

Formations DiversiFerm - CARAH 2017 (cursus 3)

L'équipe DiversiFerm du Carah, vous propose ces cursus de formation groupée en transformation laitière.

Nos 3 cursus se suivent intégralement et se déroulent à la Ferme Expérimentale et Pédagogique du Carah (rue de l'agriculture, 301 à 7800 ATH).

Tarif (Payable à l'inscription) :

- Pour les producteurs-transformateurs laitiers (agriculteur à titre principal ou complémentaire, salarié agricole, aidant ou conjoint-aidant agricole) liés à un N° d'exploitation : 50 €htva/cursus.
- Pour les statuts non agricoles : 100 €htva/cursus.

1° Initiation à la fromagerie

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Date	Intitulé	Heure
Mardi 12 septembre 2017	Accueil - Classification des fromages	9h à 13h
Mardi 19 septembre 2017	Fabrication Saint Paulin Théorie du lait	8h15 à 15h
Mardi 26 septembre 2017	Yaourt, Fromages frais et marinés Théorie de fabrication	9h à 13h
Mardi 03 octobre 2017	Fabrication Camembert Théorie de fabrication	9h à 13h
Vendredi 06 octobre 2017	Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)	9h00 à 12h30
Mardi 10 octobre 2017	Fabrication Tomme Théorie d'affinage	9h à 13h
Mardi 17 octobre 2017	Évaluation des connaissances Fabrication	9h à 13h

Formations DiversiFerm - CARAH 2017 (cursus 3)

2° Spécialisation en fromagerie

N.B.: Il faut avoir suivi et réussi l'évaluation de la formation «Initiation en fromagerie» pour suivre ce cours.

par Jean-Philippe VERCAIGNE :

Date	Intitulé	Heure
Jeudi 07 septembre 2017	Le «Gouda»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Jeudi 14 septembre 2017	Le «Maroilles»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Jeudi 21 septembre 2017	Le «Bleu»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Jeudi 28 septembre 2017	Visite d'une fromagerie fermière régionale	9h à 13h
Jeudi 05 octobre 2017	Le «Gruyère»: théorie, fabrication et dégustation	9h à 13h
Vendredi 13 octobre 2017	Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie)	9h00 à 12h30

Formations DiversiFerm - CARAH 2017 (cursus 3)

3° Formation : Valorisation du lait en glace

par Anaïs BRUNEAU :

Date	Intitulé	Heure
Vendredi 08 septembre 2017	Accueil Les ingrédients de base	9h à 13h
Vendredi 15 septembre 2017	Théorie de fabrication Exercices pratiques	9h à 13h
Jeudi 21 septembre 2017	Calcul de mix Exercices pratiques	9h à 13h
Vendredi 22 septembre 2017	Fabrication Exercices pratiques	9h à 13h
Vendredi 06 octobre 2017	Hygiène - Auto-contrôle (intervention ULg-Gembloux Agro-Bio Tech)	9h00 à 12h30
Vendredi 13 octobre 2017	Étude de projet de diversification (intervention Accueil Champêtre en Wallonie)	9h00 à 12h30
Vendredi 20 octobre 2017	Les sorbets : théorie Exercices pratiques Évaluation des connaissances	9h à 13h