

**CYCLE DE FORMATION « FABRICATION FROMAGERE » (250€\*)**

		Session du mardi	Session du mercredi	Session du jeudi
		Cours de 9h à 12 h		
1	Les différentes familles de fromages	23/01/2024	24/01/2024	25/01/2024
2	Un bon lait de fromagerie	06/02/2024	07/02/2024	08/02/2024
3	Les fromages lactiques	20/02/2024	21/02/2024	22/02/2024
4	Les fromages à pâte pressée	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024
5	Les fromages à pâte molle	19/03/2024	20/03/2024	 <b>Lundi 18/03/2024</b>
6	Les yaourts	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024
7	Les pâtes persillées	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024
8	Fêta et fromages macérés	 <b>Lundi 08/04/2024</b>	10/04/2024	11/04/2024
9	Beurre	16/04/2024	14/04/2024	17/04/2024
10	Les desserts lactés	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024
11	Bonnes pratiques d'hygiène et autocontrôle par le Pôle qualité et hygiène alimentaire Diversiferm	 <b>15/05/2024</b>		
12	Transformation laitière: Les étapes clés pour passer d'une idée à une réalité par le Pôle économique et administratif	 <b>22/05/2024</b>		
13	Acidification	04/06/2024	05/06/2024	06/06/2024
<b>Visite d'étude en Wallonie - fromagerie + repas *</b>		 <b>29/04/2024, visite de 9 à 15h</b>		

**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	29/01/2024
2		30/01/2024

**Formations hors cycle: « AFFINAGE »/ « PÂTES FILEES » (25€)**

	Cours de 9h à 12 h
1	12/06/2024
2	19/06/2024

## Modalités d'inscription aux formations :

### Formation fromagère : 250€ / cycle entier

(\*Non inclus dans le prix : visite d'étude ± 25€, moules et petit matériel ± 25 €)

### Formation glace : 100 €

### Formations hors cycle : 25€/séance

Groupes de 6 à 9 personnes

### Via le formulaire d'inscription en ligne :

<https://forms.gle/gQGMpUa8JTxrJW7i8>



Suite à votre préinscription en ligne, les informations vous parviendront sous 15 jours avec les détails de paiement pour finaliser votre inscription.

## Le Pôle fromager en quelques mots :

Le Pôle fromager 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 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.

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