



## FORMATION APICOLE 2024 STAGE CUISINE AU MIEL (10 places)

### Pâtisseries en folie.



**Nous découvrirons les bases de la pâtisserie au miel : madeleine, truffe au chocolat, Stollen et bûche nougat.**

**(Niveau 1 – V. Chevarin, formateur à l'Institut des Métiers)**

#### 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 les repas sont à la charge du stagiaire. 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 07/12/2024

**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 (10 places)

**Renseignements :** [lpa.pontaumur@educagri.fr](mailto:lpa.pontaumur@educagri.fr) - 04 73 79 91 04

#### Bulletin d'inscription

**A retourner avant le 27 Octobre 2024 à**

EPLEFPA des Combrailles – 20 avenue Jules Lécuyer – 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 « pâtisseries en folie ».**

**Prendra les repas au lycée :**  OUI  NON

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

**SIGNATURE :**