

BULLETIN D'INSCRIPTION

Technologie des pâtes pressées

Maîtriser la fabrication de Casgiu Sartinesu

Le 07/09/2026

à la fromagerie du GAEC Fromagerie de Marie à FIGARI (Domaine de Piscia)

Nom de la structure :

Nom, prénom du participant :

Adresse :

Code postal :

Commune :

Téléphone :

Courriel :

Date de naissance :

Avez-vous des besoins spécifiques afin de pouvoir bénéficier pleinement de cette formation ?

.....

☐ Reconnaissance en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH)

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 à jour de leur cotisation formation auprès de la MSA, éligible à un financement VIVEA	0 euros TTC	☐
Exploitant agricole, conjoint collaborateur, gérant d'exploitation, aide familial, cotisant solidaire non à jour de leur cotisation formation auprès de la MSA	175 euros TTC	☐
Porteur de Projet remplissant les exigences du dispositif officiel de parcours à l'installation pouvant donner droit à l'éligibilité VIVEA (nous consulter pour les pièces à fournir)	0 euros TTC	☐
Porteur de Projet ne remplissant pas les exigences du dispositif officiel de parcours à l'installation pouvant donner droit à l'éligibilité VIVEA	175 euros TTC	☐
Artisan, salarié agricole, salarié non agricole et autres statuts (demandeur d'emploi, retraité, ...)	175 euros TTC	☐

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 :

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES	Je découvre	Je connais un peu	J'ai une bonne connaissance	Je maîtrise parfaitement
Appréhender et maîtriser les paramètres technologiques des pâtes pressées non cuites				
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				
Connaitre les spécificités traditionnelles en Casgiu sartinesu				

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 175 € (il vous sera rendu lors de la formation). libellé à l'ordre de « **CASGIU CASANU** », à l'adresse suivante :

Association Casgiu Casanu
A Casa Sebbiaghja
20250 RIVENTOSA

Sans chèque votre inscription ne sera pas valide

Pour toute demande concernant les conditions d'accueil et d'accès des publics en **situation de handicap**, contacter le référent « handicap » ALBERTI JEAN-CHRISTOPHE au 06.31.02.97.27 ou direction@casgiucasanu.fr

Pour toute autre demande de précisions, contacter la responsable de la formation, LUCCHINI CLARA au 06.22.39.42.07 ou ALBERTI JEAN-CHRISTOPHE au 06.31.02.97.27 ou technique@casgiucasanu.fr OU direction@casgiucasanu.fr