



Grangeneuve

Grangeneuve pour tous

Programme des cours
Printemps 2018



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Programme des cours – Printemps 2018

<u>1.1</u>	<u>Hamburgers revisités</u>	31 janvier 2018
<u>1.2</u>	<u>Pâte levée : tresses</u>	28 février 2018
<u>1.3</u>	<u>Tout sur la tomate</u>	21 mars 2018
<u>1.4</u>	<u>Arrangement de Pâques : couronne fleurie</u>	22 mars 2018
<u>1.5</u>	<u>Desserts fruités</u>	18 avril 2018
<u>1.6</u>	<u>Le b.a.-ba du jardinage sur le balcon</u>	26 avril 2018
<u>1.7</u>	<u>One pot – en vogue !</u>	8 mai 2018
<u>1.8</u>	<u>Donner un coup de jeune à mon vieux meuble préféré</u>	17 mai et 14 juin 2018
<u>1.9</u>	<u>Cuisine d'été à travers les continents</u>	5 juin 2018

Charte de la formation continue

Grangeneuve, par une offre de formation continue actuelle et anticipatrice, à la fois spécialisée et polyvalente, est un moteur du développement personnel et professionnel de son public ainsi que des secteurs économiques concernés.

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
- > rendre les participants plus **autonomes** et aptes à s'adapter aux changements et défis actuels
- > **concilier** les besoins des mandants, des apprenants, les impératifs du monde professionnel et les souhaits de la société
- > **responsabiliser** les participants dans leur démarche de formation
- > établir le **dialogue** entre les partenaires
- > 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 :

- > nous positionner comme un **prestataire de formations attractif** et permettant aux participants de répondre aux changements actuels
- > créer des espaces favorisant un **comportement autonome et responsable**
- > prendre en compte la **diversité des personnalités** des participants
- > veiller à ce que les participants perçoivent **les problèmes dans leur globalité** et cherchent **eux-mêmes des solutions**
- > 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**

1.1 Hamburgers revisités

Objectif	Apprécié par les grands et les petits, le hamburger revisité comblera toutes les papilles
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Préparation de steaks hachés à base de différentes viandes et de poissons• Variantes végétariennes• Réalisation de diverses garnitures (chutneys, sauces, légumes, etc.)• Préparation de petits pains rapides• Dégustation et échange convivial
Durée	1 soirée, de 18h30 à 22h00
Date	Mercredi 31 janvier 2018
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 110.- (dégustation et documents compris)
Animation	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	16 personnes
Délai d'inscription	10 janvier 2018



1.2 Pâte levée : tresses

Objectif	Fabriquer différentes tresses en assurant la qualité gustative ainsi que les aspects nutritionnels et une belle présentation
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Procédé de fabrication de la pâte à tresse classique et à base de farine 100 % épeautre• Suivi des différentes étapes de fabrication en fonction du choix de la céréale• Façonnage des pâtons et réalisation de différents tressages• Apprêt et cuisson• Dégustation et échange convivial• Chaque participant-e emporte sa production ainsi qu'une pâte à cuire à la maison
Durée	1 soirée, de 18h00 à 23h00
Date	Mercredi 28 février 2018
Lieu	Bâtiment des formations continues, bâtiment V, cuisine 2
Coût	CHF 120.- (dégustation et documents compris)
Animation	Colette Andrey, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	8–10 personnes
Délai d'inscription	7 février 2018



1.3 Tout sur la tomate

Objectif	Réussir sa propre production de tomates
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Epoque de semis, plantation, endroits conseillés • Les soins à apporter • Les différentes variétés de tomates
Durée	1 soirée, de 19h30 à 22h00
Date	Mercredi 21 mars 2018
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N, salle 022
Coût	CHF 100.- (matériel, marchandises et documents compris)
Animation	Irène Lüthi, ingénieure HES
Participant-e-s	16 personnes
Délai d'inscription	28 février 2018

1.4 Arrangement de Pâques : couronne fleurie

Objectif	Fabriquer une couronne aux notes lumineuses pour Pâques
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Montage de la couronne sur une base en paille • Assemblage de différents végétaux comme le mulenbeckia, le bouleau, le saule tortueux, la mousse, etc. • Décoration avec des coquilles d'œufs garnies, de petites plantes et fleurs printanières • Réalisation d'une couronne par chaque participant-e
Durée	1 soirée, de 19h00 à 22h00
Date	Jeudi 22 mars 2018
Lieu	Bâtiment des formations continues, bâtiment V, salle 3
Coût	CHF 115.- (matériel et documents compris)
Animation	Nathalie Favre, fleuriste
Participant-e-s	8 personnes
Délai d'inscription	1 ^{er} mars 2018



1.5 Desserts fruités

Objectif	Diversifier l'emploi des fruits d'été tout au long de l'année
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Inventaire des possibilités de conservation des fruits d'été : fraises, petits fruits, cerises, abricots, pêches, prunes et pruneaux • Recettes simples et rapides pour tous les jours • Idées pour réactualiser l'emploi des fruits d'été dans différentes préparations • Préparation d'un délicieux choix de recettes par les participant-e-s • Dégustation et échange convivial
Durée	1 soirée, de 18h30 à 22h00
Date	Mercredi 18 avril 2018
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 100.- (dégustation et documents compris)
Animation	Evelyne Gabriel, conseillère en économie familiale
Participant-e-s	16 personnes
Délai d'inscription	28 mars 2018



1.6 Le b.a.-ba du jardinage sur le balcon

Objectif	Découvrir le jardinage sur son balcon ou sa terrasse
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Comment réussir le jardinage sur le balcon ou la terrasse ? • Les récipients adéquats, l'arrosage automatique et les gadgets pour le petit paradis végétal • Quel type de légumes cultiver en pot ?
Durée	1 soirée, de 19h30 à 22h30
Date	Jeudi 26 avril 2018
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N, salle 022
Coût	CHF 100.- (matériel, marchandises et documents compris)
Animation	Irène Lüthi, ingénieure HES
Participant-e-s	16 personnes
Délai d'inscription	5 avril 2018

1.7 One pot – en vogue !

Objectif Cuisiner des plats complets et sains qui se font presque tout seuls avec une seule casserole

Contenu

- Plats uniques à base de viande, poisson, fruits de mer, pâtes, légumineuses, etc. préparés en moins de 30 minutes
- Variantes végétariennes
- Mets en bocaux à emporter au travail qui seront prêts en quelques minutes
- Réalisation d'un choix de recettes à déguster sur place et à emporter à la maison

Durée 1 soirée, de 19h00 à 22h00

Date Mardi 8 mai 2018

Lieu Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N, cuisine 19

Coût CHF 110.– (dégustation et documents compris)

Animation Judith Fasel, conseillère en économie familiale

Participant-e-s 16 personnes

Délai d'inscription 17 avril 2018



1.8 Donner un coup de jeune à mon vieux meuble préféré

Objectif

Dans le grenier ou la cave, il y a certainement des meubles en bois qui ont été oubliés, mais ils peuvent devenir séduisants en quelques heures. Restaurer et personnaliser un vieux meuble, c'est lui redonner un second souffle.

Contenu

- Explication des trois étapes à respecter pour un bon traitement du bois
- Comment manipuler des machines en toute sécurité
- Apprendre à nettoyer, poncer et décaper pour éliminer les traces du passé
- Explication des techniques simples et actuelles pour vernir, huiler ou peindre le bois
- Apprendre à relooker votre meuble et donner l'apparence désirée (couleurs, effets divers, décoration à l'aide de pochoirs, etc.)
- Chaque participant-e travaille sur l'objet apporté

Durée

2 après-midis, de 13h00 à 17h00

Dates

Jeudis 17 mai et 14 juin 2018

Lieu

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment Z, atelier de menuiserie

Coût

CHF 120.–

Animation

Anita Flück, conseillère en économie familiale

Participant-e-s

4–6 personnes

Délai d'inscription

26 avril 2018

Remarques

Afin de connaître les besoins et la faisabilité du travail, chaque participant-e prend contact avec l'animatrice du cours au moment de l'inscription (anita.flueck@fr.ch, 026 305 58 42). Le matériel nécessaire pourra être ainsi défini et sera à acheter au préalable par chaque participant-e et à apporter lors du 1^{er} jour de cours.

1.9 Cuisine d'été à travers les continents

Objectif	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des recettes d'été variées • Confectionner des plats de différentes origines
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> • Les habitudes alimentaires à travers les continents • Présentation des recettes • Démonstrations et explications • Préparation des recettes par les participant-e-s • Repas-dégustation • Rangement de la cuisine
Durée	1 soirée, de 19h30 à 22h30
Date	Mardi 5 juin 2018
Lieu	Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire, bâtiment N, cuisine 19
Coût	CHF 110.– (dégustation et documents compris)
Animation	Monique Bucher, enseignante en économie familiale
Participant-e-s	16 personnes
Délai d'inscription	15 mai 2018

A la recherche d'une idée cadeau ?

Offrez donc un bon-cadeau GPT !

Faites plaisir à vos proches en leur 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, contactez-nous par téléphone (+41 26 304 13 75) ou par e-mail (iag-gpt@fr.ch).



Grangeneuve : le savoir-faire, naturellement

Formations
initiales

- ◆ Agriculteur / Agricultrice
- ◆ Agropaticien / Agropaticienne
- ◆ Forestier-bûcheron / Forestière-bûcheronne
- ◆ Horticulteur / Horticultrice
- ◆ Technologue en industrie laitière
- ◆ Technologue en denrées alimentaires
- ◆ Employé-e en industrie laitière
- ◆ Praticien-ne en denrées alimentaires
- ◆ Employé-e en intendance
- ◆ Gestionnaire en intendance
- ◆ Gestionnaire en intendance, cours préparatoire à l'examen final selon l'article 32

Formations
supérieures

- ◆ 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 conseils 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
 T 026 305 55 00 | F 026 305 55 04
grangeneuve@fr.ch | www.grangeneuve.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 tous

Heures d'ouverture



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



Jours ouvrables de
15h00 à 18h00

Samedi matin de
10h00 à 11h30



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



Fin mars à mi-août :

Lu – Ve	15h00–18h00
Veille de fête	17h00
Sa	fermé



Durant le mois de mai uniquement :

Lu – Ve	10h00–11h30 13h30–18h00
Veille de fête	17h00
Sa	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 – 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 !



Conditions générales

1 Public cible

Toute personne intéressée peut s'inscrire.

2 Inscription

L'inscription se fait par écrit ou via 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

L'organisateur 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 CHF 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 informations figurant à la fin du programme.

NOTES PERSONNELLES

Contact pour les questions relatives à la formation

Centre de formation des métiers de l'intendance,
du lait et de l'agroalimentaire (CILA N)

Formation continue en économie familiale

Route de Grangeneuve 4

CH-1725 Posieux

T +41 26 304 13 75

F +41 26 304 13 76

iag-gpt@fr.ch

Impressum

© Grangeneuve, Institut agricole de l'Etat de Fribourg

Rédaction Grangeneuve, Formation continue en économie familiale

Photographies Grangeneuve, Formation continue en économie familiale

Grangeneuve

Institut agricole de l'Etat de Fribourg

Route de Grangeneuve 31

CH-1725 Posieux

T +41 26 305 55 00

F +41 26 305 55 04

grangeneuve@fr.ch

www.grangeneuve.ch

—
www.grangeneuve.ch/economiefamiliale



Grangeneuve - Institut agricole
Grangeneuve - Landwirtschaftliches Institut



Campus Grangeneuve

