

- ▶ SALON DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE1
- ▶ COURS DE FORMATION CONTINUE1
- ▶ AGENDA2
- ▶ RECETTE DE MINA3
- ▶ CONTACTS4



Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES



Salon de la formation professionnelle

Le salon interjurassien de la formation se déroulera du 21 mars au 25 mars 2018 au Forum de L'arc à Moutier.

Cours de formation continue

Le cours sur les travaux du circuit du linge, (avec instruction) sera dispensé par Madame Anne-Cécile Monnin, en collaboration avec les apprentis de la FRI le mercredi 2 mai à 14 heures dans nos locaux à Courtemelon



Décoration réalisée par les élèves de l'EMI

AGENDA 2018

2.05.18 Cours de formation continue

3.05.18 Assemblée Générale à 16h30 avec présentation de madame Anita Rion de monapp'



**TU ES À LA RECHERCHE
D'UNE PLACE D'APPRENTISSAGE**

TU ES À LA RECHERCHE D'UNE PLACE D'APPRENTISSAGE

En tant que jeune en fin de scolarité obligatoire ou ayant terminé récemment, tu es à la recherche d'une place d'apprentissage ou de préapprentissage?

Après avoir défini ensemble les métiers qui t'intéressent, nous t'accompagnons dans ta recherche.

Contacte-nous!



www.mon-app.ch

Service de la formation
Rue du 24-Septembre 2, 2800 Delémont
032 420 71 60, sfo@jura.ch



6 ÉTAPES CLÉS POUR T'AIDER

- 1** DES DIFFICULTÉS À TROUVER UNE PLACE D'APPRENTISSAGE ? CONTACTE-NOUS!
- 2** NOUS ÉTUDIONS ENSEMBLE TON PROFIL PROFESSIONNEL
- 3** NOUS T'AIDONS À TE PRÉPARER À L'ENTREVUE
- 4** NOUS POUVONS T'ACCOMPAGNER À L'ENTRETIEN
- 5** TU RÉALISES UN STAGE D'INITIATION DANS L'ENTREPRISE
- 6** TU CONFIRMES TON CHOIX



La recette de Mina

BAGEL SESAME A LA TETE DE MOINE, ROQUETTE ET VIANDE DES GRISONS

Pour 4 bagels

Ingrédients:

16 tranches de viande des grisons

1 oignon rouge

1 poignée de roquette

12 rosettes de Tête de Moine AOP

4 c.à café de fromage frais

4 pains bagels au sésame ou aux céréales

4 c.à café de moutarde

1. Coupez les bagels en deux et passez-les 2mn au grille-pain
2. Epluchez l'oignon rouge et émincez-le
3. Dans un bol, mélangez le fromage frais et la moutarde
4. Etalez cette préparation sur la base des pains bagels
5. Ajoutez la roquette, l'oignon rouge les tranches de viande
6. Disposez les rosettes de Tête de Moine
Reposez les chapeaux sur les pains et dégustez aussitôt

ET, bon appétit

**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

Vice-présidente

(ludivine.monnerat@gmail.com)

Manon Hennet

Membre

(Wicki.mh@gmail.com)

Maude Biette

Membre

(biette.maude@gmail.com)

Mina Sangsue

(s.mina14@outlook.com)

Cynthia Tchan

(Cynthia.Tchan@hotmail.com)

Morgane Schaffter

(morgane.Schaffter@hotmail.com)



Suivez nous sur notre
page Facebook

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

FRI Intendance