

## MPS : Visite de l'usine Al Rabih

En 2012-2013, les élèves de seconde travaillaient sur le thème Science et aliments, notamment sur la problématique de l'utilisation de la boîte de conserve dans la vie actuelle. La production était une affiche.

La visite de l'usine Al Rabih qui produit et exporte des aliments en conserve leur a été d'un grand secours pour approfondir leur recherche en toute autonomie. Les Méthodes et Pratiques Scientifiques ont été appliquées afin de déjouer les convictions de chacun, et apporter des points de vue objectifs sur le pour et le contre de la boîte de conserve.



L'usine



Préparation des boîtes de conserve



Peler les grains de sésame



Ecraser les grains de sésame



Au cours de la visite



Mélanger le pois chiche écrasé et la pâte de sésame



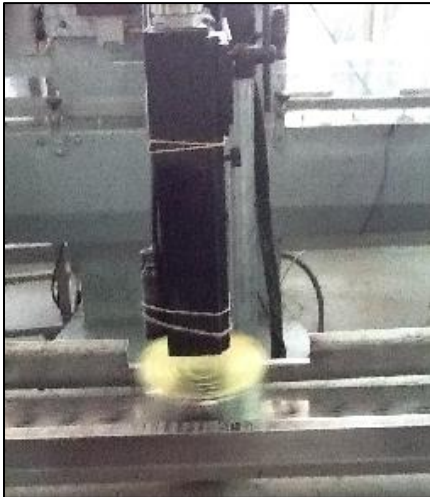
Préparer le loubieh



Préparation de plats cuisinés



Fermer les boîtes de conserve par soudure



Imprimer la date de fabrication et la date limite de consommation



Refroidir les boîtes



Stocker avant l'export

Fin de la visite

