

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 », précisant « à jour de vos cotisations ».
<input type="checkbox"/> Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)	}	Date de naissance : _____ + Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations ».
<input type="checkbox"/> En cours d'installation	}	Joindre : L'original de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par votre CEPPP, signée, tamponnée, datée de l'année en cours. L'original de l'engagement, La copie de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même, La Copie d'écran de votre CPF.
<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 :

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

2 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