



▶ ACTUALITÉS.....1



▶ AGENDA.....2



▶ RECETTE DU COMITÉ.....3



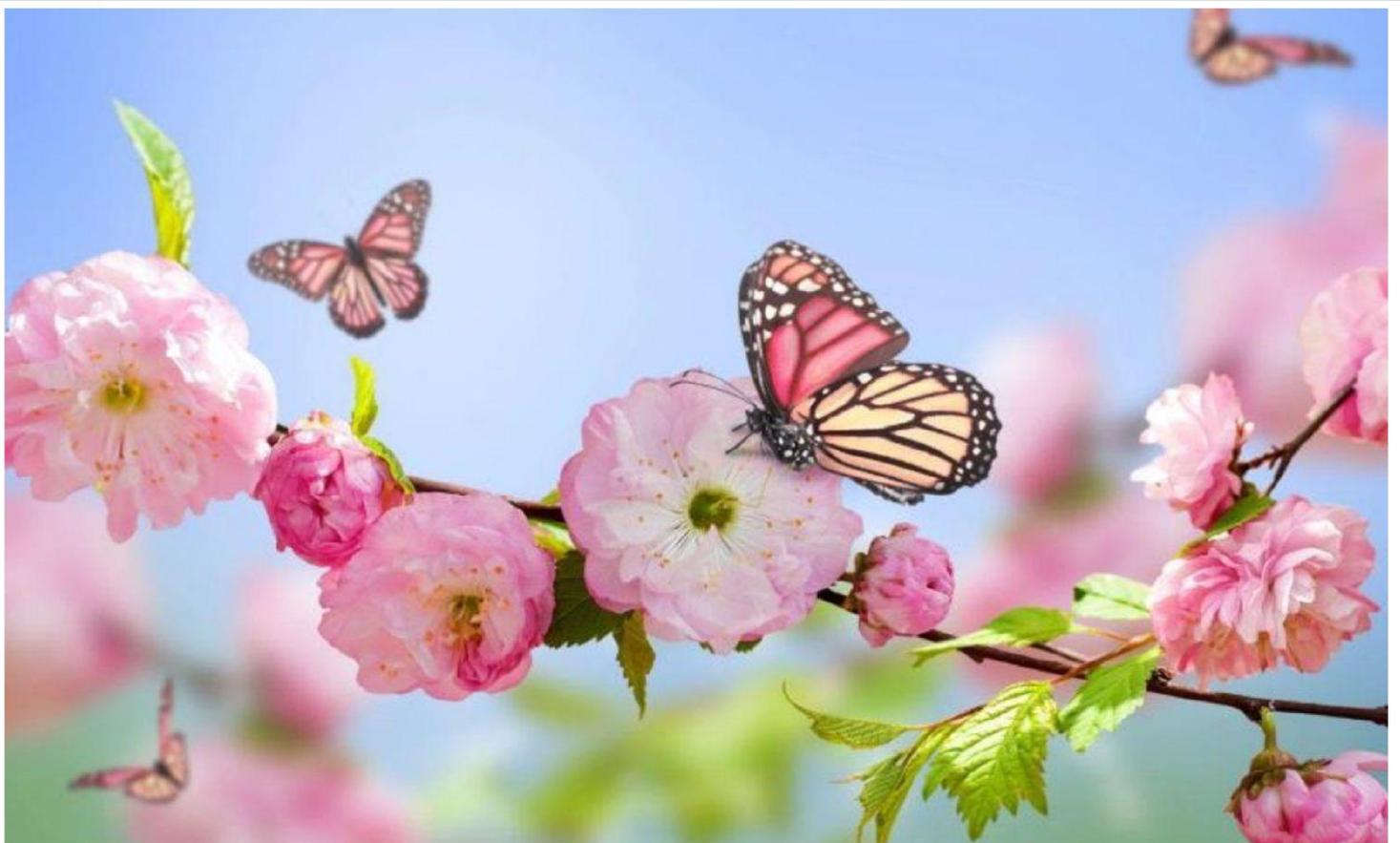
▶ CONTACTS.....4



ortra Intendance interjurassienne  
membre de l'ortra intendance suisse

# Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES



Le ballet du papillon  
Lui dance parmi les fleurs  
Est l'image du bonheur  
Quand vient la belle saison

Voici bientôt l'arrive du printemps  
La nature respandit  
Et le poète sourit  
A ce spectacle charmant !

## AGENDA

**Du 28 février au 4 mars 2022**

**Cours Interentreprises GEI 1**

**15 et 16 mars 2022**

**Examen intermédiaire GEI 2**

**Du 23 au 27 mars 2022**

**Salon de formation, Halle des expositions à Delémont**

**20 mai 2022**

**Assemblée générale OrTra Intendance Interjurassienne**

**20 et 23 mai 2022**

**Cours Interentreprise EEI 2**

**Du 9 au 17 juin 2022**

**Procédure de Qualification GEI Et EEI**

**1 juillet 2022**

**Cérémonie de clôture à Courtemelon**

***Les examens blancs se sont plutôt bien  
déroulés malgré la situation sanitaire !***

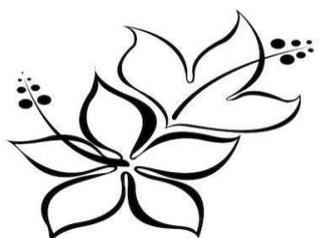
A partir de cette année 2022, l'Ortra Suisse travaillera avec un groupe marketing composé de nos associations membres cantonales et régionales.

Nous souhaitons nos plus sincères félicitations à la nomination de :

Mr Claude-Alain Hofer (GEI à la Résidence Claire Fontaine à Bassecourt) dans le sous-groupe de travail des cours interentreprises pour la nouvelle formation qui entrera en vigueur à la rentrée 2024.

et

Mme Nathalie Bögli (Enseignante à l'Ecole des métiers de l'intendance) dans l'AQ des procédures de qualification du brevet responsable du secteur hôtelier intendance.





**Monsieur Nordine Abdelouahal**

Enseignant de la FRI, nous as quitté des suites d'une courte maladie !

Pour tous ceux qui ont eu la chance de le côtoyer, des souvenirs, des moments de joies et de douleurs partagés resteront marqué à jamais à la FRI...nous ne t'oublierons pas !

De la part du comité, c'est avec beaucoup d'émotions, que nous tenons à adresser à sa famille,

**Nos plus sincères condoléances !**





## La recette du comité

# Cake salé au jambon et aux olives

### Ingrédients pour 6 pers :

150 g de farine  
4 Œufs  
1 C. à S d'huile  
10 cl de lait  
g de dés de jambon

150 g des olives vertes dénoyautés  
75 g de fromage gruyère râpé  
1 sachet de levure chimique

Temps total : 1 h 5 min

Repos : 20 min **100**

Cuisson : 45 min

- **ÉTAPE 1**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

- **ÉTAPE 2**

Couper les olives en rondelles.

- **ÉTAPE 3**

Verser les œufs dans la farine et mélanger.

- **ÉTAPE 4**

Ajouter le lait et l'huile puis mélanger.

- **ÉTAPE 5**

Ajouter le jambon, les olives et le gruyère puis mélanger.

- **ÉTAPE 6**

Ajouter la levure et, pour ne pas changer, mélanger.

- **ÉTAPE 7**

Mettre le tout dans un plat à cake au préalable beurré et placer au four 45 min.



**Bon appétit !!**

**Des questions, des remarques, des suggestions ?**

**Votre avis nous intéresse**

**Luana Leiber**

Présidente

[luana.leiber@oijj.ch](mailto:luana.leiber@oijj.ch)

**Nathalie Bögli**

Vice-Présidente et caissière

[nathalie.bogli@oijj.ch](mailto:nathalie.bogli@oijj.ch)

**Rosa-Aline Rodriguez**

Secrétaire

[info@oijj.ch](mailto:info@oijj.ch)

**Maude Biette**

Newsletter et Organisation d'événement

[maude.biette@oijj.ch](mailto:maude.biette@oijj.ch)

**Morgane Schaffter**

Responsable du Site Internet et caissière

[morgane.schaffter@oijj.ch](mailto:morgane.schaffter@oijj.ch)

**Susana Andrade**

Table Ronde

[susana.andrade@oijj.ch](mailto:susana.andrade@oijj.ch)

**Nous attendons votre visite :**



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

**FRI Intendance**



[www.oij.ch](http://www.oij.ch)