Fiche situation/problème

Conducteur de ligne agro-alimentaire
Conductrice de ligne agro-alimentaire

Deux activités sont proposées, la première est un travail oral et la seconde conduit à une production écrite. Les deux activités n'étant pas liées, le formateur est libre de proposer l'une ou l'autre voire les deux aux apprenants.

Situation problème n°1

Activité orale

Le document support de cette activité est adapté de www.haribo.com.

Le travail demandé consiste en une interaction orale où le migrant décrira son activité professionnelle à son ami (le formateur).

Le migrant devra donc lister les ingrédients contenus dans les bonbons et expliquer le processus de production, il pourra tutoyer le formateur puisque la conversation est de type amical.

Le formateur est libre de faire une première lecture du document avec le migrant si le contenu lui semble trop complexe pour un travail en totale autonomie.

Situation problème n°2

Activité écrite

Le migrant devra écrire un mail à un ami sans oublier les formules d'accueil et de congé propres à ce type d'écrit.

Deux supports sont donc proposés afin de permettre au migrant d'obtenir les informations utiles au corps du texte, soit le site internet du musée du bonbon Haribo, soit des copies d'écran de ce même site.

De plus, le formateur peut choisir la version papier du mail ou proposer au migrant de lui envoyer un véritable mail s'il dispose d'une adresse personnelle. Il paraît même possible d'aider le migrant à créer un compte comme introduction à cette activité.

Situation problème n°1

Activité orale

Vous travaillez à l'usine « Bonbons d'Ici ». Un ami vous demande de lui expliquer votre travail. Vous utilisez un document publicitaire de votre entreprise pour ne rien oublier.
Vous pouvez, si vous le souhaitez, prendre des notes pour préparer ce que vous allez dire à votre ami.

Notes :

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

BONBONS D'ICI

Nos ingrédients

Notre entreprise a de grandes exigences concernant les éléments qui constituent ses produits. Seules des matières premières de très bonne qualité sont utilisées. Nos bonbons gélifiés sont faits d'un mélange de sirop de glucose (qui les rend transparents), de sucre et de dextrose (qui les rend sucrés) et de gélatine (qui leur donne leur consistance de «gomme»). A cela s'ajoutent des concentrés de fruits et de plantes, des arômes, de l'amidon et un peu d'acide citrique.

Pour la fabrication des bonbons gélifiés, nous utilisons de la gomme arabique. C'est une résine d'acacia originaire d'Afrique, d'Asie ou d'Australie. Elle est nettoyée, préparée et cuite avec le sucre.

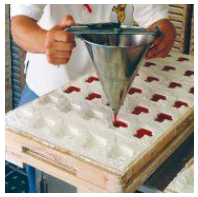
Quelques bonbons gélifiés sont également fabriqués à l'aide d'amidon ou d'agar-agar, une variété d'algue tropicale. Ces produits peuvent être consommés sans problème par les végétariens ou les personnes de confession musulmane.

Nous utilisons des colorants d'origine naturelle dans la majorité de nos bonbons. Issus de fruits et de plantes, ces colorants sont composés exclusivement de pigments présents dans la nature : concentré de citron ou de curcuma pour le jaune, concentré de kiwi ou d'épinard pour le vert, concentré de cassis ou de betterave rouge pour obtenir les rouges.

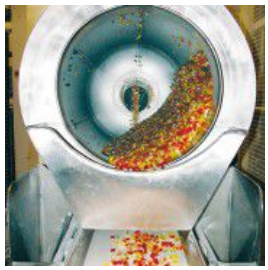
Notre technique

Au départ, il y a l'idée d'un dessinateur. Chaque bonbon a une forme propre et est d'abord dessinée à la main sur une feuille de papier.

Le dessin manuel est ensuite numérisé par un scanner et une fraise high-tech sculpte la forme du nouveau bonbon dans du plâtre.
Pour finir, on revient au travail manuel : les dernières corrections et les finitions sont effectuées avec des couteaux et une fraiseuse à main. A partir de ce prototype, on fabrique ensuite un moule pour la production.



Le mélange (des ingrédients) gélifié liquide est versé dans les empreintes du moule.



Après séchage, les bonbons gélifiés sont enrobés d'une couche de cire d'abeille et de carnauba qui leur donne leur aspect brillant et les empêche de coller les uns aux autres.

Ils sont alors prêts à être pesés automatiquement et conditionnés par la machine d'emballage dans des sachets de toutes tailles, pour être expédiés aux clients dans le monde entier.

Situation problème n°2

Activité écrite

Vous travaillez à l'usine « Bonbons d'Ici ». Vous avez parlé de votre activité professionnelle à un ami. Il est très intéressé et aimerait visiter votre usine, mais c'est impossible car seuls les employés de l'usine peuvent entrer dans les ateliers.

A la place, vous allez lui proposer de visiter le musée du bonbon Haribo à Uzès. Vous lui écrivez donc un mail pour lui donner des informations sur le musée et l'inviter à venir avec vous.

Pour vous aider, vous pouvez aller sur le site internet du musée http://www.museeharibo.fr/

ou utiliser le document joint.

Vous pouvez écrire le mail :

Destinataire :

Objet :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

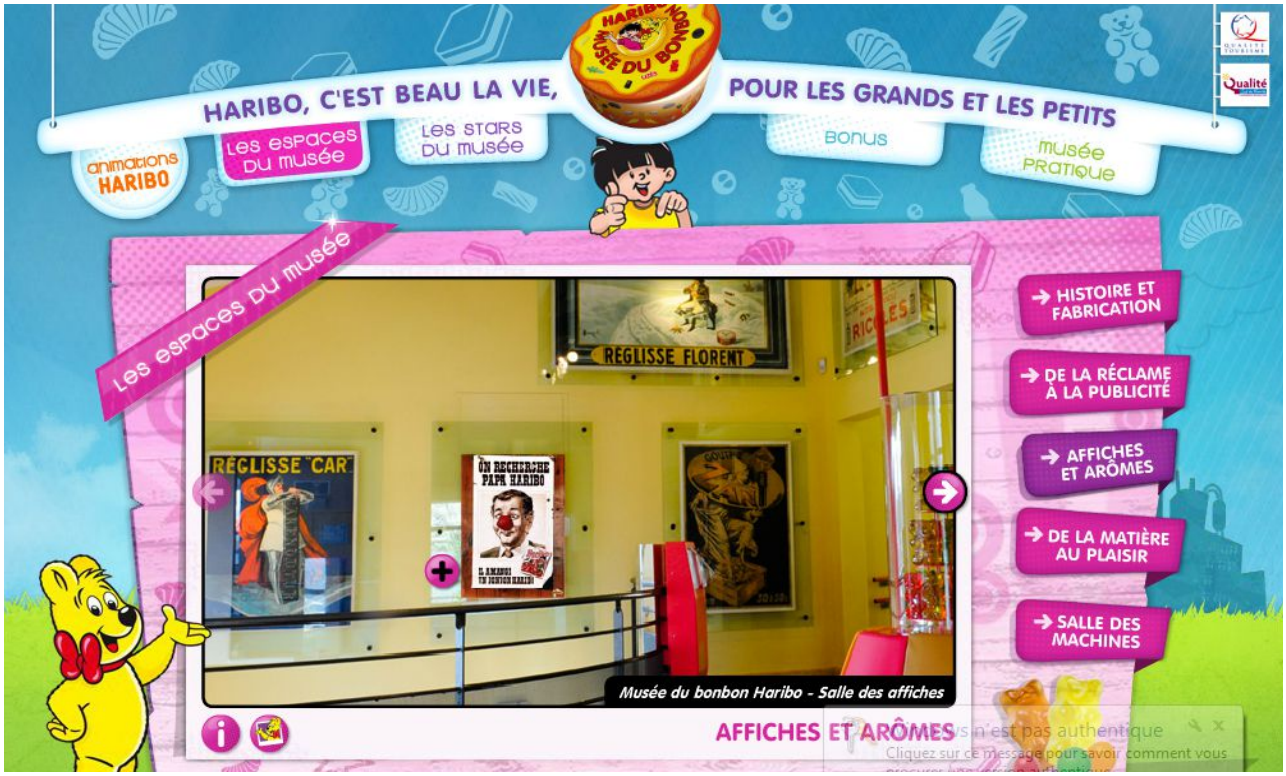
.....

.....

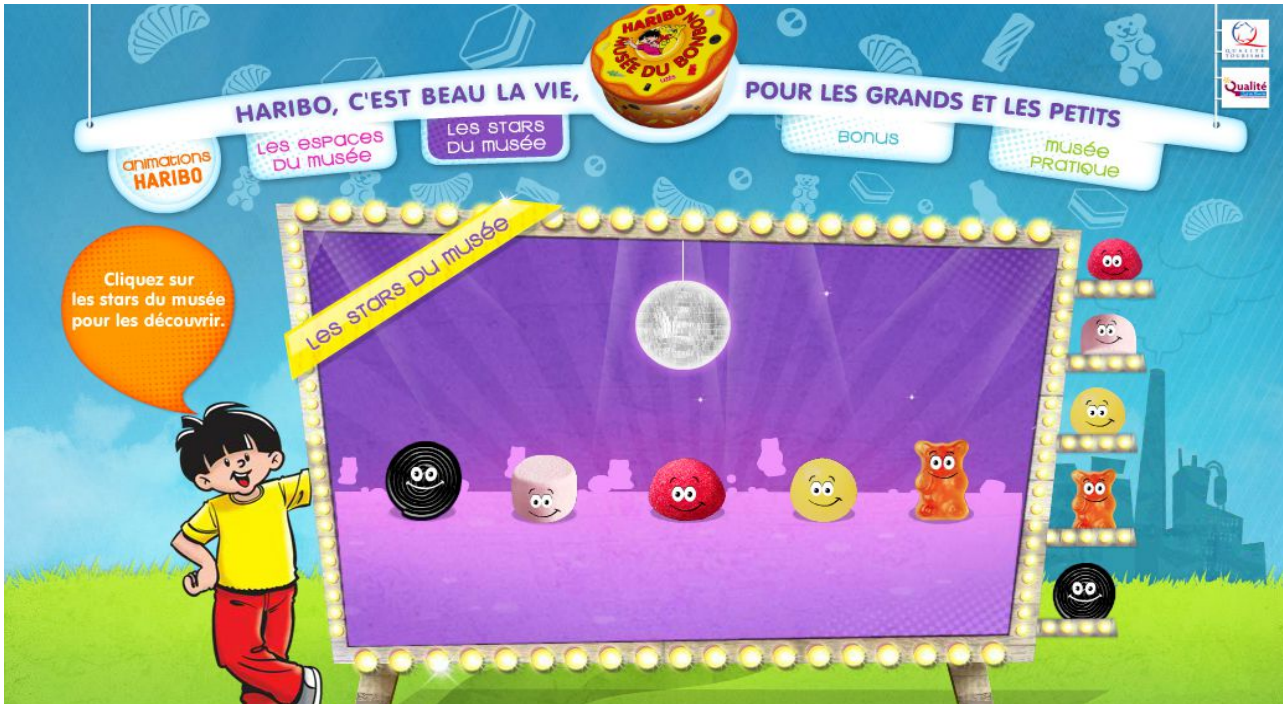
.....

HARIBO, C'EST BEAU LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS
animations HARIBO
Les espaces du musée
Les stars du musée
Bonus
musée pratique
Les espaces du musée
HISTOIRE ET FABRICATION
DE LA RÉCLAME À LA PUBLICITÉ
AFFICHES ET ARÔMES
DE LA MATIÈRE AU PLAISIR
SALLE DES MACHINES
Atelier de mise en bouteille d'alcool de menthe Ricqlès (1930)
HISTOIRE ET FABRICATION

HARIBO, C'EST BEAU LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS
animations HARIBO
Les espaces du musée
Les stars du musée
Bonus
musée pratique
musée pratique
HORAIRES D'OUVERTURE
• Tous les jours, sauf le lundi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Ouvert lundis fériés et lundis de vacances scolaires.
• Juillet de 10h à 19h, tous les jours
Août de 10h à 20h, tous les jours
• Dernière entrée 1h avant la fermeture.
• Fermeture annuelle les trois premières semaines de janvier et le 25 décembre.
ADRESSE ET PLAN
• MUSÉE DU BONBON HARIBO
PONT CHARRETTES
30 700 UZÈS
Tél : 04 66 22 74 39
Fax : 04 66 22 73 97
Lyon
A7
GARD
Alès
Uzès
A9
Nîmes
Sortie Remoulins
HÉRAULT
A9
A7
Montpellier
Marseille
Nous serons très heureux de vous accueillir prochainement au Musée du Bonbon pour une visite sucrée et pétillante !!
LES TARIFS
• Adultes : 7 €
• Enfants de 5 à 15 ans : 4,5 €
• Moins de 5 ans : offert
• Groupes (à partir de 10 adultes) : 6 €
> Il est demandé aux groupes de réserver afin de planifier et d'organiser aux mieux la visite du Musée.
RÉSERVATION GROUPE
• Prévoir en moyenne 1h15 sur le site.
LA BOUTIQUE DU MUSÉE HARIBO
• Toujours aussi belle et attractive, la boutique vous propose un très large choix de bonbons, avec un éventail de prix. Vous y trouverez assurément votre gourmandise préférée pour se faire plaisir... ou faire plaisir !
• Ouverture : aux mêmes horaires que le musée du bonbon Haribo. Fermeture annuelle la première semaine de janvier et le 25 décembre.
PARTENAIRES
UZÈS UZÈGE
IDÉES GO
Bienvenue en Provence
AUX MILLE CASCADES


HARIBO, C'EST BEAU LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS
animations HARIBO
Les espaces du musée
Les stars du musée
Bonus
musée pratique
Les espaces du musée
RÉGLISSE FLORENT
RÉGLISSE "CAR"
ON RECHERCHE PAPA HARIBO
HISTOIRE ET FABRICATION
DE LA RÉCLAME À LA PUBLICITÉ
AFFICHES ET ARÔMES
DE LA MATIÈRE AU PLAISIR
SALLE DES MACHINES
Musée du bonbon Haribo - Salle des affiches
AFFICHES ET ARÔMES

HARIBO, C'EST BEAU LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS
animations HARIBO
Les espaces du musée
Les stars du musée
Bonus
musée pratique
Les espaces du musée
RÉGLISSE FLORENT
RÉGLISSE ZAN
HISTOIRE ET FABRICATION
DE LA RÉCLAME À LA PUBLICITÉ
AFFICHES ET ARÔMES
DE LA MATIÈRE AU PLAISIR
SALLE DES MACHINES
Musée du bonbon Haribo - Salle des affiches
AFFICHES ET ARÔMES


HARIBO, C'EST BEAU LA VIE, POUR LES GRANDS ET LES PETITS
HARIBO MUSÉE DU BONBON
animations HARIBO
Les espaces du musée
Les stars du musée
Bonus
musée PRATIQUE
Cliquez sur les stars du musée pour les découvrir.
Les stars du musée