

Demande d'inscription

« Formations fermières »

26/03/2024

A compléter et à renvoyer à ... →

Contact / Renseignements : Fabienne Pustel
Tél. : + 33 (0)4 92 34 78 43
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,
<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

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

Formations spécialisées courtes

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

4 jours

Carmejane :

09 au 13 septembre 2024

24 au 28 février 2025

Rennes :

24 au 27 septembre 2024

21 au 24 janvier 2025

Surgères :

08 au 11 octobre 2024

17 au 20 juin 2025

Les fromages à pâte persillée

4 jours

Carmejane :

16 au 20 septembre 2024

Rennes :

13 au 18 mai 2025

Les fromages à pâte pressée

4 jours

Carmejane :

23 au 27 septembre 2024

Rennes :

01 au 04 avril 2025

Les fromages lactiques

4 jours

Carmejane :

30 septembre au 04 octobre 2024

Rennes :

19 au 22 novembre 2024

18 au 21 mars 2025

Les fromages à pâte molle

4 jours

Carmejane :

14 au 18 octobre 2024

Rennes :

15 au 18 avril 2025

Les fromages à pâte filée de type Mozzarella

2 jours

Carmejane :

22 au 23 octobre 2024

Rennes :

29 au 30 avril 2025

Camembert

1,5 jours

Carmejane

24 au 25 octobre 2024

Rennes :

21 au 22 mai 2025

Chèvre boîte

1,5 jours

Surgères :

02 au 03 octobre 2024

Les fromages de type Feta

2 demi-journées

Carmejane :

05 au 06 novembre 2024

(05/11 : 13h30→17h00 – 06/11 : 9h00→12h30)

Les fromages à caillé doux

2 demi-journées

Carmejane :

06 au 07 novembre 2024

(06/11 : 13h30→17h00 – 07/11 : 9h00→12h30)

La brousse

1 jour

Carmejane :

08 novembre 2024

Les yaourts et autres laits fermentés

3 jours

Carmejane :

13 au 15 novembre 2024

Rennes :

10 au 12 septembre 2024

18 au 20 février 2025

Les desserts lactés

2 jours

Carmejane :

19 au 20 novembre 2024

Rennes :

04 au 05 décembre 2024

Les glaces

2 jours

Carmejane :

21 au 22 novembre 2024

18 au 19 février 2025

Les accidents de fabrication en fromagerie

2 jours

Carmejane :

02 au 03 décembre 2024

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

3 jours

Carmejane :

04 au 06 décembre 2024

03 au 05 juin 2025

Rennes :

04 au 06 février 2025

Surgères :

26 au 28 novembre 2024

11 au 13 février 2025

L'affinage

2 jours

La Roche sur Foron

06 au 07 novembre 2024

Utilisation des ferments en atelier fermier

2 jours

Carmejane :

28 et 29 janvier 2025

Rennes :

04 au 05 mars 2025

Les fromages fondus et crèmes de fromages

2 jours

Carmejane :

20 au 21 février 2025

Concevoir un atelier de transformation laitière et fromagère

2 jours

Carmejane :

03 au 04 mars 2025

Rennes :

06 au 07 mars 2025

La crème et le beurre

2 jours

Carmejane :

05 au 06 mars 2025

Formation en alternance

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

24 jours

Carmejane :

17 mars au 18 avril 2025

Rennes :

07 octobre au 08 novembre 2024



La qualité du lait

[Formation en distanciel](#)

L'hygiène dans les ateliers agro-alimentaires

[Formation en distanciel](#)