

Programme de Formations Pôle Fromager EPASC – Pôle technologique laitier Diversiferm de Ciney – Formation fromages et produits laitiers – 1^{er} semestre 2021



Horaire à Bilstein			Horaire à Ciney le mercredi			Horaire à Ciney le jeudi		
1	Les différentes familles de fromages	12 janvier 2021 10h à 13h	1	Les différentes familles de fromages	13 janvier 2021 9h -12h	1	Les différentes familles de fromages	14 janvier 2021 9h -12h
2	Un bon lait de fromagerie	19 janvier 2021 10 à 13h00	2	Un bon lait de fromagerie	20 janvier 2021 9h-12h	2	Un bon lait de fromagerie	21 janvier 2021 9 h-12h
3	Les fromages lactiques	26 janvier 2021 10 à 13h	3	Les fromages lactiques	27 janvier 2021 9h-12h	3	Les fromages lactiques	28 janvier 2021 9h-12h
4	Les fromages à pâte pressée	2 février 2021 10 à 13h	4	Les fromages à pâte pressée	3 février 2021 9h-12h	4	Les fromages à pâte pressée	4 février 2021 9h-12h
5	Les fromages à pâte molle	9 février 2021 10 à 13h	5	Les fromages à pâte molle	10 février 2021 9h-12h	5	Les fromages à pâte molle	11 février 2021 9h-12h
6	Les yaourts	23 février 2021 10 à 13h	6	Les yaourts	24 février 2021 9h-12h	6	Les yaourts	25 février 2021 9h-12h
7	Les pâtes persillées	2 mars 2021 10 à 13h	7	Les pâtes persillées	3 mars 2021 9h-12h00	7	Les pâtes persillées	4 mars 2021 9h-12h
8	Fêta et fromages macérés	9 mars 2021 10 à 13h	8	Fêta et fromages macérés	10 mars 2021 9h - 12h	8	Fêta et fromages macérés	11 mars 2021 9h-12h
9	Beurre	16 mars 2021 10 à 13h	9	Beurre	17 mars 2021 9h - 12h	9	Beurre	18 mars 2021 9h-12h
10	Les desserts lactés	23 mars 2021 10 à 13h	10	Les desserts lactés	24 mars 2021 9h-12h	10	Les desserts lactés	25 mars 2021 9h-12h
11	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	30 mars 2021 10 à 13h	11 Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif Mercredi 31 mars 2021 9h-12h					
12	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	4 mai 2021 10 à 13h	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm Mercredi 5 mai 2021 9h-12h					
Visite d'étude- fromagerie + repas – 19 mai 2021 de 9 à 15h								
13	Acidification	25 mai 2021 10 à 13h	13	Acidification	26 mai 2021 9h-12h	13	Acidification	27 mai 2021 9h-12h

Formation Valorisation du lait de ferme en crème glacée

Les 6 et 7 janvier 2021

Les 1 et 2 juin 2021

Contenu de la formation :

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.

Coût des formations :

Formation glace : 100 €

Formation fromagère : 25€ par cours (session de 3h).

A noter qu'une facture vous sera adressée en fin de formation

Les formations auront lieu si un groupe de minimum 6 personnes est formé (par site et session)

Les cours fromagers ne se suivent pas à la carte, il est évident que lorsque l'on s'inscrit on suit la session complète sauf circonstance exceptionnelle.

Le Pôle fromager de l'Epasc propose différentes formations à l'attention de toute personne impliquée dans la transformation des produits laitiers. Parce que la connaissance du fromage passe par la transmission du savoir-faire, nos formations sont pensées de manière pratique !

Nous encadrons les producteurs des provinces de Namur, Liège et Luxembourg. Notre centre opère dans le cadre de la structure DiversiFerm et fait partie de son pôle technologique.

Trois axes d'appui sont proposés :

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

Nos infrastructures sont dotées de 2 ateliers dont un est principalement dédié à la formation et à la mise au point de nouveaux produits. Notre équipement se compose de trois cuves, de presses pneumatiques, d'un pasteurisateur, d'une turbine à glace, d'une yaourtière, baratte à beurre, caves d'affinage.



Adresse GPS : indiquez chemin d'Haljoux

Pour les cours dispensés à Ciney : Pôle Fromager de l'Epasc- Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney

Pour les cours dispensés à Bilstain : Ferme Wuidart Au Pairon 61, 4831 Limburg