

GRANGENEUVE POUR TOUS

Programme des cours
janvier-juin 2012



GRANGENEUVE

L'offre de formation continue
de l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg
est certifiée eduQua !



Certificat suisse de qualité pour les institutions de formation continue

Le Certificat eduQua

- qualifie une bonne institution de formation continue
- assure et développe la qualité dans l'institution de formation continue
- offre plus de transparence pour les client-e-s

CONDITIONS GENERALES

1 Public cible

Toute personne intéressée peut s'inscrire.

2 Inscription

L'inscription se fait par écrit ou par notre site Internet. Avec son inscription, le-la participant-e reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales. La confirmation avec la facture sera adressée à chaque participant-e après le délai d'inscription. Si un cours est complet, les personnes dont l'inscription n'est pas prise en compte seront informées.

3 Financement

Les frais sont à régler avant le début du cours.

4 Livret de formation

Possibilité de faire attester les cours suivis dans le livret de formation édité par la Fédération suisse pour la formation continue (FSEA). Le livret est en vente lors des cours.

5 Annulation

Le service se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre d'inscriptions est insuffisant.

6 Désistement – Remboursement

Tout désistement entraîne des formalités administratives. En cas de désistement avant la confirmation du cours: aucun montant ne sera compté. En cas de désistement après la confirmation: un montant de Fr. 50.- sera facturé. En cas d'absence au cours, le montant total du cours sera dû. Un cours n'est remboursé qu'en cas de maladie ou d'accident (sur présentation d'un certificat médical).

7 Assurance

L'assurance accident incombe aux participant-e-s.

8 Renseignements

Consultez les références figurant au dos de la brochure.



Thèmes et dates des cours

1.1	Rocaille et biotope aride : au revoir à l'arrosoir	30 janvier
1.2.1	Macarons de toutes les couleurs	8 février
1.2.2	Macarons de toutes les couleurs	9 février
1.3.1	A table en 30 minutes	14 février
1.3.2	A table en 30 minutes	15 février
1.3.3	A table en 30 minutes	27 février
1.3.4	A table en 30 minutes	29 février
1.4.1	Espumas, tout en légèreté, de l'entrée au dessert	10 mars
1.4.2	Espumas, tout en légèreté, de l'entrée au dessert	3 avril
1.4.3	Espumas, tout en légèreté, de l'entrée au dessert	4 avril
1.5	Je cuisine nous nous régalaons	14, 21 et 28 mars
1.6	Décoration florale	20 mars
1.7.1	Sain et délicieux	26 avril
1.7.2	Sain et délicieux	2 mai
1.8.1	Cuisson des aliments en milieu humide	27 avril
1.8.2	Cuisson des aliments en milieu humide	28 avril
1.9.1	Craquez pour les cupcakes au fil des saisons	3 mai
1.9.2	Craquez pour les cupcakes au fil des saisons	4 mai
1.9.3	Craquez pour les cupcakes au fil des saisons	10 mai
1.9.4	Craquez pour les cupcakes au fil des saisons	11 mai
1.10	Sac en toile de bâche	14 mai
1.11	Fraises et rhubarbe revisitées	13 juin



1.1 Rocaille et biotope aride : au revoir à l'arrosoir

Objectif	Planifier une rocaille ou un biotope aride pour le jardin d'ornement
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Découverte des possibilités pour créer des emplacements secs dans le jardin• Procédé pour aménager une rocaille et un biotope aride• Choix des bonnes plantes
Durée	1 soirée de 20h00 à 22h30
Date	Lundi 30 janvier 2012
Lieu	Bâtiment U
Coût	Fr 60.- (documents compris)
Animation	Irène Lüthi, ingénieure HES
Participants-es	16 personnes
Délai d'inscription	13 janvier 2012

1.2 Macarons de toutes les couleurs

Objectifs	Réaliser des macarons colorés moelleux avec différents intérieurs
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Méthodes de fabrication : coques à macarons et masses à fourrer• Trucs et astuces pour un travail rationnel et bien fait• Réalisation d'un choix de macarons à l'emporter• Conservation
Durée	1 soirée de 18h00 à 22h30
Dates	(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
1.2.1	Mercredi 8 février 2012
1.2.2	Jeudi 9 février 2012
Lieu	Bâtiment de formation en emploi, bâtiment V
Coût	Fr. 70.- (matériel et documents compris)
Animation	Isabelle Andrey, pâtissière-confiseuse
Participants-es	12 à 14 personnes
Délai d'inscription	13 janvier 2012





1.3 A table en 30 minutes

Objectifs	Mener une réflexion sur la planification et l'organisation. Réaliser des recettes vite faites
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Mets préparés en 20 – 30 minutes• Utilisation de la marmite à pression• Utilisation d'aliments cuits à l'avance• Réalisation des recettes par les participantes
Durée	1 soirée de 19h00 à 21h30
Dates	(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
1.3.1	Mardi 14 février 2012
1.3.2	Mercredi 15 février 2012
1.3.3	Lundi 27 février 2012
1.3.4	Mercredi 29 février 2012
Lieu	Bâtiment de formation en emploi, bâtiment V
Coût	Fr. 70.- (matériel et documents compris)
Animation	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
Participants-es	12 à 16 personnes
Délai d'inscription	13 janvier 2012

1.4 Espumas, tout en légèreté, de l'entrée au dessert

Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir et utiliser de façon appropriée l'émulsionneur • Préparer un éventail de chantillys, espumas et sauces dans le siphon
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Informations et applications pratiques de l'utilisation de l'émulsionneur • Préparation de chantillys, boissons, espumas et sauces froides • Préparation de mousses et sauces chaudes dans le siphon • Menu de dégustation
Durée	½ jour de 11h00 à 14h30
Date 1.4.1	Samedi 10 mars 2012
Lieu	Bâtiment de formation en emploi, bâtiment V
Coût	Fr. 80.- (dégustation et documents compris)
Animation	Colette Andrey, conseillère en économie familiale
Participants-es	12 à 16 personnes
Délai d'inscription	17 février 2012
Remarque	Il sera possible d'acheter du matériel sur place à un prix préférentiel (émulsionneur, cartouches, etc.)



1.4 Espumas, tout en légèreté, de l'entrée au dessert

Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir et utiliser de façon appropriée l'émulsionneur• Préparer un éventail de chantillys, espumas et sauces dans le siphon
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Informations et applications pratiques de l'utilisation de l'émulsionneur• Préparation de chantillys, boissons, espumas et sauces froides• Préparation de mousses et sauces chaudes dans le siphon• Menu de dégustation
Durée	1 soirée de 19h00 à 22h30
Dates	(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
1.4.2	Mardi 3 avril 2012
1.4.3	Mercredi 4 avril 2012
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N
Coût	Fr. 80.– (dégustation et documents compris)
Animation	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
Participants-es	12 à 16 personnes
Délai d'inscription	9 mars 2012
Remarque	Il sera possible d'acheter du matériel sur place à un prix préférentiel (émulsionneur, cartouches, etc.)





1.5 Je cuisine nous nous régálons

Objectif	Cuisiner des menus simples et équilibrés en appliquant différentes techniques de cuisson
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Nouvelles techniques de préparation• Trucs et astuces pour travailler rationnellement• Préparation d'un menu de fête• Dégustation et échange convivial
Durée	3 soirées de 19h00 à 22h30
Dates	Mercredi 14 mars, mercredi 21 mars et mercredi 28 mars 2012
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N
Coût	Fr. 210.– (dégustation et documents compris)
Animation	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
Participants-es	12 personnes
Délai d'inscription	2 mars 2012



1.6 Décoration florale

Objectif	Amenez le printemps chez vous en créant une décoration de porte.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Chaque participant-e effectuera un cadre végétal avec un assemblage de branches et des éléments décoratifs de Pâques• Réalisation d'une décoration de saison pour la porte
Durée	1 soirée de 19h00 à 21h30
Date	Mardi 20 mars 2012
Lieu	Bâtiment de formation en emploi, bâtiment V
Coût	Fr. 55.– (documents compris) Les frais de matériel utilisé seront encaissés directement par la fleuriste lors du cours (Fr. 20.– à Fr. 40.– selon emploi individuel).
Animation	Mary-Laure Roulin, fleuriste
Participants-es	8 à 10 personnes
Délai d'inscription	24 février 2012



1.7 Sain et délicieux

Objectif	Préparer des mets qui se basent sur des recommandations nutritionnelles pour toute la famille
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Les dernières recommandations nutritionnelles• Réduire et remplacer le sucre mais avec quoi ?• Préparer et déguster différents mets
Durée	1 soirée de 19h00 à 22h30
Dates	(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
1.7.1	Jeudi 26 avril 2012
1.7.2	Mercredi 2 mai 2012
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N
Coût	Fr. 70.– (marchandises et documents compris)
Animation	Eva Flückiger, conseillère en économie familiale
Participants-es	12 à 16 personnes
Délai d'inscription	30 mars 2012



1.8 Cuisson des aliments en milieu humide

Objectif	Découvrir ces différentes méthodes de cuisson
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson des aliments dans leur propre humidité (sachet de cuisson, papillotes...)• Cuisson vapeur et mixte• Cuisson d'aliments au bain-marie en sachets « sous-vide »• Choix, avantages et inconvénients des méthodes et du matériel• Préparation du repas par les participants-es avec les méthodes susmentionnées
Durée	1 journée de 09h00 à 16h30
Dates	(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
1.8.1	Vendredi 27 avril 2012
1.8.2	Samedi 28 avril 2012
Lieu	Bâtiment de formation en emploi, bâtiment V
Coût	Fr. 160.– (marchandises et documents compris)
Animation	Colette Andrey, conseillère en économie familiale
Participants-es	12 personnes
Délai d'inscription	30 mars 2012

1.9 Craquez pour les cupcakes au fil des saisons

Objectifs Réaliser des cupcakes aux décorations fines et élégantes en respectant les saisons.

Contenu

- Fabrication de cupcakes sucrés et salés pour emporter
- Trucs et astuces pour réaliser des décorations et travailler rationnellement
- Conservation
- Préparation des recettes par les participants-es

Durée 1 soirée de 18h00 à 22h30

Dates	(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
1.9.1	Jeudi 3 mai 2012
1.9.2	Vendredi 4 mai 2012
1.9.3	Jeudi 10 mai 2012
1.9.4	Vendredi 11 mai 2012

Lieu Bâtiment de formation en emploi, bâtiment V

Coût Fr. 80.– (marchandises et documents compris)

Animation Isabelle Andrey, pâtissière-confiseuse

Participants-es 12 à 14 personnes

Délai d'inscription 6 avril 2012



1.10 Sac en toile de bâche

Objectifs	Rafraîchissez vos connaissances de couture et réalisez un sac en toile de bâche.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Réalisation d'un sac en petit ou grand format• Pose de fermeture-éclair• Pose de poches• Pose de sangle et de boucles• Travailler sur un tissu de bâche et non du textile• Travailler au scotch
Durée	1 journée de 09h00 à 16h00
Date	Lundi 14 mai 2012
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N
Coût	Fr. 110.– (documents compris) Les frais de matériel utilisé seront encaissés directement par l'animatrice lors du cours (Fr. 70.– à Fr. 80.– selon emploi individuel).
Animation	Nathalie Morel, enseignante en économie familiale
Participants-es	7 personnes
Délai d'inscription	20 avril 2012
Remarque	Il est nécessaire d'avoir quelques bases de couture (toute débutante s'abstenir).





1.11 Fraises et rhubarbe revisitées

Objectifs	Savoir utiliser les fraises et la rhubarbe dans des recettes originales, tant sucrées que salées
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Les différentes variétés de fraises et de rhubarbe• Présentation des recettes• Confection des recettes par les participants-es• Dégustation
Durée	1 soirée de 19h30 à 23h00
Date	Mercredi 13 juin 2012
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N
Coût	Fr. 80.– (marchandises et documents compris)
Animation	Monique Bucher, enseignante en économie familiale
Participants-es	12 personnes
Délai d'inscription	18 mai 2012



A la recherche d'une idée cadeaux?

Nos bons cadeaux sont arrivés !

Faites plaisir à vos proches en leurs offrant un cours Grangeneuve pour tous. Un cadeau original et/ou gourmand qui éveillera leurs papilles.

Grâce à la diversité de ses cours et des thèmes proposés, vous serez certain que chacun trouvera un cours adapté à ses envies ou besoins.

C'est vous qui décidez du montant. La validité du bon est de deux ans.

Pour commander un bon cadeau ou obtenir des informations supplémentaires; prenez contact par téléphone (+41 26 305 58 64) ou par e-mail (iag-gpt@fr.ch).





Il y a plusieurs façons de se former en économie familiale et en intendance

Grangeneuve vous offre :

- **Apprentissage avec attestation**
 - Employé-e en intendance
- **Apprentissage avec CFC**
 - Gestionnaire en intendance
- **Formation modulaire pour adultes**
 - Gestionnaire en intendance (CFC)
 - Brevet de la paysanne
- **Grangeneuve pour tous**
 - Deux programmes de cours par année destinés à tout public



Grangeneuve, une tradition d'avance!

Formation initiale

- ◆ Agriculteur / Agricultrice
- ◆ Agropraticien / Agropraticienne
- ◆ Forestier-bûcheron / Forestière-bûcheronne
- ◆ Horticulteur / Horticultrice
- ◆ Technologue en industrie laitière
- ◆ Technologue en denrées alimentaires
- ◆ Employé-e en industrie laitière
- ◆ Praticien-ne en denrées alimentaires

Formations supérieures

- ◆ Employé-e en intendance
- ◆ Gestionnaire en intendance
- ◆ Gestionnaire en intendance, formation modulaire pour adultes
- ◆ Employé-e en économie familiale
- ◆ Agriculteur / Agricultrice avec brevet et maîtrise
- ◆ Agrocommerçant / Agrocommerçante ES
- ◆ Agrotechnicien / Agrotechnicienne ES
- ◆ Brevet horticole
- ◆ Ecole de commerce de Grangeneuve
- ◆ Technologue en industrie laitière avec brevet et diplôme fédéral
- ◆ Technologue en denrées alimentaires avec brevet et diplôme fédéral
- ◆ Technicien-ne diplômé-e ES en agroalimentaire
- ◆ Paysanne avec brevet, système modulaire

Formations continues

- ◆ Formation continue et vulgarisation pour agriculteurs, paysannes, technologues en industrie laitière et professionnels de l'agroalimentaire
- ◆ «Grangeneuve pour tous», cours en économie familiale, ouverts à tous



Institut agricole de l'Etat de Fribourg

Rte de Grangeneuve 31 - 1725 Posieux

☎ 026/305 55 00 - Fax 026/305 55 04

✉ IAG@fr.ch - www.grangeneuve.ch





Heures d'ouverture



Produits laitiers, légumes et fruits de saison, miel, fleurs, plantes, vins de l'Etat, viande de porc bio de Sorens (*bâtiment W*)



Jours ouvrables de
15.00 à 18.00 heures

Samedi matin de
10.00 à 11.30 heures



Plantons de fleurs et de légumes (*bâtiment E*)



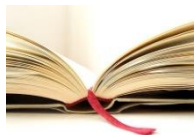
Fin mars à mi-août:
Lu - Ve 15.00 - 18.00
Sa fermé

Durant le mois de mai
uniquement
Lu - Ve 10.00 - 11.30
13.30 - 18.00
Samedi fermé





Bibliothèque (*bâtiment R*)



Responsable :

Jean-Blaise Monney

☎ 026 305 55 33

Heures d'ouverture

Lundi

10h00 – 12h00

12h45 – 17h30

Mardi

10h00 – 12h45

13h30 – 16h45

Mercredi

10h00 – 12h00

12h45 – 16h45

Jeudi

10h00 – 12h00

Vendredi

12h30 – 13h00



La bibliothèque est gratuite et publique.

Vous trouvez l'accès direct au catalogue sous www.grangeneuve.ch

Pour une visite en dehors des heures d'ouverture, prière de contacter M. Monney. Merci !



Informations complémentaires

Questions générales

Institut agricole de l'Etat de Fribourg (IAG)
Rte de Grangeneuve 31
CH-1725 Posieux
Tél +41 26 305 55 00
Fax +41 26 305 55 04
E-mail iagaccueil@fr.ch
Web www.grangeneuve.ch

Questions relatives au programme des cours

Station de vulgarisation, d'économie agraire
et familiale
Rte de Grangeneuve 31
CH-1725 Posieux
Tél +41 26 305 58 00
Fax +41 26 305 58 04
E-mail iagsveaf@fr.ch

Programme et inscription

www.grangeneuve.ch





Extrait de la charte de la formation continue

Par une offre de formation actuelle et novatrice, l'IAG à la fois spécialisée et polyvalente, veut être un moteur du développement personnel et professionnel de son public.

Nos valeurs

Les valeurs principales que nous mettons en avant sont :

- le **respect** et l'ouverture
- l'**objectivité** des contenus transmis
- le **lien** entre les sujets abordés et la pratique des participants

Nos objectifs

Les formations que nous offrons visent à :

- répondre aux **besoins et attentes** actuels et futurs de nos clients
- favoriser le **transfert** des acquis dans la pratique
- **responsabiliser** les participants dans leur démarche de formation
- promouvoir un esprit **d'innovation**
- porter une attention particulière aux principes économiques, sociaux et écologiques de la **durabilité**

Nos engagements

Sur cette base nous nous engageons à :

- favoriser les **partages d'expériences** concrètes
- montrer l'**exemple** et cultiver le respect ainsi qu'un **état d'esprit positif**
- respecter les principes de la **formation des adultes**
- proposer des **formateurs compétents** dans leurs domaines d'activités et au niveau de la pédagogie des adultes
- offrir à notre clientèle des **formations d'excellente qualité** à des **prix concurrentiels**
- prendre en compte la **diversité des personnalités** des participants