure & Laura

Evaluation du rapport vente

Pour notre évaluation nous avons tous présenté un rapport et une affiche de stage vente. Le déroulement de l'évaluation s'est passé devant notre formatrice Mme Derouin et une personne de l'extérieur. Pendant qu'un groupe était en classe à réviser, une personne attendait dans le couloir. « J'ai bien aimé passer cette évaluation mais j'ai vraiment eu peur car on ne connaissait pas le jury. Je pense avoir réussi l'oral ».

Camille Le Bris

Brigade de Prévention de Délinquance Juvenile (BPDJ)

Nous avons eu l'intervention de la BPDJ, La gendarme est intervenue auprès de toute la classe pour nous parler des méfaits de l'alcool et de la drogue.

Ce que nous avons retenu de cette intervention :

La Drogue : Elle nous a raconté de nombreuses histoires vécues lors de son intervention auprès des gens qui rencontrent des difficultés face à l'alcool ou à la prise de drogue.

Clairvie

Visite au Port Musée à Douarnenez



L'objectif de la visite était de découvrir la révolution industrielle pour illustrer le cours d'histoire. Douarnenez, c'est le port sardinier par excellence. Il a d'ailleurs laissé son nom aux Penn Sardin, ces femmes qui travaillaient laborieusement dans les conserveries de poissons, et qui militaient pour leur droit. L'invention de la boîte de conserve, à Nantes, change le destin de la ville. La première conserverie s'installe à Douarnenez en 1853. Il y en a 40 en 1880. La population passe de moins de 2 000 à plus de 13 000 habitants. Les paysans des environs viennent travailler sur les bateaux et dans les usines. Ils s'installent dans la partie basse de la ville, à côté des belles maisons de granit édifiées par ceux qui ont déjà fait fortune. En 1900, plus de 1 000 chaloupes de pêcheurs sont tirées sur la grève avant la construction du port du Rosmeur. Sur les panneaux, de vieilles photos montrent l'atmosphère qui régnait alors.

En animation : Semaine Bien-être



Un moment de détente. Massage et respiration.
Merci Nathalie !

Dates à retenir

Du 7 au 18 Février «Droits de la femme et des enfants ».

Le 18 et 19 Mars 2011 Portes Ouvertes

Le 7 avril 2011 Assemblée Générale.

