



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	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026
2	Un bon lait de fromagerie	22/09/2026	23/09/2026	24/09/2026
3	Les fromages lactiques	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026
4	Les fromages à pâte pressée	06/10/2026	07/10/2026	08/10/2026
5	Les fromages à pâte molle	13/10/2026	14/10/2026	15/10/2026
6	Les yaourts	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026
7	Les pâtes persillées	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026
8	Fêta et fromages macérés	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026
9	Beurre	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026
10	Les desserts lactés	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026
11	Acidification	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026
12	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	12/11/2026		
13	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	22/12/2026		
Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas *		10/11/2026		

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	8/09/2026
2		09/09/2026
FORMATIONS => HORS CYCLE : « AFFINAGE »/ « PÂTES FILEES » (25€)		Session=> Cours de 9h à 12 h
1	L'affinage	01/09/2026
2	Les fromages à pâtes filées de type Mozzarella NEW :=> fileuse à mozzarella	02/09/2026

<p>Modalités d'inscription aux formations :</p> <p>Formation fromagère : 325€ / cycle entier .</p> <p>(*Non inclus dans le prix : => Syllabus pour toute la formation version papier 25 € =>visite d'étude ± 35€, =>moules et petit matériel ± 30 €)</p> <p>Formation glace : 100 € Non inclus dans le prix syllabus papier 10€</p> <p>Formations hors cycle : 25€/séance Non inclus dans le prix syllabus papier 5€</p> <p>Groupes de 8 à 10 personnes</p> <p>Via le formulaire d'inscription en ligne :</p> <p>https://forms.gle/2d6SWxJ27SuGFNXM7</p> <p>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.</p>	<p><u>Stage jeunes 16 – 24 ans « Initiation à la transformation fromagère et laitière »</u></p> <p>Cours de 9h à 12h</p> <p>19/10/2026 Les fromages à pâte pressée 20/10/2026 Les fromages lactiques 21/10/2026 Les fromages à pâte molle 22/10/2026 Les yaourts</p> <p>Coût 100€ pp/ les 4 demi-journées. Chaque jeune repart avec les produits qu'il a fabriqués.</p>	<p>Trois axes d'appui sont proposés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les formations • La location d'ateliers • L'assistance technique et technologique sur le terrain mais aussi par téléphone et par mail. <p>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.</p> <p>Adresse GPS : indiquez chemin d'Haljoux</p> <p>Ciney : Pôle Fromager de l'EPASC Rue de Saint Quentin 14 – 5590 Ciney</p>
---	---	---