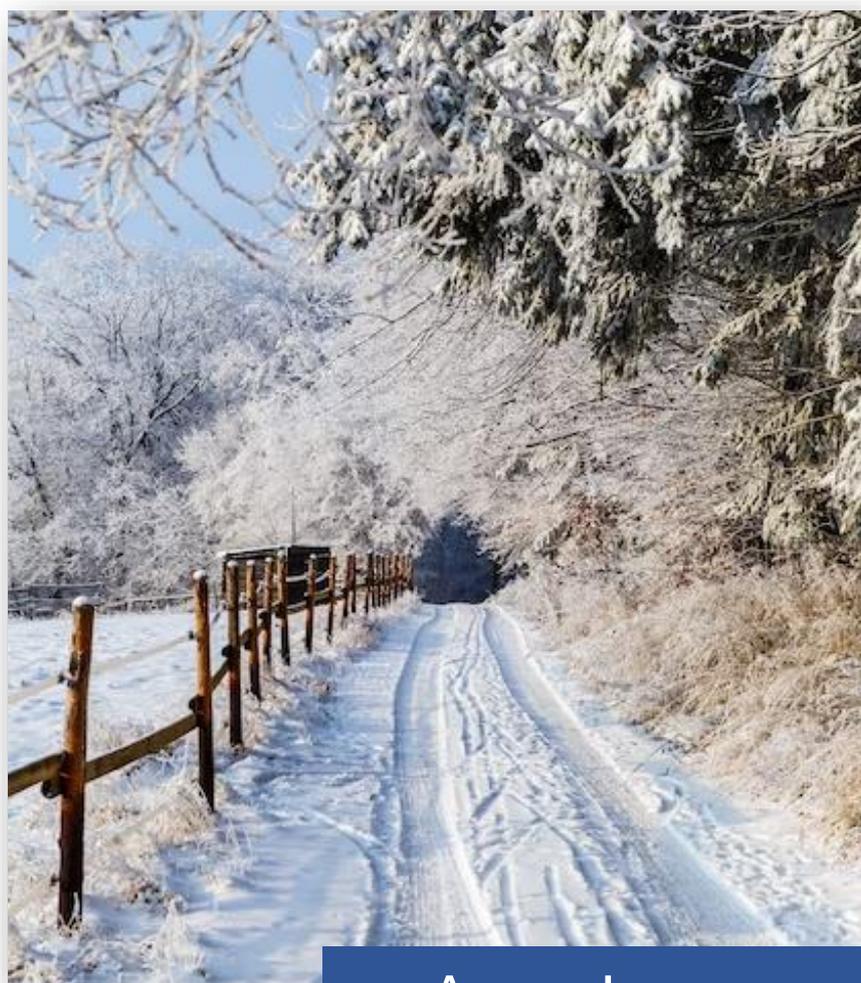


Décembre 2023

Intendance

News



- Agenda p.2
- Évènement passé p.2-3
- Forms idée de cours p.4
- Idée recette p.5

Agenda

- **Examen blanc GEI3**
19 janvier 2024
- **Examen intermédiaire GEI2**
19 et 20 mars 2024
- **Assemblée générale**
24 mai 2024 / salle des ateliers

Évènement passé

Cours sur le buffet

L'OrTra Interjurassienne a organisé un cours sur le buffet le 24 novembre 2023 en collaboration avec la Clinique Le Noirmont. Le cours a été instruit par Suzanna Weber et Pascal Aubert.

Un bon moment d'échange, de théorie et surtout de pratique a eu lieu ce jour-là.

Les thèmes suivants ont été traités :

- Établir un planning de l'évènement ainsi qu'une proposition des mets et des boissons
- Réaliser un flyer sur PC pour la publicité de l'évènement
- Dresser et décorer le buffet en fonction de la saison et du type d'évènement
- Accueillir les invités selon la procédure définie
- Savoir expliquer l'offre de collation/ buffet /apéritif aux invités
- Servir les boissons à table d'une manière professionnelle

Chaque personne ayant participé au cours sur le buffet a reçu un dossier de procédure et une attestation de formation continue.





Idées de cours

Afin d'être à l'écoute de vos attentes, nous vous proposons de remplir un forms pour nous les faire parvenir !



Suivez-nous sur les réseaux sociaux tels que :

Instagram : **oijj.ch**

Facebook : **Ortra Interjurassienne**

Ainsi que sur notre site internet : **oijj.ch**

Idée recette

Ingrédients :

250g farine - 175 g de beurre mou 1/2 sel - 1 pincée de sel - 100 g de sucre - 1 cuillère à café d'extrait de vanille - 1 jaune d'œuf*

Variante : ajouter de la poudre de cacao

Préchauffer le four à 150°.

Dans un bol mélanger au fouet : le beurre, le sel, le sucre. Ajouter la vanille liquide puis le jaune d'œuf.

Tout en continuant à fouetter incorporer la farine petit à petit.

On obtient une pâte épaisse facile à prendre avec les mains.

Dresser les biscuits avec l'appareil sur le support de votre choix : tôle à pâtisserie (surtout pas beurrée), feuille à pâtisserie spéciale, ou tapis en silicone.



Enfourner pour huit minutes. Les retirer de la tôle encore tiède mais pas chauds afin de ne pas les casser. Les laisser refroidir sur une grille.

Lorsqu'ils sont bien froids, les ranger dans une boîte métallique afin de garantir un maximum de croquant et de bonne conservation.

L'OrTra vous souhaite de passer de belles fêtes de fin d'année et vous transmetts tous nos vœux pour l'année 2024.

