



Formation
Accueil Touristique à la ferme

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

Mardi 28 février 2017

Le pain et les recettes appliquées

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)



Déroulement

Mardi 28 février 2017

9h30 – 13h00 : atelier cuisine autour du pain. Les étapes de fabrication du pain, et quelques recettes appliquées. 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.

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 28 février 2017 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 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 20 février 2017

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