

Demande d'inscription

« Formations fermières »

22/02/2023

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"/> Personne reconnue en démarche d'installation 1^{ère} année <i>Les producteurs ECI sont éligibles sur la formation GBPH et sur les formations technologiques à hauteur de 35 heures par an.</i>	}	Joindre : La copie de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivrée par votre CEPPP, signée, tamponnée, datée de l'année en cours. La copie 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 et un compte à zéro €.
<input type="checkbox"/> Personne reconnue en démarche d'installation 2^{ème} et 3^{ème} année <i>Les attestations ont une durée de validité de trois ans, passé ce délai, vous n'êtes plus éligible au VIVEA.</i>	}	Joindre : La copie de votre attestation de renouvellement des conditions d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivrée 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 <input type="checkbox"/> Demandeur d'emploi <input type="checkbox"/> Autres, préciser :	}	Nom et adresse de l'employeur (si prise en charge par l'employeur) :



Votre inscription et donc votre engagement ne seront considérés comme définitifs qu'après retour de votre convention signée. Celle-ci vous sera adressée avant le stage accompagné d'informations pratiques

Veuillez cocher la (ou les) session(s) souhaitée(s)

Formations spécialisées courtes

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

4 jours

Carmejane :

- 11 au 15 septembre 2023
- 19 au 23 février 2024

Rennes :

- 19 au 22 septembre 2023
- 23 au 26 janvier 2024

Surgères :

- 18 au 21 juin 2024

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

Carmejane :

- 07 au 08 septembre 2023
- 26 au 27 février 2024

Rennes :

- 07 au 08 mars 2024

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

- 16 au 20 octobre 2023

Rennes :

- 05 au 08 décembre 2023
- 12 au 15 mars 2024

Les fromages à pâte pressée

4 jours

Carmejane :

- 25 septembre au 29 septembre 2023

Rennes :

- 26 au 29 mars 2024

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

- 02 au 06 octobre 2023

Rennes :

- 23 au 26 avril 2024

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

- 18 au 22 septembre 2023

La brousse

1 jour

Carmejane

- 27 octobre 2023

Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

Carmejane :

- 15 au 16 février 2024

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmejane :

- 11 au 12 octobre 2023

Rennes :

- 10 au 11 avril 2024

Les fromages de type Feta

2 demi-journées

Carmejane :

- 24 au 25 octobre 2023

(24/10 : 13h30→17h00 - 25/10 : 9h00→12h30)



Les fromages à caillé doux

2 demi-journées

Carmeiane :

25 au 26 octobre 2023

(25/10 : 13h30→17h00 - 26/10 : 9h00→12h30)

Les glaces

2 jours

Carmeiane :

23 au 24 novembre 2023

13 au 14 février 2024

Les desserts lactés

2 jours

Carmeiane :

21 au 22 novembre 2023

Rennes :

19 au 20 décembre 2023

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmeiane :

14 au 16 novembre 2023

Rennes :

03 au 05 octobre 2023

20 au 22 février 2024

La crème et le beurre

2 jours

Carmeiane :

16 au 17 avril 2024

Rennes :

15 au 16 mai 2024

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmeiane :

28 au 29 novembre 2023

L'affinage

2 jours

07 au 08 novembre 2023

Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

Carmeiane :

06 et 07 février 2024

Rennes :

05 au 06 mars 2024

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

1 jour

Carmeiane :

08 décembre 2023

Rennes :

07 novembre 2023

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

3 jours

Carmeiane :

05 au 07 décembre 2023

04 au 06 juin 2024

Rennes :

06 au 08 février 2024

Formation en alternance

Conduire une activité de transformation fromagère fermière
Parcours de formation en alternance : transformation fromagère fermière

24 jours

Carmeiane :

11 mars au 12 avril 2024

Rennes :

16 octobre au 17 novembre 2023



La qualité du lait

[Formation en distanciel](#)

L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires

[Formation en distanciel](#)