



- ▶ **BONNE ANNÉE**.....1
- ▶ **AGENDA**.....1
- ▶ **COURS DE FORMATION CONTINUE**..... 2
- ▶ **TRUCS ET ASTUCES**.....4
- ▶ **VOYAGE AU QUEBEC**.....3

- ▶ **RESULTAT BREVET FEDERAL INTENDANTE**2



Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES DE L'ORTRA DE L'INTENDANCE INTERJURASSIENNE

Bonne et heureuse année 2015

La présidente Fanny Gogniat ainsi que l'ensemble des membres du comité vous souhaitent une belle année 2015.

Agenda

📅 21.03.2015

Journée de l'intendance

📅 19.05.2015

Assemblée générale Ortra 2014

Cours de formation continue

Prochainement sera organisé un cours dans le domaine « accueil et service ».

Résultat du brevet fédéral d'intendante

Nous félicitons tout particulièrement Mesdames **Stéphanie Willemin** et **Elisabeth Dennert** pour l'obtention de leur brevet fédéral.

Nous les remercions pour leur engagement au sein de la profession et nous leur souhaitons plein de satisfaction dans leur parcours professionnel.

Voyage au Québec de la filière en intendance et agriculteur en 2014



Aperçu des visites de la filière en intendance:

19.09.2014 : Nous nous sommes rendus en bus à la Baie Sainte-Catherine pour aller voir les baleines en Zodiac. Nous avons vu une baleine à bosse, une baleine bleue et des phoques.

Le trajet en Zodiac fut une expérience très humide... ou plutôt mouillante.



20.09.2014 : Nous avons visité la ville de Québec qui est une ville historique, construite en 1608. Nous sommes allés voir la citadelle appelée également le 22^{ème} régiment royal. Le vieux-fort est actuellement occupé par l'armée canadienne. La devise du Québec "Je me souviens" fait référence aux personnes qui ont combattu, mais également à l'origine française, puis anglaise des Québécois. Pour finir, nous avons offert des rosaces de Tête de Moine à l'occasion de la présentation publique de l'horloge "Porte-Bonheur" qui est exposée devant l'hôtel de ville.

24.09.2014 : Nous sommes allés visiter l'hôtel Nelligan *****. Il a été construit en 2002 avec 63 chambres. En 2007, le bâtiment d'à côté a été acheté, afin de pouvoir agrandir l'établissement qui compte aujourd'hui 105 chambres. Il y a 3 types de chambres: la petite suite (54 chambres), la chambre King supérieur (34 chambres) et la King atrium (17 chambres). Ils ont une grande terrasse qui ouvre fin avril, une salle de sport et une salle à manger très reconnue: le "Méchant Bœuf".



Textes réalisés par les apprentis GEI

Ensemble, nous aurons plus
de chance de nous
faire entendre.

Faites connaître l'OrTra...

Impliquez vos collègues et
connaissances.

**Des questions, des
remarques, des
suggestions ?
Votre avis nous intéresse.**

Fanny Gogniat
Présidente
(fanny.gogniat@frij.ch)

Martial Magnin
Secrétaire
(martial.magnin@frij.ch)

Adeline Bonnot

Sophie Chételat
(chetelat.sophie@gmail.com)

Ludivine Varé
(ludivine.vare@hotmail.ch)

Ludivine Monnerat
(ludivine.monnerat@gmail.com)

Manon Hennet
(manon.hennet@hotmail.ch)

Maude Biette
(maude.b@hotmail.com)

Le coin “trucs et astuces”

Dans cette nouvelle rubrique
de la newsletter, vous
trouverez un conseil ou une
recette pour ravir vos papilles
ou faciliter votre quotidien.

Beignets de carnaval

Ingrédients :

1 kg de farine
120 g de sucré en poudre
1 pincée de sel
4 oeufs
120 g de beurre
40 g de levure
zeste de citron
3 dl de lait
cannelle et sucre pour saupoudrer

Déroulement:

Disposez la farine en puits et ajoutez
les ingrédients les uns après les
autres selon l'ordre indiqué.
Pétrissez bien cette pâte de manière à
la rendre souple. Laissez-la reposer
pendant 1 heure.
Roulez la pâte en une abaisse de 1 à
2 cm d'épaisseur. Découpez-y des
ronds.
Laissez-les reposer pendant 30
minutes pour qu'ils doublent de
volume.
Faites dorer les beignets dans une
casserole d'huile chaude.

Egouttez-les et saupoudrez-les du
mélange sucre et cannelle