



FORMATION APICOLE 2026
STAGE CUISINE AU MIEL (10 places)
Finançable VIVEA - Non éligible au CPF



Spécial nougat.

Nous fabriquerons du nougat dans tous ses états : moelleux, dur...
(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.

Durée de la formation : 3 heures 30

Tarifs : 60€ pour la formation. (Le versement à l'inscription vaut confirmation.)

Les déplacements et les repas sont à la charge du stagiaire : faire suivre le panier repas si vous le souhaitez (possibilité de faire réchauffer sur place).

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

Calendrier de formation : le 21/02/2026

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 - 04 73 79 91 04

Bulletin d'inscription

A retourner avant le 7 Février 2026 à

EPLEFPA des Combrailles – 20 avenue Jules Lecuyer – 63390 St Gervais d' Auvergne
Accompagné d'un chèque de 60 € 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 « spécial nougat ».

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

☐ OUI ☐ NON

SIGNATURE :

☐ Je sollicite un financement VIVEA (réservé aux cotisants VIVEA, nous contacter)