

Bonjour à tous,

Voici un petit état des lieux des différentes épreuves de qualification qu'il vous reste à passer pour cette année scolaire 2019-2020. Les modalités d'organisation seront définies ultérieurement.

E I 6	Fabrication d'un produit alimentaire	Janvier à Avril (année 2)	Bothy / Vandereyken	5
E I 7	Réalisation et interprétation des résultats de dosages complexes dans un produit alimentaire ou non / Préparation de solutions / Matériel de chimie analytique / Cours de chimie	Juin (année 2)	Bothy / Vandereyken	10
E F	Présentation de l'entreprise agro-alimentaire, de son laboratoire, des analyses qui y sont effectuées, ainsi que les résultats d'analyses effectuées lors du stage. Présentation d'une analyse particulière, d'un appareillage spécifique ou d'un processus caractéristique de l'entreprise agro-alimentaire	Juin (année 2)	Jury interne et externe	25

Afin de vous préparer au mieux à ces différentes épreuves, nous vous conseillons de mettre à profit cette période pour :

E I 6 : préparer sérieusement votre dossier sur la brasserie en suivant les consignes données au cours de technologie des IAA et rappelées lors de la communication précédente.

E I 7 : faire les exercices de chimie demandés dans la précédente communication ainsi que revoir la matière abordée depuis le début de l'année / revoir les différents thèmes abordés jusqu'à présent dans le cours de TP laboratoires.

E F : préparer votre dossier écrit de qualification en suivant scrupuleusement les consignes mentionnées dans votre carnet de stage ainsi qu'un PowerPoint en vue de le présenter oralement au jury.