



▶ ACTUALITÉS.....1



▶ AGENDA.....2



▶ INFO.....6-7

▶ RECETTE DU COMITÉ.....5



▶ CONTACTS.....6



Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES



Colchiques dans les prés,
Fleurissent, fleurissent,
Colchiques dans les prés
C'est la fin de l'été !

Les feuilles d'automne,
Emportées par le vent,
En rondes monotones
Tombent en tourbillonnant...

AGENDA

Le 3,4 et 6,7 octobre 2022

Cours interentreprise GEI 2

Le 10 et 11 novembre 2022

Cours interentreprise EEI 2

Le 25,28,29,30 novembre 2022

Cours interentreprise GEI 3

Le 13 au 16 février 2023

Cours interentreprise GEI 1

Le 17 septembre 2022 à Courtemelon

L'école d'agriculture et des métiers de l'intendance de Courtemelon et Loveresse fêtera ses 125 ans

Le 25 novembre 2022

Repas des membres de l'OrTra de l'intendance Interjurassienne

En 2023, se déroulera des « cours Buffet »

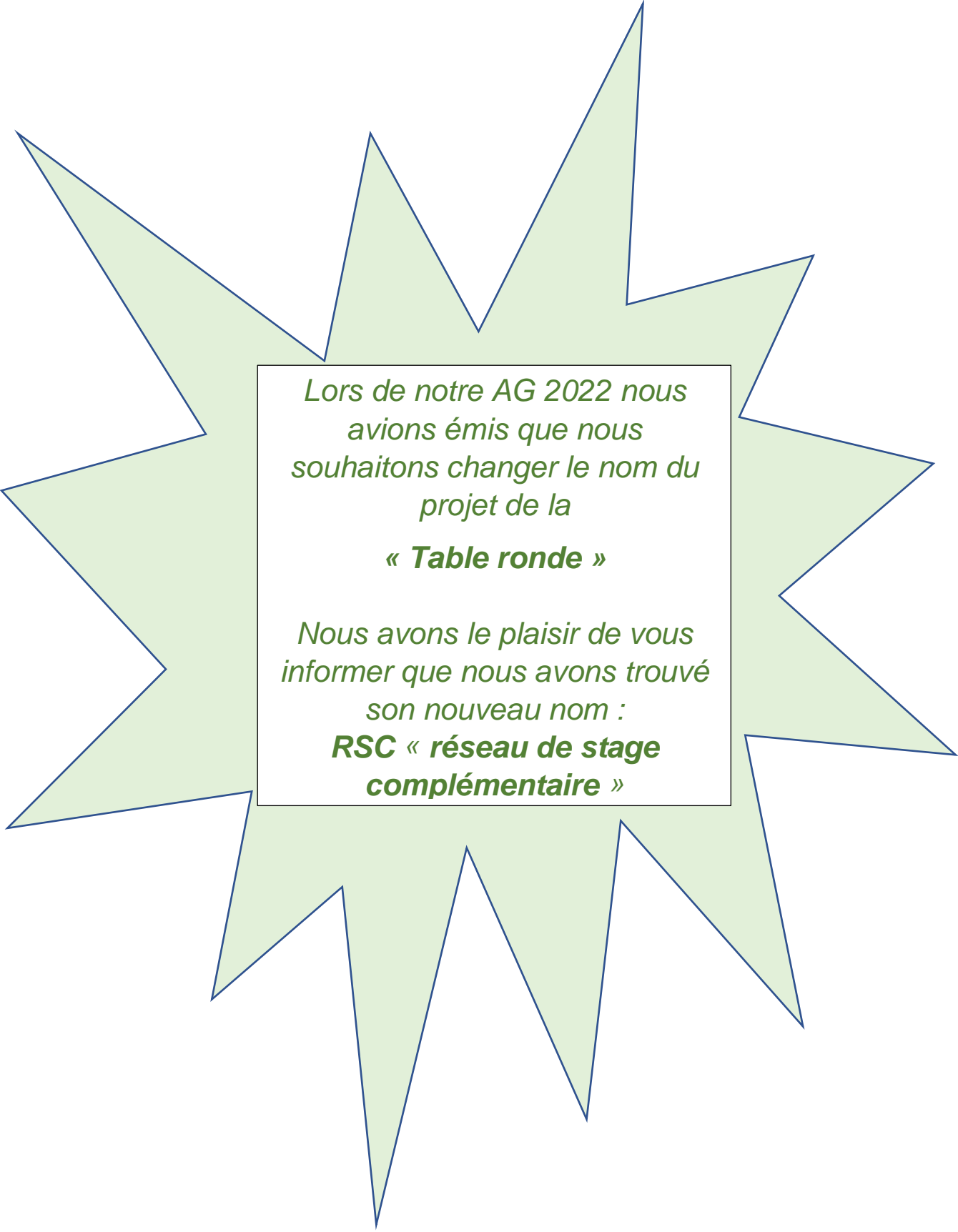
Les dates vous seront proposées prochainement

Nous sommes à la recherche d'un membre pour intégrer le comité.

Le poste sera pour la gestion du site internet, le marketing et la promotion de la nouvelle formation.

Si quelqu'un est intéressé, veuillez envoyer votre candidature au comité jusqu'au 31 octobre 2022 à notre e-mail :

info@oijj.ch



*Lors de notre AG 2022 nous
avons émis que nous
souhaitons changer le nom du
projet de la*

*« **Table ronde** »*

*Nous avons le plaisir de vous
informer que nous avons trouvé
son nouveau nom :*

***RSC « réseau de stage
complémentaire »***

Je profite de l'occasion pour vous rappeler que sur notre site internet www.oijj.ch vous trouverez dans l'onglet **RSC « réseau de stage complémentaire »**, les différentes places de stage pour vos apprentis.

NOUS FÉLICITONS TOUTS LES LAURÉATS 2022 POUR L'OPTENTION DE LEUR CFC-AFP



Nous attendons votre visite : www.oijj.ch



La recette du comité



Le gâteau aux pêches et au yaourt

Ingrédients

250 g de farine
180 g de sucre
120 g de pêches
3 oeufs
3 nectarines
50 g de yaourt
130 ml d'huile
1 pincée de sel
10 g de levure boulangère

Préparation : 15 minutes

Portions : 10

Cuisson : 30 min



Préparation :

Comment faire le gâteau aux pêches et au yaourt ?

Débuter la préparation en pelant et en dénoyant les pêches et les trancher en lamelles assez fines.

Les mettre dans un récipient et y ajouter le yaourt et l'huile.

Bien mélanger le tout avec un mixeur à immersion pour avoir un composé à la texture veloutée.

Dans un bol, saler les œufs et les fouetter avec un batteur et y ajouter progressivement le sucre.

Incorporer les œufs battus au mélange de yaourt et de pêche.

Remuer délicatement à la spatule, puis verser la farine tamisée et la levure.

Homogénéiser le tout en faisant des mouvements doux avec la spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Ensuite, recouvrir un moule à gâteau (24 cm) de papier sulfurisé.

Transférer la pâte dans le moule et égaliser le niveau à sa surface.

Par-dessus, étaler les tranches de pêches en forme de rayons.

Enfourner le gâteau aux pêches et au yaourt pendant **30 à 35 minutes à 180°C**.

Une fois cuit, le démouler et le refroidir.

Le gâteau aux pêches et au yaourt est à servir avec un nappage de sucre glace pour une meilleure expérience culinaire.

Bon appétit !

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

Votre avis nous intéresse

Présidente :

Luana Clémence

luana.leiber@oijj.ch

Membres actifs du comité :

Nathalie Bögli

nathalie.bogli@oijj.ch

Rose-Aline Rodrigues

rosealine.rodrigues@oijj.ch

Susana Andrade

susana.andrade@oijj.ch

Sylvie Plancherel

sylvie.plancherel@oijj.ch

Suivez-nous sur notre page Facebook

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

FRI Intendance