



- ▶ PHOTOS AFP ET CFC 1
- ▶ RÉSULTATS MÉRITANTS 1
- ▶ COURS DE FORMATION CONTINUE..... 2
- ▶ BONNES VACANCES ... 2
- ▶ AGENDA ..... 2
- ▶ SITE INTERNET ..... 2
- ▶ PRO-ENTREPRISES..... 2
- ▶ RECETTE DE MINA..... 3
- ▶ CONTACTS ..... 4

# Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES



**Employées en intendance 2018**

## *Les résultats méritants*

### *AFP :*

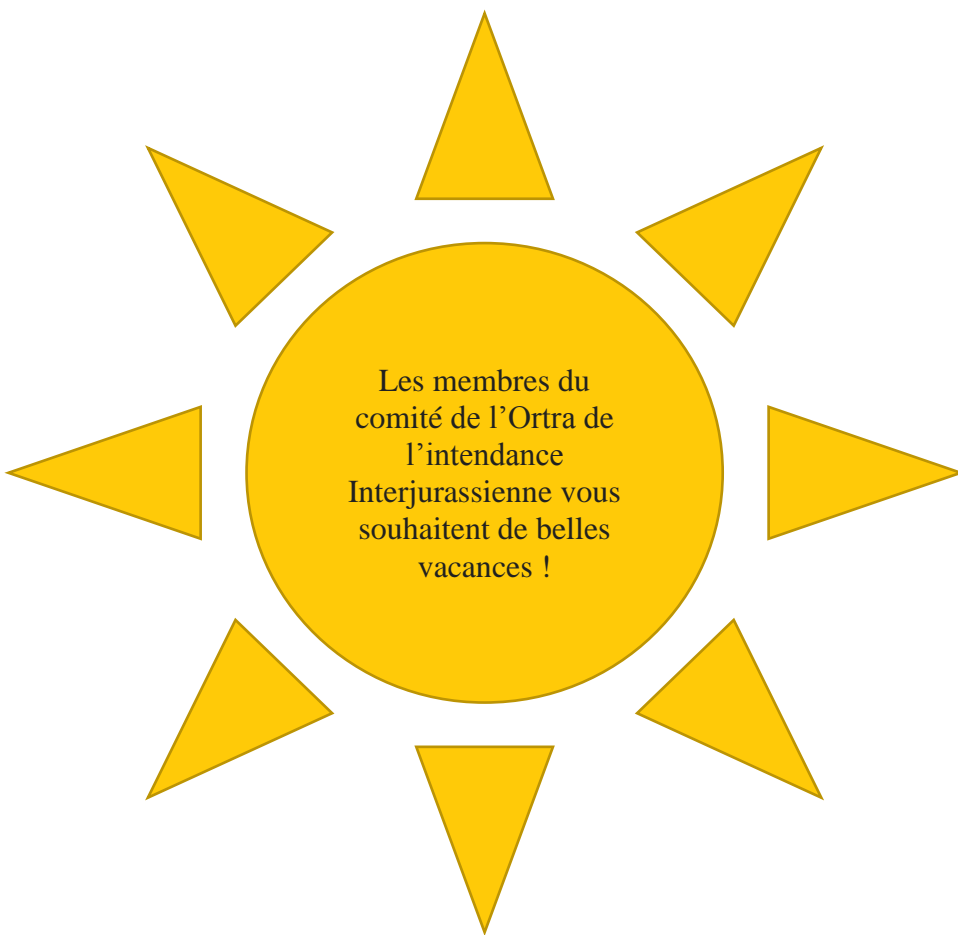
*Pénélope Gelin, Majore de promotion  
Audrey Guenat, Prix conseils et services aux clients*

### *CFC :*

*Rachel Djioua, Majore de promotion  
Melyna Desboeufs, Prix de l'Ortra (meilleure pratique)  
Estelle Jenni, Prix domaine entretien du linge  
Soriane Maître, Prix de culture générale  
Sœur Marguerite, Prix du mérite  
Eden Crelier, Prix du mérite*



**Gestionnaires en intendance 2018**




## **AGENDA**

**Lundi 20.08.2018**

La nouvelle année scolaire commence...

### **Rappels :**

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](mailto:s.mina14@outlook.com)

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

Si vous cherchez encore 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>



## La recette de Mina

### Confiture d'abricot à la lavande

#### Ingrédients :

550g d'abricots, dénoyautés (donne env. 500g), coupés en morceaux

300g de sucre

1/2 jus de citron

1 c. à soupe de fleurs de lavande (fraîches ou séchées)

#### Préparation :

Porter les abricots, le sucre et le jus de citron à ébullition dans une casserole en remuant, baisser le feu, bouillir pendant environ 15mn en remuant constamment.

Ecumer si nécessaire.

#### Test de gélification :

Verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement la bonne consistance est atteinte.

Sinon, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau.

Mixer le tout en purée et porter à nouveau à ébullition.

Mélanger à la confiture 1 c. à soupe de fleurs de lavande juste avant de mettre en bocaux.

Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres rincés à l'eau chaude, remplir à ras bord et fermer sans attendre.

Poser les bocaux à l'envers et laisser refroidir en les recouvrant d'un linge.

#### Conservation :

Au frais et à l'obscurité env. 12 mois

**ET, bon appétit !**

### Astuces

Avec la moitié restante du citron, embaumer votre maison en plantant des clous de girofle dans la pulpe du citron et laisser sur le plan de travail de votre cuisine.

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

**Manon Hennet**

Présidente

([wicki.mh@gmail.com](mailto:wicki.mh@gmail.com))

**Ludivine Monnerat**

Vice-Présidente

([ludivine.monnerat@gmail.com](mailto:ludivine.monnerat@gmail.com))

**Martial Magnin**

Secrétaire

([martial.magnin@frij.ch](mailto:martial.magnin@frij.ch))

**Maude Biette**

Membre

([biette.maude@gmail.com](mailto:biette.maude@gmail.com))

**Mina Sangsue**

Membre

([s.mina14@outlook.com](mailto:s.mina14@outlook.com))

**Cynthia Tschan**

Membre

([Cynthia.Tschan@hotmail.com](mailto:Cynthia.Tschan@hotmail.com))

**Morgane Schaffter**

Membre

([morgane.schaffter@hotmail.com](mailto:morgane.schaffter@hotmail.com))



Suivez nous sur notre  
page Facebook

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

FRI Intendance