

Demande d'inscription

« Formations fermières »

22/07/2020

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 :

- 14 au 18 septembre 2020
- 22 au 26 février 2021

Rennes :

- 22 au 25 septembre 2020
- 26 au 29 janvier 2021

Surgères :

- 13 au 16 octobre 2020

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

Carmejane :

- 06 au 07 octobre 2020
- 02 au 03 mars 2021

Rennes :

- 05 au 06 novembre 2020
- 04 au 05 mars 2021

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

- 02 au 06 novembre 2020

Rennes :

- 17 au 20 novembre 2020
- 23 au 26 mars 2021

Les fromages à pâte pressée non cuite

4 jours

Carmejane :

- 28 septembre au 02 octobre 2020

Rennes :

- 13 au 16 avril 2021

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

- 12 au 16 octobre 2020

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

- 21 au 25 septembre 2020

La brousse

1 jour

Carmejane

- 29 octobre 2020

Les fromages fondus et crèmes de fromages

1 jour

Carmejane :

- 29 au 30 mars 2021

Rennes :

- 12 au 13 novembre 2020

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmejane :

- 19 au 20 novembre 2020

Rennes :

- 27 au 28 avril 2021



Les fromages de type Feta

1 jour

Carmejane :

- 27 octobre 2020

Les fromages à caillé doux

1 jour

Carmejane :

- 28 octobre 2020

Les fromages à pâte pressée cuite

2 jours

Carmejane :

- 07 au 08 avril 2021

La théorie de la technologie lactique

1 jour

Carmejane :

- 26 janvier 2021

La théorie de la technologie des fromages à pâte pressée non cuite

1 jour

Carmejane :

- 27 janvier 2021

Les glaces

2 jours

Carmejane :

- 25 au 26 novembre 2020
- 09 au 10 février 2021

Les desserts lactés

2 jours

Carmejane :

- 23 au 24 novembre 2020

Rennes :

- 02 au 03 décembre 2020
- 01 au 02 juin 2021

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmejane :

- 16 au 18 novembre 2020

Rennes :

- 20 au 22 octobre 2020
- 23 au 25 février 2021

La crème et le beurre

2 jours

Carmejane :

- 31 mars au 01 avril 2021

Rennes :

- 18 au 19 mai 2021

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmejane :

- 10 au 11 décembre 2020

L'affinage

2 jours

Carmejane :

- 08 au 09 décembre 2020

Utilisation des ferments en atelier fermier

– jours

Rennes :

- 03 au 04 novembre 2020
- 02 au 03 mars 2021



Stratégie de communication

2 jours

Carmejane :

- 01 au 02 décembre 2020

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

Carmejane :

- 07 décembre 2020

Rennes :

- 08 octobre 2020
- 12 février 2021

Elaborer son Plan de Maîtrise Sanitaire à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen

3 jours

Carmejane :

- 30 novembre au 02 décembre 2020
- 01 au 03 juin 2021

Rennes :

- 05 au 07 octobre 2020
- 09 au 11 février 2021

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

1 jour

Carmejane :

- 03 décembre 2020

Rennes :

- 09 octobre 2020

Formation en alternance

Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

23 jours

Carmejane :

- 15 mars au 15 avril 2021