

Bulletin d'inscription

Je soussigné (e) :

Nom : -----

Prénom : -----

Adresse : -----

Cp : ----- localité -----

tel ou gsm : -----

Adresse email : -----

Sollicite mon inscription pour :

Intitulé cours	Bilstain	Ciney mer- credi	Ciney ljeudi
Les différentes familles de fromage	11/02/2020	12/02/2020	13/02/2020
Qu'est ce qu'un bon lait de fromagerie	18/02/2020	19/02/2020	20/02/2020
Technologie des fromages lactiques	03/03/2020	04/03/2020	05/03/2020
Technologie des fromages à pâte pressée	10/03/2020	11/03/2020	12/03/2020
Technologie des fromages à pâte molle	24/03/2020	25/03/2020	26/03/2020
Technologie des laits fermentés : yaourt	31/03/2020	1/04/2020	02/04/2020
Technologie des fromages à pâte persillée	21/04/2020	22/04/2020	23/04/2020
Technologie d'un fromage type féta + surveiller la fabrication des fromages	28/04/2020	29/04/2020	30/04/2020
Beurre	5/05/2020	06/05/2020	07/05/2020
Desserts lactés	12/05/2020	13/05/2020	14/05/2020
Aspects économiques	19/05/2020	20/05/2020	
Pôle hygiène	26/05/2020	27/05/2020	
Visite d'étude	4/06/2020		
Guide de l'acidification	16/06/2020	17/06/2020	18/06/2020

Formation : valorisation du lait de ferme en crème glacée.

21 et 22 janvier 2020

9 et 10 juin 2020

(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) **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