

- ▶ PORTE OUVERTE EMI..... 1
- ▶ AGENDA1
- ▶ COURS DE FORMATION CONTINUE2
- ▶ ASSEMBLÉE GENERALE 2017.. 2
- ▶ LA RECETTE DE SOPHIE..... 3



Intendance News

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES DE L'ORTRA DE L'INTENDANCE INTERJURASSIENNE

Agenda 2017

- 1 18.03.17 Porte ouverte EMI
- 1 29-30.03.17 Examen d'admission EEI
- 1 26-27.04.17 Examen d'admission GEI

Portes ouvertes sur les formations en intendance



Fondation
Rurale
Interjurassienne

PORTES OUVERTES sur les métiers de l'intendance

Samedi 18 mars 2017

de 10h00 à 16h30

Ecole des métiers de l'intendance (EMI)
COURTEMELON

Gestionnaire en intendance CFC

Employé-e en intendance AFP



Filière en école de métier à plein temps / Filière duale

Au programme...

- Présentation des domaines professionnels par ateliers
- Démonstrations par les apprenti-e-s en école de métier
- Visite de l'école
- Dégustations



<https://www.facebook.com/FRIIntendance>

Fondation Rurale Interjurassienne, 2852 Courtételle - www.frij.ch

L'Ecole des métiers de
l'intendance de la FRI a le
plaisir d'ouvrir ses portes

le samedi 18 mars 2017, de
10h00 à 16h30.

Il sera possible de découvrir ou redécouvrir
les formations professionnelles initiales de
Gestionnaire en intendance CFC et
d'Employé-e en intendance AFP, ainsi que
le formation continue dans le domaine de
l'économie familiale.

Au travers d'une visite des locaux, de
divers ateliers et d'échanges avec des
apprenti-e-s et enseignant-e-s, il sera
possible de se renseigner de manière
complète sur ces formations polyvalentes.



CHOC Sécurité

FORMATION
EXTINCTEURS
PREMIERS SECOURS

Dans le cadre de nos journées de formations continues, nous organisons le cours CHOC SECURITE.

Les inscriptions sont ouvertes

*Le cours se déroulera le mercredi
10 mai 2017
15 heures
Frij Courtemelon*

Nous aurons le plaisir de vous faire découvrir notre film réalisé durant la journée de promotion des métiers de l'intendance lors de la journée porte ouverte de l'EMI

Assemblée générale 2017

Cette année notre association fête ces 10 ans.

Le **11 mai** se déroulera notre traditionnelle assemblée générale

Auditoire frij, Courtemelon

A **16h30**

L'assemblée sera suivie d'un apéritif.



La recette de Sophie

Toute aux carottes

Ingrédients : (Pour 12 parts)

1 moule à charnière de 24 cm de Ø

Pâte:

- 50 g de beurre ramolli
- 5 jaunes d'œufs à température ambiante
- 200 g de sucre
- ½ citron, zeste râpé
- 200 g d'amandes moulues
- 250 g de carottes râpées à la râpe à bircher
- 100 g de farine
- ½ cc de poudre à lever
- ½ cc de cannelle en poudre
- 1 pointe de couteau de clou de girofle en poudre
- 5 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de confiture d'abricots

Glaçage:

- 250 g de sucre glace
- 3-5 cs de jus de citron
- 12 carottes en massepain pour décorer

Préparation :

Pâte:

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante)

Fouetter au batteur le beurre, les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste de citron jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse

Ajouter les amandes et les carottes, incorporer à la masse aux œufs et au beurre. Tamiser la farine, la poudre à lever et les épices préalablement mélangées, puis incorporer.

Battre les blancs d'œufs avec le sel en neige ferme et incorporer délicatement à l'aide d'une spatule. Transvaser la masse dans le moule.

Cuire 50-55 min dans le four préchauffé.

Sortir du four, laisser refroidir brièvement. Démouler et renverser sur une grille.

Chauffer la confiture, passer au chinois.

Badigeonner la surface et les bords de la tourte encore chaude. Laisser refroidir entièrement.

Glaçage:

Mélanger le sucre glace avec le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse.

Verser le glaçage au centre de la tourte et répartir de manière uniforme sur toutes les faces en inclinant légèrement la tourte.



**Des questions, des remarques, des suggestions ?
Votre avis nous intéresse.**

Sophie Chételat-Corbat

Présidente

(chetelat.sophie@gmail.com)

Martial Magnin

Secrétaire

(martial.magnin@frij.ch)

Ludivine Monnerat

(ludivine.monnerat@gmail.com)

Manon Hennet

(Wicki.mh@gmail.com)

Maude Biette

(biette.maude@gmail.com)



Suivez nous sur notre page Facebook

<https://www.frij.ch/>

FRI Intendance