



Des élèves de Herve créent une machine qui fait des pizzas - 13/05/2016

Herve -

Des élèves de l'Institut de la Providence à Herve ont fabriqué une machine qui cuit des pizzas et remporté le Mecatronic Contest.



Après avoir confectionné une machine pour créer des cocktails l'an dernier, c'est avec un appareil à fabriquer les pizzas que les élèves de 6e technique de qualification électricité-automatisme de l'Institut de la Providence à Herve ont cette fois décroché le premier prix «technologie» du Mecatronic Conteste organisé par le département Electromécanique de la Haute École Namur-Liège-Luxembourg (Henallux) à Seraing.

C'est que les élèves en ont confectionné environ 300 pour le Mecatronic Conteste mardi et mercredi. Et c'est aussi grâce aux autres sections que la classe de 16 étudiants a pu remporter le premier prix «technologie». *«Les élèves du secteur hôtellerie ont proposé plusieurs types de pâtes et de cuissons afin de trouver une qui pouvait fonctionner avec la machine. Les élèves de soudure ont également conçu le châssis de la machine et le département mécanique est aussi intervenu»*, indique Geoffroy Hansen, chef d'atelier du secteur industrie.

Un vrai travail de groupe

Les élèves de l'IPH ont aussi été récompensés en recevant le 3e prix «attitude» lors du concours. *«Nous voulions que toute la classe participe à l'élaboration de la machine. Chaque élève a apporté sa pierre à l'édifice. Ils étaient rassemblés par groupes de deux et avaient une tâche à réaliser»*, continue Geoffroy Hansen. Ce prix témoigne de la dynamique et l'unité qui s'est créée entre les élèves au fil de la réalisation du projet.

Les jeunes ont travaillé quatre heures par semaine à la confection de la machine depuis le mois de janvier. Mais cela n'était pas suffisant, ils sont revenus y travailler avec leurs professeurs pendant les vacances de Pâques et durant le long week-end de l'ascension. *«Créer un engouement, c'est la chose la plus difficile à mettre en place avec les élèves. Qu'ils soient venus, tous, pendant leurs congés alors que le temps était superbe... C'est la plus belle victoire. Certains élèves se sont métamorphosés, ce projet a réussi à faire progresser bon nombre d'entre eux. Je suis aussi heureux de pouvoir compter sur une équipe pédagogique motivée»*, assure le chef d'atelier.

Participer à ce genre de concours, c'est un plus pour l'école aussi qui reçoit du matériel dont l'achat serait trop conséquent. Les élèves rencontrent d'autres jeunes qui effectuent les mêmes études qu'eux. *«Il y avait même des écoles de la région flamande au concours!»*

À noter qu'un élève a également reçu le prix individuel Orienta, Laurent Jamar, après avoir rempli un questionnaire concernant sa motivation par rapport à ses études et le choix de son futur métier.

Des pizzas aux manifestations

Les machines créées par les élèves ne sont d'ailleurs pas perdues puisque l'école en profitait déjà pour ressortir l'appareil à cocktail lors des manifestations (remise des diplômes, portes ouvertes...) et elle a prévu d'utiliser aussi à nouveau celle qui fabrique des pizzas.

Élodie CHRISTOPHE (L'Avenir)