

Bulletin d'inscription

Je soussigné (e) :

Nom : -----

Prénom : -----

Adresse : -----

Cp : ----- localité -----

tel ou gsm : -----

Adresse email : -----

Sollicite mon inscription pour :

Intitulé cours	Bilstain	Ciney I	Ciney II
Les différentes familles de fromage	17/9/2019	18/9/2019	19/9/2019
Qu'est ce qu'un bon lait de fromagerie	24/9/2019	25/9/2019	26/9/2019
Technologie des fromages lactiques	1/10/2019	2/10/2019	3/10/2019
Technologie des fromages à pâte pressée	8/10/2019	9/10/2019	10/10/2019
Technologie des fromages à pâte molle	15/10/2019	16/10/2019	17/10/2019
Technologie des laits fermentés : yaourt	22/10/2019	23/10/2019	24/10/2019
Technologie des fromages à pâte persillée	5/11/2019	6/11/2019	7/11/2019
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	12/11/2019	14/11/2019	14/11/2019
Beurre	19/11/2019	20/10/2019	21/11/2019
Desserts lactés	26/11/2019	27/11/2019	28/11/2019
Normes haccp	3/12/2019	4/12/2019	
Visite d'étude	5/12/2019		
Aspect économique	10/12/2019	11/12/2019	
Guide de l'acidification	17/12/2019	18/12/2019	19/12/2019

Formation : valorisation du lait de ferme en crème glacée.

10 et 12 septembre 2019

(cochez la case de votre choix).

Je m'engage à suivre les cours pour lesquels je suis inscrit (e) .

Coût : (fromage)

25€ par cours (la facture vous parviendra à la fin du cursus) obligation de suivre le module I avant le Module II

Glace : 100 € par session .

Organisation des cours si 8 participants minimum par session.

Merci de décrire en quelques mots votre projet : (priorité sera donnée aux personnes disposant d'un projet concret).

Date et signature .

Fait à Le

Bulletin à retourner à :

EPASC— Pôle fromager

Domaine de Saint Quentin 14

5590 CINEY

OU par email à : genevieve.gelis@province.namur.be