

FORMATIONS APICOLES 2018

LE MIEL EN CUISINE

Thème : Préparation des fêtes de fin d'année

Intervenants : CHEVARIN Vincent, formateur à l'Institut des métiers

Date, horaires : samedi 17 novembre 2018 de 9h à 17h

OU

samedi 24 novembre 2018 de 9h à 17h

Programme : élaboration des confiseries et mets suivants :

- Nougat
- Bonbons
- Pain d'épice alsacien
- Buche au miel

Modalités pratiques :

- Les cours et travaux pratiques se dérouleront à PONTAUMUR de 9h à 17h
- La prise en compte des inscriptions se fera selon l'ordre d'arrivée (15 places)
- Les stagiaires feront suivre une blouse en coton pour accéder aux cuisines

Frais d'inscription : 50€. **Le versement à l'inscription vaut confirmation**

Le stage s'adresse également aux adhérents des associations « CANEC » et « Campagne fleurie »

Les stagiaires devront faire suivre leur repas de midi

Renseignements :

Noël MALLET 07 85 40 33 83, noel.mallet@wanadoo.fr
Lycée 04 73 79 91 04 lpa.pontaumur@educagri.fr



Bulletin d’inscription

à retourner avant le **1^{er} novembre 2018** à :

Madame la Directrice CRFA
Lycée Agricole des Combrailles
3 Avenue Jules Lecuyer
63390 ST GERVAIS D’AUVERGNE

Accompagné d’un chèque de 50 € à l’ordre de “Agent comptable, EPLEFPA des Combrailles”

Nom : Prénom :

Adresse :

Téléphone :mail

- Participera au stage organisé sur le site de Pontaumur :

« Le miel en cuisine » : Préparation des fêtes de fin d’année

samedi 17 novembre 2018

ou

samedi 24 novembre 2018 de 9h à 17h

:

