



- ▶ VOEUX.....1
- ▶ RECHERCHE.....2

- ▶ AGENDA.....1
- ▶ COURS DE
FORMATION CONTINUE
.....2
- ▶ RECETTE.....2



Intendance *news*

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

**La présidente ainsi que les membres
du comité ortra espérons que vous
avez passé de belles fêtes de fin
d'année.**

**Nous tenons aussi à vous remercier
pour votre engagement tout au long de
cette année et espérons pouvoir encore
compter sur vous l'année prochaine.**

Agenda

- 02.02.16 à 19h30**
Séance destinée aux apprenti-
e-s en fin de formation, à leurs
formateurs en entreprise et
leurs parents
- 25.02-01.03.16**
Cours interentreprises pour
GEII
- 13-17.04.16**
Salon de la formation
professionnelle à Delémont
- 10-17.06.16**
Procédure de qualification
- 01.07.16**
Cérémonie de remise des
titres FRI à Loveresse

Recherche

Le comité cherche une nouvelle ou un nouveau président pour reprendre la relève de notre présidente Fanny Gogniat qui après plusieurs années au service de l'OrTra souhaite passé le flambeau.

Vous êtes intéressé ? Vous vous posez des questions ?

Alors n'hésitez pas à contactez Fanny Gogniat à qui se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions.

Adresse de contact : fanny.gogniat@frij.ch

Cours de formation continue

Un cours de formation continue sera organisé dans le domaine HTN plus précisément sur les machines de nettoyage et d'entretien.

Plus d'information dans les prochaines semaines.

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

Fanny Gogniat

Présidente

(fanny.gogniat@frij.ch)

Martial Magnin

Secrétaire

(martial.magnin@frij.ch)

Ludivine Monnerat

(ludivine.monnerat@gmail.com)

Ludivine Varé

(ludivine.vare@hotmail.ch)

Manon Hennet

(Wicki.mh@gmail.com)

Maude Biette

(biette.maude@gmail.com)

Sophie Chételat

(chetelat.sophie@gmail.com)

Recette Leckerli

Ingrédients

Pour 80 pièces

500 g de miel, liquide
300 g de sucre
2 cs de cannelle
2 pincées de clou de girofle
½ cc de noix de muscade
100 g d'amandes et autant de noisettes, finement hachées
100 g de zestes d'orange et autant de citron confits, finement hachés
1 citron, zeste
1,5 dl de Kirsch
700 g de farine
glaçage:
1 dl d'eau
150 g de sucre

Préparation

Chauffer le miel et le sucre à feu moyen en remuant. Incorporer tous les ingrédients sauf le Kirsch et la farine, chauffer. Ajouter le Kirsch et la farine, bien pétrir. Séparer en 2 la pâte, étendre chaque moitié encore chaude sur le papier sulfurisé légèrement fariné (6 mm d'épaisseur). Déposer chaque moitié sur une plaque et laisser reposer 1 h. Cuire les 2 moitiés séparément 15-18 min au milieu du four préchauffé à 220 °C à chaleur tournante. Couper immédiatement la pâte en rectangles

Glaçage: porter l'eau à ébullition avec le sucre, réduire env. 5 min pour former un sirop. Badigeonner les leckerli encore chauds du glaçage chaud, laisser refroidir et durcir.