



Formation Accueil Touristique à la ferme

Déroulement

Comprendre les normes sanitaires et créer des menus en table d'hôte et auberge

Cuisiner le fromage et les légumes du potager

Mardi 29 mars 2016

9h30 – 13h00 : atelier cuisine autour du fromage et des légumes du potager. Autour de l'atelier, échanges de pratiques. Sensibilisation aux aspects sécurité/hygiène de la préparation d'un repas à domicile (distribution d'une fiche technique).

13h00-14h00 : dégustation du repas confectionné pendant l'atelier

14h00 – 17h30 : second atelier, préparation d'un plat à rapporter. Retour sur la journée.

Intervenante : Dominique Royauté

Public concerné : agriculteurs, retraités, acteurs ruraux accueillant et proposant des repas ou petit déjeuners, porteurs de projet en accueil à la ferme

Lieu : ferme de la Raterie à Luzeret (36)



Renseignements auprès de Marion Hervé, animatrice Accueil Paysan Centre

centre@accueil-paysan.com / 02 54 20 78 29



**Formation
Accueil Touristique à la ferme**

BULLETIN D'INSCRIPTION

Le 29 mars 2016 à LUZERET (36)

Coût de la formation :

Pour les personnes éligibles, les frais pédagogiques sont pris en charge par VIVEA.

Pour les personnes non prises en charge par VIVEA, merci de nous contacter pour envisager ensemble d'autres solutions.

Participation aux fournitures des plats : **15 € par personnes.**

Pour les personnes non adhérentes à Accueil Paysan Centre, ou n'ayant pas de prises en charge par un OPCA, une participation de **40 €** vous sera demandée (soit un total de 55 € pour la formation).

BULLETIN D'INSCRIPTION

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Mail :

Tel :

Eligible à VIVEA : oui non

Bulletin à renvoyer avec un chèque d'arrhes de 20€*

avant le 18 mars 2016

à

Accueil Paysan Centre

87A route de Château-Renault

41000 Blois

*Chèque à l'ordre d'Accueil Paysan Centre

Le chèque vous sera rendu le jour de la formation