

CYCLE DE FORMATION « FABRICATION FROMAGERE » (250€*)				
		Session du mardi	Session du mercredi	Session du jeudi
		Cours de 9h à 12 h		
1	Les différentes familles de fromages	10/09/2024	11/09/2024	12/09/2024
2	Un bon lait de fromagerie	17/09/2024	18/09/2024	19/09/2024
3	Les fromages lactiques	24/09/2024	25/09/2024	26/09/2024
4	Les fromages à pâte pressée	01/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
5	Les fromages à pâte molle	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024
6	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire DiversiFERM	23/10/2024		
7	Les yaourts	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024
8	Les pâtes persillées	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024
9	Fêta et fromages macérés	12/11/2024	13/11/2024	14/11/2024
10	Beurre	19/11/2024	20/11/2024	21/11/2024
11	Les desserts lactés	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024
12	Acidification	03/12/2024	04/12/2024	05/12/2024
13	Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas *	12/12/2024, visite de 9 à 15h		
14	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	18/12/2024		

FORMATION « Valorisation du lait de ferme en CREME GLACEE » (100€)				
		Session		
		Cours de 9h à 16h		
1	Contenu : les ingrédients, calcul de mix, théorie de fabrication, exercice pratique : réalisation d'un mix et turbinage du mix de glace, les sorbets théorie et mise en pratique	27/08/2024		
2		28/08/2024		

Formations hors cycle: « AFFINAGE » / « PÂTES FILEES » / « Desserts » (25€)		Cours de 9h à 12 h
1	Les desserts lactés	31/07/2024
2	L'affinage	03/09/2024
3	Les fromages à pâtes filées de type Mozzarella	04/09/2024

Modalités d'inscription aux formations :

Formation fromagère : 250€ / cycle entier

(*Non inclus dans le prix : visite d'étude ± 25€, moules et petit matériel ± 25 €)

Formation glace : 100 €

Formations hors cycle : 25€/séance

Groupes de 6 à 9 personnes

Via le formulaire d'inscription en

ligne : <https://forms.gle/XWRx4p5iXWM7twLc8>



Suite à votre préinscription en ligne, les informations vous parviendront sous 15 jours avec les détails de paiement pour finaliser votre inscription.

Nouveauté 2024 :

Stage jeunes "Initiation à la transformation fromagère et laitière" (16 - 24 ans) (100€)

Cours de 9h à 12 h

1	Les fromages à pâte pressée	15/7/2024
2	Les fromages lactiques	16/7/2024
3	Les fromages à pâte molle	17/7/2024
4	Les yaourts	18/7/2024

Coût : 100€ pp/ les 4 demi- jours

(programme soumis à modification et sous réserve d'un nombre suffisant de participants)

Inscription : polefromager-epasc@province.namur.be

**Le Pôle fromager EPASC
(Pôle technologique laitier Diversiferm)**

4 axes d'appui :

- Les formations
- La location d'ateliers
- L'assistance technique et fabrications sur le terrain
- L'assistance par téléphone et par mail.



Adresse GPS : indiquez chemin d'Haljoux

Ciney : Pôle Fromager de l'EPASC
Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney