

FORMATIONS APICOLES 2019

LE MIEL EN CUISINE

Thème : Préparation des fêtes de fin d'année

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

Date, horaires : samedi 16 novembre 2019 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 (12 places)
- Les stagiaires feront suivre une blouse en coton pour accéder aux cuisines

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

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 **10 novembre 2019** à :

Madame la Directrice du CFPPA
BP 3
20 Avenue Jules Lecuyer
63390 ST GERVAIS D'Auvergne

Accompagné d'un chèque de 50 euros 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 16 novembre 2019

: