

CYCLE DE FORMATION « FABRICATION FROMAGERE » (325€*)				
		Session du mardi	Session du mercredi	Session du jeudi
Tous les cours se déroulent de 09h00 à 12h00				
1	Les différentes familles de fromages	13/01/26	14/01/26	15/01/26
2	Un bon lait de fromagerie	20/01/26	21/01/26	22/01/26
3	Les fromages lactiques	03/02/26	04/02/26	05/02/26
4	Les fromages à pâte pressée	03/03/26	04/03/26	05/03/26
5	Les fromages à pâte molle	10/03/26	11/03/26	12/03/26
6	Les yaourts	17/03/26	18/03/26	19/03/26
7	Les pâtes persillées	24/03/26	25/03/26	26/03/26
8	Fêta et fromages macérés	31/03/26	01/04/26	02/04/26
9	Beurre	07/04/26	08/04/26	09/04/26
10	Les desserts lactés	21/04/26	22/04/26	23/04/26
11	Acidification	19/05/26	20/05/26	21/05/26
12	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	27/05/26		
13	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	03/06/26		
Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas *		10/06/26		

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	16/06/2025
2	mix de glace, les sorbets théorie et mise en pratique	17/06/2025
Formations hors cycle: « AFFINAGE »/ « PÂTES FILEES » (25€)		Session=> Cours de 9h à 12 h
1	L'affinage	23/06/26
2	Les fromages à pâtes filées de type Mozzarella NEW :=> fileuse à mozzarella	24/06/26

Modalités d'inscription aux formations : Formation fromagère : 325€ / cycle entier . (*Non inclus dans le prix : => Syllabus pour toutes la formation version papier 25€ =>visite d'étude ± 35€, =>moules et petit matériel ± 30 €) Formation glace : 100 € Non inclus dans le prix syllabus papier 10€ Formations hors cycle : 25€/séance Non inclus dans le prix syllabus papier 5€ Groupes de 8 à 10 personnes Via le formulaire d'inscription en ligne : https://forms.gle/2d6SWxJ27SuGFNXM7 Suite à votre inscription en ligne, aucune confirmation ne sera envoyée mais 10 jours avant la formation les dernières modalités pratiques vous seront communiqués par mail.	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 Ciney : Pôle Fromager de l'EPASC Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney
---	--	--