**Activité 1 : PROJET DE RECHERCHE : Derrière un fromage il y a …**

Tu meurs de faim, mais ta montre indique qu’il est seulement 10 heures ! Discrètement tu ouvres ton sac et tu grignotes un morceau de fromage, cette bonne source d’énergie devrait te faire tenir jusqu’au dîner. Cela semble simple, mais quels sont les métiers qui se retrouvent derrière ce morceau de fromage.

Au Canada, l’industrie fromagère est une industrie florissante, car les travailleurs de ce domaine agroalimentaire ont su développer les techniques, les outils et les méthodes qui répondent bien au goût des consommateurs canadiens. Plusieurs métiers sont nécessaires pour le maintien de l’apparence et du goût des différents fromages canadiens.

Si le fromager veut donner à ses clients un fromage présentant des caractéristiques précises, il doit s’assurer de maintenir l’écosystème (microbiome) précis lors de la maturation des fromages. Mais pour y arriver, il n’est pas seul, il a le soutien et l’expertise de nombreux intervenants. Dans ce travail, tu dois identifier les différents métiers de l’agroalimentaire qui appuient le fromager afin de créer une présentation illustrant le rôle spécifique des intervenants.

**Étapes du travail**

Tu devras présenter, en groupe, l’ensemble des métiers reliés à la production du fromage puis chacun des membres de l’équipe devra présenter son métier spécifique en mettant l’accent sur **les tâches, les avantages, et les inconvénients** de ce métier. Chaque membre de l’équipe devra conclure sa section en justifiant si le métier choisi est une **option pour lui et pourquoi.**

1. **En groupe**
   1. Identifier une **compagnie canadienne** qui produit du fromage;
   2. Faire une **recherche** pour identifier les métiers reliés au :
      1. développement de nouvelles recettes ;
      2. fonctionnement et maintien des engins robotisés des étapes de production;
      3. fonctionnement des appareils de surveillances de la transformation
      4. maintien de la qualité du produit;
      5. technique d’emballage et de manutention.
   3. Avoir des **métiers** reliés à chacune des filières *(marché du travail, collégial et universitaire)*
   4. Créer un **visuel** présentant l’ensemble des métiers identifiés.
      1. Les filières doivent être identifiées de façon originale.
2. **Individuel**
   1. **Choisir un** des **métiers** identifiés à la section précédente et faire approuver ton métier par ton enseignant(e).
   2. **Créer document de recherche,** sous la forme d’une fiche d’information, sur ce métier de l’industrie fromagère.
      1. Ta fiche doit comprendre:
         1. ***Titre*** du métier;
         2. Description des ***tâches*** principales;
         3. Niveau d’***étude***;
         4. Un ***établissement postsecondaire*** qui offre le programme d’étude avec les prérequis pour l’admission ou le cheminement pour travailler dans ce métier.
         5. Les ***qualités et compétences essentielles*** nécessaires pour accomplir ce travail.
   3. **Créer une fiche visuelle** qui représente bien ton métier.
      1. Ta fiche doit comprendre:
         1. Les ***tâches*** reliées à ton métier;
         2. Les ***avantages*** de pratiquer ce métier;
         3. Les ***inconvénients*** ou difficultés reliés à la pratique de ce métier
      2. Cette fiche doit être ajoutée au visuel créer dans la section de groupe.
      3. Une ***conclusion*** qui indique si ce métier est pour toi avec justification. *Cette information doit être présentée oralement. Elle ne doit pas se retrouver sur ta fiche.*