

Financement de la formation

Selon le statut du candidat, différentes modalités sont envisageables, dont votre CPF (Compte Personnel de Formation). Contactez-nous.

Inscription dès maintenant

Conditions d'accueil

Hébergement et restauration possible :

Espace Jeunes (FJT) de Coutances
02 33 45 09 69

Logement sur Coutances (voir le CLLAJ www.cllaj-coutances.fr - gîtes aux alentours - chambres chez l'habitant - hôtels...)

Self du lycée agricole accessible en périodes scolaires. Cafétéria et espace détente sur place. Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Outils multimédia et d'autoformation à disposition :

Accès internet, informatique et Centre de Ressources (CDR), Centre Documentaire et d'Information (CDI)

Renseignements et accompagnement administratif :

Accueil du public du lundi au vendredi
(Horaires : 8h30-12h00 ; 13h00-17h00)

Renseignements disponibles aussi sur notre site internet.

www.cfppa-coutances.com

Plus d'infos :

CFPPA métiers nature
CS 70722 - 50207 Coutances cedex
Tél. 02 33 76 80 50
cfppa.coutances@educagri.fr

Accès

Train, cars...
1h15 de Caen et de Rennes

Coordonnées GPS:
latitude: -1,45669000
longitude: 49,05016000
« La Quibouquièrre »



Version mise à jour le 26/01/2023



Formation
diplômante
pour adultes

S'installer Paysan Boulanger

Brevet Professionnel



BPREA

présentiel

stages

Centre habilité par le ministère de l'Agriculture (DRAAF)
Formation inscrite au Répertoire des Certifications Professionnelles (RNCP)
www.cfppa-coutances.com

Responsable d'Entreprise Agricole Paysan Boulanger

Organisation générale

980 heures de formation au centre et 11 semaines de formation en entreprise de septembre à juin.

Un contrat pédagogique qui précise le Parcours Individuel de Formation est élaboré avant l'entrée en formation. Il permet d'envisager des adaptations et/ou réductions de parcours pour les détenteurs d'un Bac ou plus.

Publics visés

Cette formation s'adresse aux personnes ayant le projet de s'installer en tant que Paysan·ne Boulangè·e, c'est-à-dire fabriquer du pain avec des céréales qu'il/elle produira.

Conditions d'admission :

- Etre âgé d'au moins 18 ans
- Avoir un CAP ou plus et 1 an d'activité professionnelle tous secteurs ou avoir 1 an d'activité professionnelle agricole ou 3 ans d'activité dans un autre secteur
- Satisfaire aux tests et entretien d'admission
- Avoir une expérience chez un·e Paysan·ne Boulangè·e d'au moins deux semaines
- Pour les demandeurs d'emploi, avoir un projet validé par Pôle Emploi

Objectif de la formation

Être capable d'exercer le métier de Paysan·ne Boulangè·e de la production de céréales à la fabrication du pain et avoir un diplôme qui permette les aides à l'installation en agriculture.

Compétences visées

- Organiser la production céréalière et produire en agriculture biologique
- Transformer les céréales à la ferme (du grain au pain)
- Valoriser les produits de la ferme
- Organiser le travail
- Gérer l'entreprise
- Mesurer la durabilité de l'entreprise

Contenu de la formation

Une formation en 4 partie :

1. Connaissance du monde agricole et de l'entreprise
2. Production des céréales
3. Transformation des céréales (meunerie et boulangerie)
4. Formation personnalisée (en fonction du profil et des besoins du bénéficiaire)

Modalités pédagogiques

Une **pédagogie diversifiée** avec des travaux pratiques, des visites, de la formation à distance et/ou en groupe face à face, etc.

Un **plus optionnel** : les modules de formation suivis avec l'IFORM correspondent à une partie de la formation CAP Boulanger, les bénéficiaires qui le souhaitent pourront décider en novembre de s'inscrire pour passer le CAP en candidat libre.

Modalités d'évaluation

Le référentiel d'évaluation est constitué de 7 capacités (ou UC : Unités Capitalisables) à obtenir pour valider le diplôme. Le candidat est amené à réaliser des productions individuelles évaluées par un jury lors d'entretiens. Une UC validée est valable 5 ans.

Le centre organise un bilan de la formation par les bénéficiaires (en milieu et en fin de formation), et réalise un suivi post formation de l'insertion et/ou de l'installation des candidats.

Moyens mobilisés

Moyens humains :

Une équipe de formateurs spécialisés et expérimentés dans les formations visant l'installation en agriculture (Agriculture Biologique, agronomie, cultures, gestion, juridique, montage de projets d'installation, etc) ; des intervenants professionnels, Paysan·nes Boulangè·es, producteur·trices de céréales biologiques (Travaux pratiques, interventions, visites...) ; des expert·es en semences paysannes et sélection ; un partenariat avec le centre de formation des boulangers de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Coutances (IFORM - cours de pratique et de technologie boulangère).

Moyens matériels :

Sur le Campus : l'exploitation agricole biologique, le fournil au bois, l'atelier mécanique agricole. Aux alentours : le laboratoire boulanger de l'IFORM, les équipements des Paysan·nes Boulangè·es partenaires.