

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) | } | Date de naissance : _____ + Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation et un code sécurisé (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 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 :

- ~~21 au 22 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~~