



# Grangeneuve

---

## Grangeneuve pour tous

Programme des cours  
Printemps 2024



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG



## Programme des cours – Printemps 2024

<a href="#">1.1</a>	<a href="#">Pâtes à tartiner, granola et barres de céréales : tout « fait maison »</a>	5 <b>ou</b> 6 février 2024
<a href="#">1.2</a>	<a href="#">Atelier de couture</a>	8, 29 février <b>et</b> 7 mars 2024
<a href="#">1.3</a>	<a href="#">Hip Bag ou sac banane – plus stylé que jamais</a>	19 <b>ou</b> 20 février 2024
<a href="#">1.4</a>	<a href="#">Aménagement facile du jardin</a>	27 février <b>et</b> 19 mars 2024
<a href="#">1.5</a>	<a href="#">Décoration de fenêtre pour Pâques avec des chablon</a>	4 <b>ou</b> 5 mars 2024
<a href="#">1.6</a>	<a href="#">Journée de production avec des astuces et idées pour améliorer le quotidien</a>	9 mars 2024
<a href="#">1.7</a>	<a href="#">Cadeaux gourmands</a>	16 <b>ou</b> 26 mars 2024
<a href="#">1.8</a>	<a href="#">Fabriquer son pain au levain</a>	21 <b>ou</b> 23 mars 2024
<a href="#">1.9</a>	<a href="#">Pissenlits et fleurs en métal</a>	12 avril 2024
<a href="#">1.10</a>	<a href="#">Pour que cesse le cauchemar en cuisine...</a>	16, 23 avril <b>et</b> 7 mai 2024
<a href="#">1.11</a>	<a href="#">Braséros « fait maison »</a>	23 avril 2024
<a href="#">1.12</a>	<a href="#">Découpe des légumes : techniques de pro</a>	30 avril 2024
<a href="#">1.13</a>	<a href="#">Je le fais moi-même !!!</a>	2 mai 2024
<a href="#">1.14</a>	<a href="#">Les plantes médicinales</a>	4 <b>ou</b> 6 juin 2024
<a href="#">1.15</a>	<a href="#">Fashion pâtisseries</a>	8 juin 2024
<a href="#">1.16</a>	<a href="#">Conservation des aliments</a>	15 juin 2024



## Charte de Grangeneuve

### Notre vision

Grangeneuve – l'excellence au service des métiers de la terre, de la nature, de l'agroalimentaire et de l'intendance.

### Notre mission

Grangeneuve assure la formation professionnelle initiale, supérieure et continue dans les domaines suivants :

- › l'agriculture
- › l'économie familiale et l'intendance
- › l'économie forestière
- › l'agrocommerce et l'agrotechnique
- › l'horticulture
- › la technologie laitière et agroalimentaire

Dans ces domaines, Grangeneuve assure également la vulgarisation, des mandats de conseil et d'expertise, de la recherche appliquée et aussi des essais.<sup>1</sup>

Grangeneuve met à disposition des services et des infrastructures pour des séminaires.

### Nos valeurs

#### Savoir-faire et engagement

- ... s'engager pour la satisfaction de nos clients
- ... s'engager pour des solutions durables
- ... s'améliorer continuellement pour une gestion efficace de nos activités
- ... encourager l'esprit d'innovation en lien avec la pratique

#### Loyauté, collégialité, développement personnel

- ... se soutenir mutuellement
- ... favoriser le dialogue et une communication transparente avec une approche qui se caractérise par le respect, l'écoute et l'ouverture d'esprit
- ... valoriser et développer les compétences de nos collaborateurs
- ... mettre en valeur la diversité de nos activités ainsi que le bilinguisme
- ... représenter fièrement Grangeneuve



<sup>1</sup> Loi sur l'Institut agricole de l'Etat de Fribourg - LIAG, 911.10.1

## 1.1 Pâtes à tartiner, granola et barres de céréales : tout « fait maison »

<b>Objectif</b>	Réaliser soi-même toutes sortes d'en-cas « fait maison »
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réalisation de différents produits par les participant-e-s</li><li>• Comparaison avec les produits du commerce</li><li>• Dégustation et échange convivial</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 soirée, de 19h30 à 22h30 <b>ou</b> 1 après-midi, de 13h30 à 16h30
<b>Dates</b>	<b>1.1.1 Lundi 5 février 2024 (soirée) ou</b> <b>1.1.2 Mardi 6 février 2024 (après-midi)</b> (veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 100.- (matériel de cours, dégustation et document compris)
<b>Animation</b>	Katja Schuwey, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	10 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	15 janvier 2024



## 1.2 Atelier de couture

**Objectif** Utiliser et transformer des vieux vêtements et restes de tissus

**Contenu**

- Présentation des modèles réalisables
- Tri, découpe et assemblage des tissus
- Planification des projets selon tissus à disposition
- Réalisation des projets

**Durée** 3 après-midis, de 13h30 à 17h00

**Dates** **Jeudis 8, 29 février et 7 mars 2024**

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N, salle 120

**Coût** CHF 180.- (matériel non compris)

**Animation** Monique Bucher, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 8 personnes

**Délai d'inscription** 18 janvier 2024

**Remarques** Occasion d'utiliser vos vieux tissus à très peu de frais !  
Accessible aux débutant-e-s.



## 1.3 Hip Bag ou sac banane – plus stylé que jamais

**Objectif** Coudre un « Hip Bag » tendance – le sac banane dans lequel on peut y cacher toutes les petites affaires : clés, smartphone et porte-monnaie

**Contenu**

- Choix du modèle selon l'affinité avec la machine à coudre
- Choix du tissu et de la sangle
- Découpe du tissu
- Couture et finitions du sac banane

**Durée** 1 soirée, de 19h00 à 22h30 **ou**  
1 après-midi, de 13h30 à 17h00

**Dates** **1.3.1 Lundi 19 février 2024 (soirée) ou**  
**1.3.2 Mardi 20 février 2024 (après-midi)**  
(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N, salle 120

**Coût** CHF 80.- (matériel non compris)

**Animation** Katja Schuwey, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 8 personnes

**Délai d'inscription** 29 janvier 2024



## 1.4 Aménagement facile du jardin

<b>Objectif</b>	Maîtriser les différentes possibilités qui facilitent l'entretien d'un jardin
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plantes faciles à entretenir (vivaces, arbustes, petits arbres)</li><li>• Découverte de petits jardins potagers</li><li>• Planifier l'entretien et remise en question du fonctionnement actuel</li><li>• Alternatives pour les surfaces non cultivées</li></ul>
<b>Durée</b>	2 soirées, de 19h30 à 22h00
<b>Dates</b>	<b>Mardis 27 février et 19 mars 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, salle 022
<b>Coût</b>	CHF 130.- (document compris)
<b>Animation</b>	Irène Lüthi, ingénieure HES
<b>Participant-e-s</b>	14 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	6 février 2024





## 1.5 Décoration de fenêtre pour Pâques avec des chablons

**Objectif** Réaliser soi-même des décorations de fenêtre pour Pâques à l'aide de chablons

**Contenu**

- Réalisation de décoration de fenêtre pour Pâques
- Choix des modèles sur internet afin de réaliser les décors à la maison
- Apprendre à connaître la « Caméo-silhouette »

**Durée** 1 soirée, de 19h30 à 22h30 **ou**  
1 après-midi, de 13h30 à 16h30

**Date** 1.5.1 **Lundi 4 mars 2024 (soirée) ou**  
1.5.2 **Mardi 5 mars 2024 (après-midi)**  
(veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment N

**Coût** CHF 95.- (matériel, chablons pour la maison et document compris)

**Animation** Katja Schuwey, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 10 personnes

**Délai d'inscription** 12 février 2024



## 1.6 Journée de production avec des astuces et idées pour améliorer le quotidien

<b>Objectif</b>	Fabriquer des produits surgelés « fait maison »
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparation d'un éventail de produits surgelés « fait maison » (croquettes, rouleaux de printemps, chicken nuggets, tartellettes au fromage, etc.)</li><li>• Apprendre les bonnes techniques pour travailler rationnellement</li><li>• Repas en commun à base des produits préparés</li><li>• Chaque participant-e emporte plusieurs kilos de pré-cuisinés prêts à mettre au congélateur</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h30
<b>Date</b>	<b>Samedi 9 mars 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 210.- (matériel de cours, repas et document compris)
<b>Animation</b>	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	8 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	17 février 2024



## 1.7 Cadeaux gourmands

**Objectif** Confectionner et emballer des cadeaux gourmands de manière optimale

**Contenu**

- Présentation des productions à réaliser
- Réalisation des recettes
- Réalisation d’emballages originaux
- Assortiment de produits à emporter
- Echange convivial
- Remise en état de la cuisine

**Durée** 1 matinée, de 8h30 à 12h00 **ou**  
1 soirée, de 18h30 à 22h00

**Dates** 1.7.1 Samedi 16 mars 2024 (matinée) **ou**  
1.7.2 Mardi 26 mars 2024 (soirée)  
(veuillez préciser le numéro du cours lors de l’inscription)

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment V, cuisine 2

**Coût** CHF 120.– (matériel et document compris)

**Animation** Marilyne Charrière, conseillère en économie familiale

**Participant-e-s** 10 personnes

**Délai d’inscription** 24 février 2024



## 1.8 Fabriquer son pain au levain

<b>Public cible</b>	Tout public
<b>Objectif</b>	Fabriquer son propre levain et l'utiliser dans des recettes de base
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Explication et fabrication du levain</li><li>• Etapes de fabrication d'un pain au levain</li><li>• Démonstration des techniques</li><li>• Fabrication des pâtes à pain par les participant-e-s</li><li>• Repas en commun</li><li>• Façonnage et cuisson</li><li>• Echange et questions</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h00
<b>Dates</b>	<b>1.8.1 Jeudi 21 mars 2024 ou</b> <b>1.8.2 Samedi 23 mars 2024</b> (veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 180.- (marchandise, repas et document compris)
<b>Animation</b>	Monique Bucher, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	8 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	29 février 2024



## 1.9 Pissenlits et fleurs en métal

<b>Objectif</b>	Fabriquer des fleurs en fer pour l'extérieur
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Démonstration de la technique</li><li>• Préparation du matériel selon le choix des fleurs</li><li>• Fabrication de trois fleurs de différents diamètres</li><li>• Remise en état de la salle</li></ul>
<b>Durée</b>	1 après-midi, de 13h30 à 17h00
<b>Date</b>	<b>Vendredi 12 avril 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, salle 022
<b>Coût</b>	CHF 130.- (matériel et document compris)
<b>Animation</b>	Irène Lüthi, ingénieure HES
<b>Participant-e-s</b>	10 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	22 mars 2024



## 1.10 Pour que cesse le cauchemar en cuisine...

<b>Public cible</b>	Toute personne souhaitant acquérir une solide base en cuisine
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maîtriser les techniques culinaires</li><li>• Réaliser des menus complets, simples et savoureux</li><li>• S'organiser pour que cuisine ne rime pas avec déprime</li></ul>
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Démonstrations et applications des différentes techniques culinaires de base</li><li>• Réalisation de menus gourmands par les participant-e-s</li><li>• Partage des repas dans une ambiance conviviale</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	3 soirées, de 18h00 à 23h00
<b>Dates</b>	<b>Mardis 16, 23 avril et 7 mai 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 290.- (marchandise et document compris)
<b>Animation</b>	Monique Bucher, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	8 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	26 mars 2024

## 1.11 Braséros « fait maison »

<b>Objectif</b>	Fabriquer des braséros pour l'extérieur en mortier réfractaire
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Démonstration de la technique</li><li>• Préparation des moules, de l'armature et du mortier</li><li>• Fabrication de deux braséros de différentes grandeurs : 30 et 50 cm de diamètre</li></ul>
<b>Durée</b>	1 après-midi, de 13h30 à 17h00 Réserver un moment pour venir chercher les braséros (environ 10 jours plus tard).
<b>Date</b>	<b>Mardi 23 avril 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment V, salle 06 et 07
<b>Coût</b>	CHF 130.- (matériel et document compris)
<b>Animation</b>	Irène Lüthi, ingénieure HES
<b>Participant-e-s</b>	10 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	2 avril 2024



## 1.12 Découpe des légumes : techniques de pro

<b>Objectif</b>	Acquérir les connaissances de base pour couper efficacement les légumes
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaissance des noms et de l'utilisation des différentes coupes : julienne, brunoise, bâtonnets, paysanne, macédoine, etc.</li><li>• Exercer les techniques en utilisant le matériel adéquat (couteau à légumes, etc.)</li><li>• Trucs et astuces pour gagner du temps</li><li>• Blanchissage et cuisson sous vide des légumes coupés pour emporter</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 soirée, de 18h30 à 21h30
<b>Date</b>	<b>Mardi 30 avril 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 100.- (matériel et document compris)
<b>Animation</b>	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	12 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	9 avril 2024





## 1.13 Je le fais moi-même !!!

- Objectifs**
- Fixer des objets (tableau, tablard, poignée, etc.) sur différents supports
  - Régler et entretenir les charnières et fiches des différentes portes ou fenêtres

- Contenu**
- Fixation d'objets sur différents supports avec tampons et vis
  - Utilisation de la perceuse-visseuse
  - Exercices de réglages de charnières
  - Entretien des charnières et systèmes d'ouverture-fermeture des portes

**Durée** 1 après-midi, de 13h30 à 16h30

**Date** Jeudi 2 mai 2024

**Lieu** Grangeneuve, bâtiment Z, atelier de menuiserie

**Coût** CHF 90.- (matériel compris)

**Animation** Werner Schneider, menuisier et maître de pratique

**Participant-e-s** 7 personnes

**Délai d'inscription** 11 avril 2024



## 1.14 Les plantes médicinales

<b>Objectif</b>	Passer une journée dans la nature à la rencontre des plantes médicinales et de tous leurs mystères
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Découvrir et apprendre à reconnaître les plantes médicinales de la fin du printemps et de l'été</li><li>• Apprendre à se laisser guider par son intuition pour entrer en résonance avec le monde végétal</li><li>• Histoires de plantes</li><li>• Anciennes connaissances et rituels</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h30
<b>Dates</b>	<b>1.14.1 Mardi 4 juin 2024 ou</b> <b>1.14.2 Jeudi 6 juin 2024</b> (veuillez préciser le numéro du cours lors de l'inscription)
<b>Lieu</b>	Montagnes fribourgeoises, lieu communiqué sur la convocation
<b>Coût</b>	CHF 130.–
<b>Animation</b>	Annelise Moser, droguiste et naturopathe
<b>Participant-e-s</b>	14 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	14 mai 2024

## 1.15 Fashion pâtisseries

<b>Public cible</b>	Personnes souhaitant se perfectionner en pâtisserie
<b>Objectifs</b>	Réaliser des pâtisseries dignes d'un professionnel
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Démonstrations des différentes techniques : pâte sucrée, pâte feuilletée, insert, glaçage miroir, mousse, etc.</li><li>• Réalisation pratique par les participant-e-s</li><li>• Dégustation et échange convivial</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h30
<b>Date</b>	<b>Samedi 8 juin 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 200.- (marchandise et document compris)
<b>Animation</b>	Monique Bucher, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	6 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	18 mai 2024



## 1.16 Conservation des aliments

<b>Objectif</b>	Apprendre la technique « stérilisation » pour conserver les aliments
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Choix du matériel adapté à cette technique (contenants, appareils de cuisson)</li><li>• Aspects techniques : les étapes importantes à respecter</li><li>• Réalisation de différentes conserves par les participant-e-s (sauces, salades, chutneys, etc.)</li><li>• Repas en commun à base des produits préparés</li><li>• Chaque participant-e emporte plusieurs bocaux prêts à mettre dans les provisions</li><li>• Remise en état de la cuisine</li></ul>
<b>Durée</b>	1 journée, de 09h00 à 16h30
<b>Date</b>	<b>Samedi 15 juin 2024</b>
<b>Lieu</b>	Grangeneuve, bâtiment N, cuisine 19
<b>Coût</b>	CHF 180.– (matériel, repas et document compris)
<b>Animation</b>	Judith Fasel, conseillère en économie familiale
<b>Participant-e-s</b>	10 personnes
<b>Délai d'inscription</b>	25 mai 2024



*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 (026 305 55 56) ou par e-mail ([grangeneuve-economie-familiale@fr.ch](mailto:grangeneuve-economie-familiale@fr.ch)).



## Grangeneuve : les formations professionnelles et continues

### Formations initiales

- ◆ 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
- ◆ 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
- ◆ 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](mailto:grangeneuve@fr.ch) | [www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch)

## 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 12h00

Tél. 026 305 57 60



## 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



publique  
gratuite

# La Bibliothèque de Grangeneuve



Agriculture



Agro-alimentaire



Horticulture



Sylviculture



Nature et faune



Intendance



Divertissement



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
09h30 – 12h15 13h00 – 17h00	09h30 – 12h15 13h00 – 17h00	09h30 – 17h00 horaire continu	09h30 – 12h15 13h00 – 17h00	09h30 – 13h00 horaire continu



## Unser Kursangebot auf Deutsch



Die Kurse

### ***"Weiterbildung Hauswirtschaft"***

sind sehr vielfältig und aktuell.  
Ergreifen Sie die Gelegenheit und  
vertiefen Sie Ihre Kenntnisse!

- > ***Einführung in die Trauerbegleitung***
- > ***Kochen unter 5 Franken***
- > ***Lustiges Huhn stricken oder häkeln***

sind drei Kursbeispiele aus  
dem neuen Programm.

**Mehr Infos:**

026 305 55 56

[grangeneuve-economie-familiale@fr.ch](mailto:grangeneuve-economie-familiale@fr.ch)

[www.grangeneuve.ch](http://www.grangeneuve.ch)



## 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.

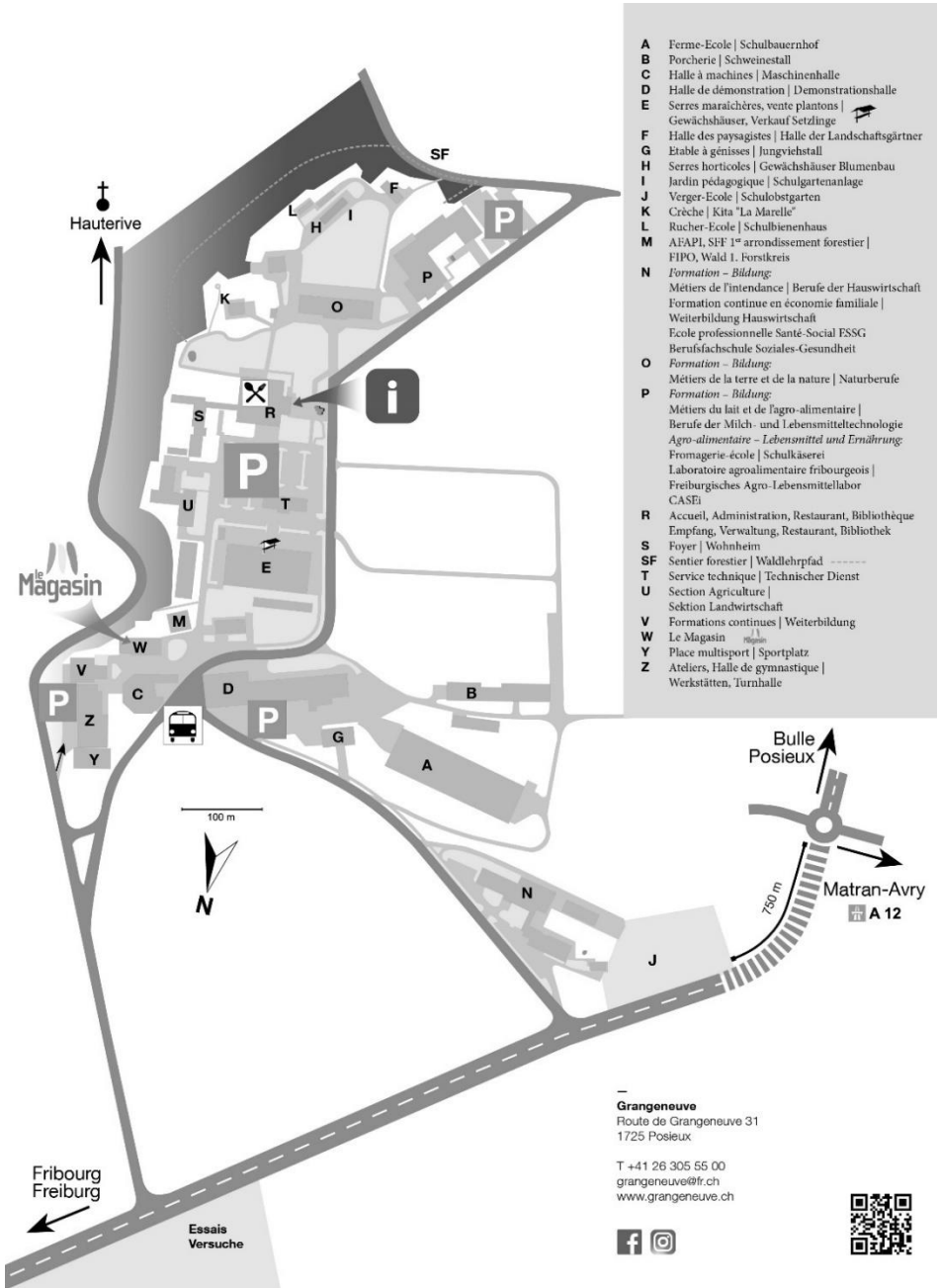
En cas d'absence au cours, le montant total du cours sera dû. Un cours n'est remboursé qu'en cas de maladie ou d'accident (sur présentation d'un certificat médical).

### 7 Assurance

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

### 8 Renseignements

Consultez les informations figurant à la fin du programme.



**Grangeneuve**  
 Route de Grangeneuve 31  
 1725 Posieux  
  
 T +41 26 305 55 00  
 grangeneuve@fr.ch  
 www.grangeneuve.ch





ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

## NOTES PERSONNELLES

# Contact pour les questions relatives à la formation

---

## **Grangeneuve**

Section Agro-alimentaire

Formation continue en économie familiale

Route de Grangeneuve 4

1725 Posieux

T +41 26 305 55 56

[grangeneuve-economie-familiale@fr.ch](mailto:grangeneuve-economie-familiale@fr.ch)

## **Impressum**

—

© Grangeneuve

**Photographie** Formation continue en économie familiale

## Grangeneuve

Route de Grangeneuve 31  
1725 Posieux

T +41 26 305 55 00  
grangeneuve@fr.ch  
www.grangeneuve.ch



[www.grangeneuve.ch/formation-continue](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue)

