



- ▶ AG 2018 1
- ▶ NOMINATIONS..... 1
- ▶ COURS DE FORMATION CONTINUE. 1

- ▶ LE BILLET DE LA PRÉSIDENTE 2
- ▶ AGENDA 2
- ▶ MISE EN VALEUR DU FILM 2
- ▶ PRO-ENTREPRISES..... 2

- ▶ RECETTE DE MINA..... 3
- ▶ CONTACTS 4

Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINÉE AUX MEMBRES

L'Assemblée Générale de votre Ortra s'est déroulée le mercredi 30 mai 2018 à la FRI En suivant le lien ci-dessous, vous pouvez accéder au PV

<https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=https%3A%2F%2Fwww.frij.ch%2Ffiles%2F16%2F18-05-03%2520%2520PV%2520-%2520AG%25202018.pdf&data=02%7C01%7C%7Ce04317fecdf542ba911408d5cba31fa8%7C84df9e7fe9f640afb435aaaaaaaaaaa%7C1%7C0%7C636638823824204247&sdata=17f6SaiO1XLN7cawV%2FfevzzDlTgpPKh12NzbtKzhElw%3D&reserved=0>

Merci à toutes les personnes présentes pour leur soutien

Nouvelles nominations au comité

*Manon Hennet
Présidente*

*Mina Sangsue
Membre*

*Morgane Schaffter
Membre*

*Cynthia Tschan
Membre*

Cours de formation continue

Le cours donné par Mesdames Monnin et Mühlethaler sur l'instruction dans le cadre du circuit du linge a eu un grand succès et a été très apprécié tant par les participantes que par les organisatrices.

Nous envisageons de mettre en place un cours de base sur les nettoyages. Ce sujet vous intéresse-t-il ? Si oui, faites-le nous savoir à l'adresse mail suivante : biette.maude@gmail.com Merci

Le Billet de la Présidente

Bonjour à tous, en tant que nouvelle présidente au sein de l'Ortra de l'Intendance Interjurassienne je tenais à me présenter en quelques mots...

Je m'appelle Manon Hennet, dans 3 petits mois j'aurai 26 ans. J'habite en Ajoie à Cornol et j'ai 2 filles de 8 et 28 mois. Je travaille au sein de la Résidence Claire-Fontaine à Bassecourt à 80% depuis 2013. Nous sommes très participatifs dans le cadre de l'Ortra et nous formons plusieurs apprentis chaque année. Nous organisons aussi certains Cours Interentreprises.

Ce challenge me motive beaucoup, j'aime mon métier et apprendre aux autres me passionne. Je vais faire de mon mieux pour remplir mes tâches de présidente, et ce, aussi bien que l'ont fait les anciennes présidentes.

Si vous avez des questions je suis à votre disposition et j'aurai beaucoup de plaisir à vous répondre.

A tout bientôt, Manon Hennet



Afin de mettre en valeur notre film et la visibilité de notre profession, nous nous sommes posé la question de savoir s'il serait bon de créer notre propre site internet. En effet, sur la page de la FRI, nous nous retrouvons assez cachés et les personnes potentiellement intéressées ont beaucoup de peine à nous voir sans une recherche approfondie. Qu'en pensez-vous ? Envoyez-nous un petit mail à s.mina14@outlook.com

PS : Vous connaissez peut-être un sponsor pour nous aider à créer ce site.

Petit rappel, si vous cherchez des apprentis, contactez rapidement Madame Anita Rion aux références ci-dessous :

<https://www.jura.ch/DFCS/SFO/Apprentissage/Aide-a-l-engagement/Formulaire/Demande-de-soutien-pour-la-recherche-d-un-e-apprenti-e.html>

AGENDA 2018

Du 14 au 22.06.2018

Procédures de qualification

Vendredi 29.06.2018

Cérémonie de clôture et remise des titres à Loveresse

Vendredi 06.07.2018

Fin de l'année scolaire

Lundi 20.08.2018

La nouvelle année scolaire commence



La recette de Mina

Tarte meringuée à la rhubarbe

Pour la pâte sablée : 125 g de farine
25 g de féculé
75 g de beurre ramolli
80 g de sucre
1/2 œuf
1 pincée de sel

Pour la garniture : 650 g de rhubarbe
100 g de sucre
1 œuf
20 cl de lait
1/2 verre de crème fraîche
10 cl de crème liquide
2 c. à s. de maïzena et une larme d'arôme vanille

Pour la meringue : 3 blancs d'œuf
150 g de sucre

1. Mélangez tous les ingrédients de la pâte rapidement à la main ou au mixeur. Versez la pâte dans un moule à charnière de 26cm environ et étalez la pâte avec les doigts. Déposez au frais.
2. Préchauffez le four à 200°C. Lavez la rhubarbe et enlevez les extrémités des tiges. Coupez en tronçons de 2 cm de long environ. Couvrez le fond de pâte avec la rhubarbe. Mélangez le reste des ingrédients de la garniture et versez sur la rhubarbe. Enfournez et laissez cuire 40mn.
3. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez 150g de sucre en battant pour les serrer. Baissez le four à 170°C et retirez la tarte. Etalez la meringue et remettez au four pour 30mn.
4. Servez la tarte à température ambiante ; elle se conserve 48h hors du réfrigérateur.

ET, bon appétit

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

Manon Hennet-

Présidente

(wicki.mh@g.mail.com)

Ludivine Monnerat

Vice-Présidente

(ludivine.monnerat@gmail.com)

Martial Magnin

Secrétaire

(martial.magnin@frij.ch)

Maude Biette

Membre

(biette.maude@gmail.com)

Mina Sangsue

Membre

(s.mina14@outlook.com)

Cynthia Tschan

Membre

(Cynthia.Tschan@hotmail.com)

Morgane Schaffter

(morgane.Schaffter@hotmail.com)

Membre



Suivez nous sur notre
page Facebook

<https://www.frij.ch/>

FRI Intendance