



**FORMATION APICOLE 2026**  
**STAGE CUISINE AU MIEL (10 places)**

**Pâtisser avec le miel.**



**Nous découvrirons les bases de la pâtisserie au miel :  
pain d'épices, bonbons au miel, Stollen.  
(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 :** Après-midi : 13H30 - 16H00

**Durée de la formation :** 3 heures 30

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

Les déplacements et repas sont à la charge du stagiaire : si vous souhaitez, faire suivre un panier repas pour le midi (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](mailto: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 « pâtisser avec le miel ».**

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

☐ OUI ☐ NON

**SIGNATURE :**