

Demande d'inscription

« Formations fermières »

18/09/2017

A compléter et à renvoyer à ... →

Contact / Renseignements : Fabienne Pustel
Tél. : + 33 (0)4 92 34 78 43 - Fax : + 33 (0)4 92 34 72 97
E-mail : actalia04@actalia.eu ou f.pustel@actalia.eu
Site : www.actalia.eu

ACTALIA - Centre de Carmejane
Le Château
04510 Le Chaffaut-St-Jurson

DEMANDEUR

Nom :	Prénom :
Adresse :	
Code postal :	Ville :
Tél. :	Pays :
Fax :	E-mail :
Profession :	

Statut (1 seule réponse possible) – renseignements obligatoires

<input type="checkbox"/> Exploitant agricole <input type="checkbox"/> Conjoint exploitant agricole <input type="checkbox"/> Aide familial <input type="checkbox"/> Cotisant solidaire	}	N° de SIREN : _____ Date de naissance : _____ + joindre l'attestation sur l'honneur : Affiliation à la Msa et régularité au regard de vos cotisations + une copie de votre relevé de cotisations.
<input type="checkbox"/> Exploitant agricole nouvellement installé	}	N° de SIREN : _____ Date de naissance : _____ + joindre une attestation produite par la Msa <u>signée, tamponnée et originale</u>, précisant votre situation (installé depuis moins d'un an).
<input type="checkbox"/> En cours d'installation	}	Joindre un original de l'attestation en cours d'installation par le comité départemental à l'installation
<input type="checkbox"/> Salarié d'exploitation agricole <input type="checkbox"/> Salarié d'organisme agricole <input type="checkbox"/> Autre salarié	}	Nom et adresse de l'employeur (si prise en charge par l'employeur) :
<input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Autres, préciser :		

Informations complémentaires

➔ Producteur de lait	<input type="checkbox"/> CHEVRE	<input type="checkbox"/> VACHE	<input type="checkbox"/> BREBIS
➔ Années d'expérience :	_____		
➔ Transformation du lait à la ferme	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		
➔ Années d'expérience :	_____		
Produits transformés à la ferme :	<input type="checkbox"/> Lactique	<input type="checkbox"/> Pâte molle	<input type="checkbox"/> Bleu <input type="checkbox"/> Pâte pressée
	<input type="checkbox"/> Autre _____		
➔ Formation fromagère :	<input type="checkbox"/> ENIL	<input type="checkbox"/> CARMEJANE	
	<input type="checkbox"/> LYCEE AGRICOLE	<input type="checkbox"/> AUTRE (Précisez)	



je souhaite m'inscrire aux formations suivantes

Votre inscription et donc votre engagement ne seront considérés comme définitifs qu'après retour de votre convention signée. Celle-ci vous sera adressée préalablement au stage accompagné d'informations pratiques

Veillez cocher la (ou les) session(s) souhaitée(s)

Formations spécialisées courtes

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

4 jours

Carmejane :

- 18 au 22 septembre 2017
- 29 janvier au 2 février 2018

Rennes :

- 26 au 29 septembre 2017
- 6 au 9 février 2018

Surgères :

- 10 au 13 octobre 2017

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

- 25 au 29 septembre 2017

Rennes :

- 21 au 24 novembre 2017
- 20 au 23 mars 2018

Les fromages à pâte pressée non cuite

4 jours

Carmejane :

- 2 au 6 octobre 2017

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

- 9 au 13 octobre 2017

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

- 13 au 17 novembre 2017

La brousse

1 jour

Carmejane : Nouvelle date

- 30 Novembre 2017

Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

Surgères :

- 14 au 15 mars 2018

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmejane : Annulée

- 21 au 22 novembre 2017

Rennes :

- 4 au 5 avril 2018

Les fromages de type Feta

1 jour

Carmejane

- 10 novembre 2017



Les fromages à caillé doux

1 jour

Carmejane : Nouvelle date

- 29 novembre 2017

Les fromages à pâte pressée cuite

2 jours

Carmejane :

- 19 au 20 octobre 2017

Perfectionnement à la technologie lactique

1 jour

Carmejane :

- 23 janvier 2018

Perfectionnement à la technologie PPNC

1 jour

Carmejane :

- 24 janvier 2018

Les Glaces

2 jours

Carmejane : Nouvelle date

- 14 au 15 décembre 2017

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmejane :

- 25 au 27 octobre 2017

Rennes :

- 14 au 16 novembre 2017
- 6 au 8 mars 2018

Les crèmes dessert

1.5 jours

Carmejane :

- 23 au 24 octobre 2017

Rennes :

- 5 au 6 décembre 2017
- 24 au 25 avril 2018

Les produits laitiers frais

3 jours

Surgères :

- 17 au 19 octobre 2017

Le beurre et la crème

2 jours

Carmejane : Annulée

- ~~23 au 24 novembre 2017~~

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmejane :

- 14 au 15 décembre 2017

Les gestes de l'affinage

3 jours

St Hâon-le-Chatel:

- 24 au 26 octobre 2017

Technique de vente et outils de communication

3 jours

Carমেজানে :

- 7 au 9 novembre 2017

Gestion de l'eau et des effluents en atelier fermier

1 jour

Carমেজানে :

- 16 janvier 2018

Surgères :

- 5 juin 2018

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

Carমেজানে :

- 7 décembre 2017

Rennes :

- 24 octobre 2017

Saint lô :

- 21 décembre 2017
- 22 février 2018

Construire son plan de maîtrise

2 jours

Carমেজানে : Annulé

- ~~29 au 30 novembre 2017~~

Rennes :

- 12 au 13 octobre 2017
- 15 au 16 février 2018

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (G.B.P.H.)

2 jours

Carমেজানে :

- 27 au 28 novembre 2017
- 6 au 7 février 2018

Rennes :

- 10 au 11 octobre 2017
- 13 au 14 février 2018

Saint lô :

- 19 au 20 décembre 2017
- 20 au 21 février 2018

Formation en alternance

Parcours de formation en alternance :
transformation fromagère fermière

44 jours

Carমেজানে :

- 19 février au 20 avril 2018