



FORMATION APICOLE 2023 STAGE CUISINE AU MIEL (12 places)

Transformer son miel.



**Comment valoriser son miel quand on est pro, presque ou pas ! Des recettes simples, gourmandes, avec notamment, le nougat de Montélimar, les bonbons au miel, les noisettes du soleil ou encore la pâte à tartiner artisanale. (Niveau 2 – V. Chevarin, formateur à l'Institut des Métiers)
Finançable VIVEA - Non éligible au CPF**

INFORMATIONS PRATIQUES

Lieux de formation : Lycée Agricole des Combrailles – 11, rue Montaigne – 63380 PONTAUMUR

Horaires journaliers : Matin : 9H00 - 12H30.
Après-midi : 13H30 - 16H00

Durée de la formation : 6 heures

Tarifs : 100€ pour la journée de formation. (Le versement à l'inscription vaut confirmation.)
Les déplacements et repas sont à la charge du stagiaire : faire suivre un panier repas pour le midi.

Modalités pédagogiques : en présentiel en travaux pratiques en cuisine. Remise de supports pédagogiques.

Calendrier de formation : le 04/02/2023

Conditions d'inscription : Ce stage s'adresse à tout public.

A NOTER

- Des travaux pratiques étant prévus en cuisine, les stagiaires devront **faire suivre une blouse/tablier en coton, propre.**
- La prise en compte des inscriptions se fera selon l'ordre d'arrivée (12 places)

Renseignements : lpa.pontaumur@educagri.fr - 04 73 79 91 04

Bulletin d'inscription

A retourner avant le 25 Janvier 2023 à

EPLEFPA des Combrailles – 20 avenue Jules Lecuyer – 63390 St Gervais d'Auvergne
Accompagné d'un chèque de 100 € à l'ordre de « Agent comptable, EPLEFPA des Combrailles »

NOM : Prénom :

Adresse :

Téléphone : Adresse mail :
(Obligatoire pour recevoir les supports de cours par courrier électronique)

participera au stage « transformer son miel ».

J'accepte que mon adresse mail fasse partie d'une liste de diffusion interne pour organiser le covoiturage :

OUI NON

SIGNATURE :