

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	}	Date de naissance : _____ + Joindre l'attestation sur l'honneur : « statut / crédit formation » + Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé ».
<input type="checkbox"/> Exploitant agricole nouvellement installé (-1an) <input type="checkbox"/> En cours d'installation		Date de naissance : _____ + Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation et un code sécurisé (installé depuis moins d'un an). Joindre un original de l'attestation en cours d'installation par le point accueil installation ou un CEPPP, signée, tamponnée, datée de l'année en cours.
<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 :

- 17 au 21 septembre 2018
- 21 au 25 janvier 2019

Rennes :

- 25 au 28 septembre 2018
- 29 janvier au 1^{er} février 2019

Surgères :

- ~~16 au 19 octobre 2018~~

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

- 22 au 26 octobre 2018

Rennes :

- 20 au 23 novembre 2018
- 19 au 22 mars 2019

Les fromages à pâte pressée non cuite

4 jours

Carmejane :

- 8 au 12 octobre 2018

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

- ~~15 au 19 octobre 2018~~

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

- ~~24 au 28 septembre 2018~~

La brousse

1 jour

Carmejane :

- 09 Novembre 2018

Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

Surgères :

- 14 au 15 mars 2019

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Rennes :

- 24 au 25 avril 2019

Les fromages de type Feta

1 jour

Carmejane

- 7 novembre 2018

Les fromages à caillé doux

1 jour

Carmejane :

- 6 novembre 2018



Les fromages à pâte pressée cuite

2 jours

Carmejane :

- 26 au 27 février 2019

Perfectionnement à la technologie lactique

1 jour

Carmejane :

- 12 février 2019

Perfectionnement à la technologie PPNC

1 jour

Carmejane :

- 13 février 2019

Les Glaces

2 jours

Carmejane :

- 27 au 28 novembre 2018

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmejane :

- 19 au 21 novembre 2018

Rennes :

- 23 au 25 octobre 2018
- 26 au 28 février 2019

Les desserts lactés

2 jours

Carmejane :

- 22 au 23 novembre 2018

Rennes :

- 4 au 5 décembre 2018
- 22 au 23 mai 2019

Les produits laitiers frais

3 jours

Surgères :

- ~~23 au 25 octobre 2018~~

La crème et le beurre

2 jours

Carmejane :

- 19 au 20 février 2019

Rennes :

- 14 au 15 mai 2019

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmejane :

- 11 au 12 décembre 2018

Les gestes de l'affinage

3 jours

St Hâon-le-Chatel:

- 13 au 15 novembre 2018

Stratégie de communication

2 jours

Carmejane :

- 13 au 14 novembre 2018

Gestion de l'eau et des effluents en atelier fermier

1 jour

Carmejane :

- 6 décembre 2018
- 31 janvier 2019

Rennes :

- ~~18 septembre 2018~~
- 14 février 2019
- 21 mai 2019

Surgères :

- 15 novembre 2018
- 26 février 2019
- 16 mai 2019

Saint Lô

- 8 novembre 2018
- 19 mars 2019
- 28 mai 2019



Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

Carmejane :

10 décembre 2018

Rennes :

6 décembre 2018

4 avril 2019

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

3 jours

Carmejane :

3 au 5 décembre 2018

28 au 30 janvier 2019

Rennes :

~~9 au 11 octobre 2018~~

11 au 13 février 2019

Saint Lô :

5 au 7 novembre 2018

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène – Formation mise à jour (G.B.P.H.)

1 jour

Carmejane :

7 décembre 2018

1^{er} février 2019

Rennes :

~~12 octobre 2018~~

15 février 2019

Saint Lô :

9 novembre 2018

13 juin 2019

Formation en alternance

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

23 jours

Carmejane :

~~3 septembre au 4 octobre 2018~~