

# INVITATION

**Jeudi 12 et vendredi 13 décembre 2019**

**Séminaire:  
La boucherie-charcuterie-traiteur:  
des métiers d'avenir!**



# PROGRAMME

Jeudi 12 décembre 2019

- 9h - 9h30** Déplacement en bus de Bourg-en-Bresse à Ambérieu.  
Lieu de rencontre pour prendre le bus pour la journée:  
parking du Champ de Foire – Avenue du Champ de Foire,  
01000 Bourg-en-Bresse.  
Laissez votre véhicule sur ce parking gratuit. Voir plan d'accès (page 4).
- 9h30 - 10h** Accueil au CECOF CFA (Centre de formation d'apprentis).  
Lieu: CECOF CFA, 52 Avenue de la libération, 01500 Ambérieu-en-Bugey.
- 10h - 11h30** Présentation des systèmes de formation, des enjeux, des moyens  
et méthodes d'enseignement de chaque côté de la frontière,  
avec un accent particulier dans le domaine de la boucherie-  
charcuterie-traiteur.  
Lieu: salle de séminaire au CECOF CFA.
- 11h30 - 12h15** Visite du CECOF CFA.
- 12h15 - 14h** Apéritif et déjeuner au restaurant du CECOF CFA.  
Partie officielle lors de l'apéritif.
- 14h - 14h45** Déplacement en bus d'Ambérieu à la Ferme du Grand Barvet.
- 15h - 17h** Visite de la Ferme bio du Grand Barvet.  
Lieu: 3569 Route de Marboz, 01440 Viriat.
- 17h - 17h30** Retour au parking du Champ de Foire à Bourg-en-Bresse.  
et déplacement avec les bagages vers l'hôtel Ibis Styles (4 minutes à pied).  
Lieu: Hôtel Ibis Styles, 12 Rue Pavé d'Amour, 01000 Bourg-en-Bresse.
- 17h30 - 19h15** Installation en chambre et temps libre.
- 19h15** Rendez-vous dans le hall d'entrée et déplacement au restaurant Le Français.
- Dès 19h30** Apéritif et repas au restaurant Le Français.  
Lieu: 7 Avenue Alsace Lorraine, 01000 Bourg-en-Bresse.



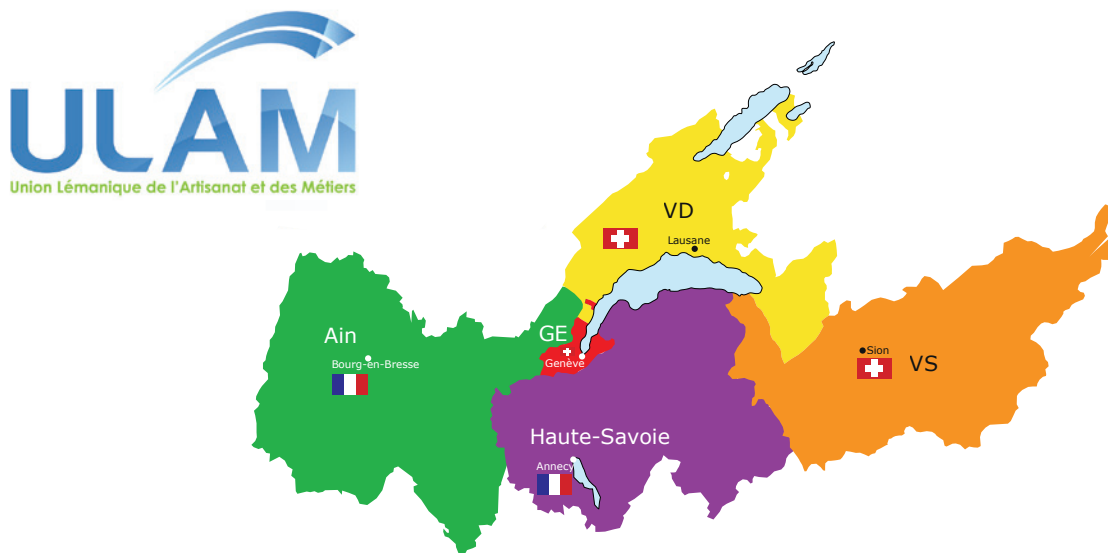
**Jeudi 12 et vendredi 13 décembre 2019**

Séminaire: **La boucherie-charcuterie-traiteur:  
des métiers d'avenir!**

# PROGRAMME

Vendredi 13 décembre 2019

- 6 h 50** Rendez-vous dans le hall de l'hôtel. Mettre les bagages au préalable dans votre véhicule ou dans le local prévu à cet effet à l'hôtel.
- 7 h - 7 h 45** Visite VIP du salon des Glorieuses de Bresse (avant ouverture des portes au public).  
Lieu: Sous le Marché Couvert (Champ de Foire),  
9 Avenue Maginot, 01000 Bourg-en-Bresse.
- 7 h 45 - 9 h** Petit-Déjeuner à l'hôtel Ibis Styles.
- 9 h - 12 h** Ateliers culinaires et participatifs (2 groupes de 1 h 30 en alternance, donc temps libre prévu pour le groupe qui ne sera pas en atelier. Attention, si vous prévoyez des achats, il est nécessaire de se munir de glacières).
- 12 h - 14 h 25** Déjeuner au restaurant Mets et Vins (en dehors du salon).  
Lieu: 9-11 Rue de la République, 01000 Bourg-en-Bresse.
- 14 h 30 - 15 h** Participation à la remise des prix au salon des Glorieuses de Bresse.  
Lieu: Sous le Marché Couvert (Champ de Foire),  
9 Avenue Maginot, 01000 Bourg-en-Bresse.
- Dès 15 h** Fin du programme.



**L'Union Lémanique de l'Artisanat et des Métiers (ULAM)** a été instituée en 1993 par convention entre les **organisations économiques et professionnelles de l'artisanat et des métiers de la région lémanique franco-suisse**:

- Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ain,
- Chambre de métiers et de l'artisanat de la Haute-Savoie,
- Fédération patronale vaudoise,
- Union des associations patronales genevoises,
- Union valaisanne des arts et métiers

L'ULAM est reconnue comme interlocuteur privilégié pour représenter les intérêts économiques de l'artisanat et des métiers auprès du Conseil du Léman: une charte de coopération a été signée entre les deux structures.



# INFOS PRATIQUES

Jeudi 12 et vendredi 13 décembre 2019

