

BULLETIN D'INSCRIPTION

Diversification en produits frais; Yaourts et Fromages Blancs

Le 28/05/2024 à Altiani

Nom de la structure :

Nom, prénom du participant :

Adresse :

Code postal :

Commune :

Téléphone :

Courriel :

Date de naissance :

Avez-vous des particularités nécessitant une adaptation pour participer à cette formation ?

.....

☐ Reconnaissance en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH)

Un repas est prévu sur place pour un montant de 10€ par personne

Cocher la case correspondante à votre statut professionnel et cela permettra de connaître le montant de formation restant à votre charge :

Exploitant agricole, conjoint collaborateur, gérant d'exploitation, aide familial, cotisant solidaire <u>à jour</u> de leur cotisation formation auprès de la MSA	0 euros	☐
Exploitant agricole, conjoint collaborateur, gérant d'exploitation, aide familial, cotisant solidaire <u>non à jour</u> de leur cotisation formation auprès de la MSA	231euros	☐
Porteur de Projet <u>remplissant les exigences</u> du dispositif officiel de parcours à l'installation pouvant donner droit à l'éligibilité VIVEA (nous consulter pour les pièces à fournir)	0 euros	☐
Porteur de Projet <u>ne remplissant pas les exigences</u> du dispositif officiel de parcours à l'installation pouvant donner droit à l'éligibilité VIVEA	231 euros	☐
Artisan, salarié agricole, salarié non agricole et autres statuts (demandeur d'emploi, retraité, ...)	231 euros	☐

Des prises en charge peuvent exister (Opco, crédit d'impôt,...). Contactez-nous pour plus d'informations.

Cocher votre niveau de compétences par rapport aux objectifs pédagogiques de la formation :

	Je découvre	Je connais un peu	J'ai une bonne connaissance	Je maîtrise parfaitement
Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des fromages blancs				
Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des yaourts				
Assurer la qualité sanitaire et organoleptique du produit				
Prévenir et résoudre les accidents et les défauts de fabrication et mettre en place les actions correctives				
Appréhender les résultats physico-chimiques des produits				

Préciser vos attentes par rapport à la formation :

.....

.....

.....

Merci de nous retourner ce bulletin d'inscription le plus rapidement possible pour réserver votre place en formation (places limitées), accompagné d'un chèque de caution d'un montant de xxx € (il vous sera rendu lors de la formation). **Sans chèque votre inscription ne sera pas valide.** Libellé à l'ordre de « **CASGIU CASANU** », à l'adresse suivante :

Association Casgiu Casanu
A Casa Sebbiaghja
20250 RIVENTOSA

Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en **situation de handicap**, contacter la référente « handicap » Sylvie Deloye au 07.88.42.41.28 ou contact@casgiucasanu.fr

Pour toute autre demande de précisions, contacter le responsable de la formation, Jokin Darrieumerlou au 06.25.62.18.34 ou animation@casgiucasanu.fr