

CYCLE DE FORMATION « FABRICATION FROMAGERE » (275€*)				
		Session du mardi	Session du mercredi	Session du jeudi
Tous les cours se déroulent de 09h00 à 12h00				
1	Les différentes familles de fromages	14 janvier 2025	15 janvier 2025	16 janvier 2025
2	Un bon lait de fromagerie	21 janvier 2025	22 janvier 2025	23 janvier 2025
3	Les fromages lactiques	04 février 2025	05 février 2025	06 février 2025
4	Les fromages à pâte pressée	11 février 2025	12 février 2025	13 février 2025
5	Les fromages à pâte molle	11 mars 2025	12 mars 2025	13 mars 2025
6	Les yaourts	18 mars 2025	19 mars 2025	20 mars 2025
7	Les pâtes persillées	25 mars 2025	26 mars 2025	27 mars 2025
8	Fêta et fromages macérés	01 avril 2025	02 avril 2025	03 avril 2025
9	Beurre	08 avril 2025	09 avril 2025	10 avril 2025
10	Les desserts lactés	15 avril 2025	16 avril 2025	17 avril 2025
11	Acidification	20 mai 2025	21 mai 2025	22 mai 2025
12	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	Mercredi 23 avril 2025		
13	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	Mercredi 14 mai 2025		
Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas *		Le mercredi 28 mai 2025 du 9h à 15h		

Formations hors cycle		
1	Valorisation du lait de ferme en crème glacée (100€) <ul style="list-style-type: none"> Contenu : les ingrédients, calcul de mix, théorie fabrication, exercice pratique : réalisation d'un mix et turbinage du mix de glace, les sorbets théorie et mise en pratique 	Les 03 et 04 juin de 9h à 16h
2	L'affinage (module de perfectionnement, 25€)	11 juin 2025 de 9h à 12h
3	Les fromages à pâtes filées de type mozzarella (module de perfectionnement, 25€)	18 juin 2025 du 9h à 12h

Stage jeunes 16 – 24 ans

« Initiation à la transformation fromagère et laitière »

Cours de 9h à 12h

1	14/07/25	Les fromages à pâte pressée
2	15/07/25	Les fromages lactiques
3	16/07/25	Les fromages à pâte molle
4	17/07/25	Les yaourts

Coût 100€ pp/ les 4 demi-journées.

Chaque jeune repart avec les produits qu'il a fabriqués.



Modalités d'inscription aux formations :

Formation fromagère : 275€ / cycle entier
(*Non inclus dans le prix : visite d'étude ± 30€, moules et petit matériel ± 25 €)

Formation glace : 100 €

Formations hors cycle : 25€/séance

Via le formulaire d'inscription en ligne :

<https://forms.gle/g5Lzn62iqXcHPGc5A>



Remplir le formulaire d'inscription vaut pour inscription.

Suite à votre inscription en ligne, un mail de confirmation vous parviendra sous 15 jours.

Le paiement se fera lors du 1^{er} cours par bancontact.

Le Pôle fromager en quelques mots :

Nos missions principales, à travers 3 axes d'appui :

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

Nous accompagnons 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.

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



Adresse GPS : indiquez chemin d'Haljoux, 5590 Ciney