

# Demande d'inscription

## « Formations fermières »

03/06/2019

**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](mailto:actalia04@actalia.eu) ou [f.pustel@actalia.eu](mailto:f.pustel@actalia.eu)  
Site : [www.actalia.eu](http://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 : _____ <b>+ Joindre l'attestation sur l'honneur : « statut / crédit formation »</b> <b>+ Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations ».</b>
<input type="checkbox"/> Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)	}	Date de naissance : _____ <b>+ Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations ».</b>
<input type="checkbox"/> En cours d'installation	}	<b>Joindre :</b> <b>L'original</b> de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par votre CEPPP, <b>signée, tamponnée, datée de l'année en cours.</b> <b>L'original</b> de l'engagement, <b>La copie</b> de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même, <b>La Copie</b> d'écran de votre CPF.
<input type="checkbox"/> Salarié d'exploitation agricole <input type="checkbox"/> Salarié d'organisme agricole <input type="checkbox"/> Autre salarié	}	<b>Nom et adresse de l'employeur</b> (si prise en charge par l'employeur) : _____
<input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Autres, préciser : .....		

### Informations complémentaires

➔ <b>Producteur de lait</b>	<input type="checkbox"/> CHEVRE	<input type="checkbox"/> VACHE	<input type="checkbox"/> BREBIS
➔ <b>Années d'expérience :</b>	_____		
➔ <b>Transformation du lait à la ferme</b>	<input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		
➔ <b>Années d'expérience :</b>	_____		
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 _____		
➔ <b>Formation fromagère :</b>	<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 :

16 au 20 septembre 2019

17 au 21 février 2020

#### Rennes :

24 au 27 septembre 2019

28 au 31 janvier 2020

#### Surgères :

08 au 11 octobre 2019

### Les fromages lactiques

4 jours

#### Carmejane :

04 au 08 novembre 2019

#### Rennes :

19 au 22 novembre 2019

17 au 20 mars 2020

### Les fromages à pâte pressée non cuite

4 jours

#### Carmejane :

07 au 11 octobre 2019

#### Rennes :

07 au 10 avril 2020

### Les fromages à pâte molle

4 jours

#### Carmejane :

14 au 18 octobre 2019

### Les fromages à pâte persillée

4 jours

#### Carmejane :

23 au 27 septembre 2019

### La brousse

1 jour

#### Carmejane :

14 novembre 2019

### Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

#### Surgères :

11 au 12 mars 2020

### Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

#### Rennes :

5 au 6 novembre 2019

22 au 23 avril 2020

### Les fromages de type Feta

1 jour

#### Carmejane

12 novembre 2019

### Les fromages à caillé doux

1 jour

#### Carmejane :

13 novembre 2019



## Les fromages à pâte pressée cuite

2 jours

### Carmejane :

- 19 au 20 mars 2020

## Perfectionnement à la technologie lactique

1 jour

### Carmejane :

- 28 janvier 2020

## Perfectionnement à la technologie PPNC

1 jour

### Carmejane :

- 29 janvier 2020

## Les Glaces

2 jours

### Carmejane :

- 26 au 27 novembre 2019

- 12 au 13 février 2020

## Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

### Carmejane :

- 18 au 20 novembre 2019

### Rennes :

- 22 au 24 octobre 2019

- 25 au 27 février 2020

## Les desserts lactés

2 jours

### Carmejane :

- 21 au 22 novembre 2019

### Rennes :

- 03 au 04 décembre 2019

- 27 au 28 mai 2020

## Les produits laitiers frais

3 jours

### Surgères :

- 15 au 17 octobre 2019

## La crème et le beurre

2 jours

### Carmejane :

- 17 au 18 mars 2020

### Rennes :

- 13 au 14 mai 2020

## Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

### Carmejane :

- 12 au 13 décembre 2019

## L'affinage

3 jours

### Carmejane :

- 10 au 11 décembre 2019

## Stratégie de communication

2 jours

### Carmejane :

- 03 au 04 décembre 2019

## Gestion de l'eau et des effluents en atelier fermier

1 jour

### Carmejane :

- 28 novembre 2019

- 25 février 2020

### Rennes :

- 10 octobre 2019

- 13 février 2020

### Surgères :

- 19 novembre 2019

- 24 mars 2020

### Saint Lô

- 12 décembre 2019

- 19 mai 2020



## Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

### **Rennes :**

- 07 au 08 novembre 2019
- 04 au 05 mars 2020

## Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

### **Carmejane :**

- 09 décembre 2019

### **Rennes :**

- 17 octobre 2019

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

3 jours

### **Carmejane :**

- 02 au 04 décembre 2019
- 04 au 06 février 2020

### **Rennes :**

- 14 au 16 octobre 2019
- 10 au 12 février 2020

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

1 jour

### **Carmejane :**

- 05 décembre 2019
- 11 février 2020

### **Rennes :**

- 18 octobre 2019
- 14 février 2020

# Formation en alternance

## Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

23 jours

### **Carmejane :**

- 02 septembre au 03 octobre 2019
- 02 mars au 02 avril 2020