

LES FROMAGES DE SAVOIE : DE L'ALPAGE À LA FABRICATION

DOMAINE DE FRÉCHET – LE REPOSOIR (74)

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
Matin	Arrivée sur le centre 11h00 - installation	Randonnée à la journée dans les alpages	Atelier pédagogique sur les fromages de montagne
	<i>Déjeuner</i>	<i>Pique nique</i>	<i>Déjeuner</i>
Après - Midi	Visite découverte du village et du carmel avec animateur technique	Randonnée à la journée dans les alpages suivi de la visite de la fromagerie	Rangement et départ
	<i>Goûter</i>	<i>Goûter</i>	<i>Goûter</i>
	Douches et étude	Douches et étude	-
	<i>Dîner</i>	<i>Dîner</i>	
Soir	A définir par la classe	Soirée musical type boom (mise à disposition du matériel)	Arrivée à l'école 21h00

Pour plus d'infos rendez-vous dès maintenant sur www.pep-attitude.fr ou par téléphone au 0 825 160 055 (0,18 € TTC/min)



Au cœur d'un petit village dans la montagne
Salles de bains dans chaque chambre
Espaces extérieurs pour les repas



Trois jours pour découvrir la richesse des montagnes à travers la vie rurale, les multiples facettes du métier d'agriculteur et la fabrication des fromages de Savoie. Voir pour mieux comprendre, découvrir les alpages où les animaux passent une partie de l'année, rencontrer les acteurs sur leur lieu de travail et assister à la fabrication du fromage en direct avant de le déguster.

Prestations incluses :

- une gratuité adulte pour 10 élèves
- l'assurance responsabilité civile, secours et rapatriements
- toutes les activités inscrites au programme
- le transport sur place
- la mise à disposition d'un blog sécurisé
- les dossiers sanitaires PEP

Prestations non incluses :

- l'animation de la vie quotidienne
- le transport AR centre-école

Tarif établi sur la base de 48 élèves et 5 adultes

Premier repas servi : Déjeuner J1
Dernier repas servi : Goûter J3

