

Demande d'inscription

« Formations fermières »

23/07/2021

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 1 ^{ère} année	}	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, faisant apparaître votre nom.
<input type="checkbox"/> En cours d'installation 2 ^{ème} et 3 ^{ème} années	}	Joindre : L'original de votre attestation de renouvellement des conditions 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.
<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 :		



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 :

- 13 au 17 septembre 2021
- 21 au 25 février 2022

Rennes :

- 21 au 24 septembre 2021
- 25 au 28 janvier 2022

Surgères :

- 21 au 24 juin 2022

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

Carmejane :

- 04 au 05 octobre 2021
- 28 février au 01 mars 2022

Rennes :

- 04 au 05 novembre 2021
- 10 au 11 mars 2022

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

- 25 au 29 octobre 2021

Rennes :

- 16 au 19 novembre 2021
- 22 au 25 mars 2022

Les fromages à pâte pressée

4 jours

Carmejane :

- 27 septembre au 01 octobre 2021

Rennes :

- 05 au 08 avril 2022

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

- 11 au 15 octobre 2021

Rennes :

- 17 au 20 mai 2022

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

- 20 au 24 septembre 2021

La brousse

1 jour

Carmejane

- 04 novembre 2021

Les fromages fondus et crèmes de fromages

1 jour

Carmejane :

- 04 au 05 avril 2022

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmejane :

- 06 au 07 octobre 2021

Rennes :

- 21 au 22 avril 2022

Les fromages de type Feta

1 jour

Carmejane :

- 02 novembre 2021



Les fromages à caillé doux

1 jour

Carmejane :

- 03 novembre 2021

Les glaces

2 jours

Carmejane :

- 24 au 25 novembre 2021
- 15 au 16 février 2022

Les desserts lactés

2 jours

Carmejane :

- 22 au 23 novembre 2021

Rennes :

- 01 au 02 décembre 2021
- 08 au 09 mars 2022

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmejane :

- 16 au 18 novembre 2021

Rennes :

- 19 au 21 octobre 2021
- 22 au 24 février 2022

La crème et le beurre

2 jours

Carmejane :

- 07 au 08 avril 2022

Rennes :

- 08 au 09 juin 2022

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmejane :

- 08 au 09 décembre 2021

L'affinage

2 jours

Carmejane :

- 06 au 07 décembre 2021

Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

Carmejane :

- 25 au 26 janvier 2022

Rennes :

- 02 au 03 novembre 2021

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

Carmejane :

- 02 décembre 2021

Rennes :

- 07 octobre 2021

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

3 jours

Carmejane :

- 29 novembre au 01 décembre 2021
- 31 mai au 02 juin 2022

Rennes :

- 04 au 06 octobre 2021
- 08 au 10 février 2022

Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen – Formation Mise à Jour

3 jours

Carmejane :

- 03 décembre 2021



Formation en alternance

Parcours de formation en alternance :
transformation fromagère fermière

24 jours

Carnejane :

14 mars au 15 avril 2022