

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 :

Secrétariat ouvert 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 06/10/2021



Formation certifiante pour adultes

2021/22

Pack 3 capacités : produire, transformer, gérer

Paysan Boulanger bio



Formation à distance

Regroupements

Stages

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

Produire, transformer, gérer Paysan Boulanger bio

Organisation générale

260 heures sur plateforme de formation à distance, trois regroupements (novembre 2021, avril et septembre 2022 après les récoltes) et 8 jours de travaux pratiques en entreprise, pour un total de 400 heures de formation.

Et un stage en entreprise de 2 à 8 semaines.

La formation démarre à partir d'octobre 2021 et s'étale sur une année.

Publics visés

Cette formation s'adresse aux personnes souhaitant s'installer comme Paysan Boulanger, donc produire des céréales en bio et éventuellement des oléagineux et/ou des protéagineux, avec transformation à la ferme (en pain au levain etc).

Objectifs de la formation

- Etre capable d'exercer les principales activités du Paysan Boulanger : la production de céréales et éventuellement d'oléagineux et/ou protéagineux, la transformation à la ferme en pain au levain (etc), la gestion de son entreprise.
- Dimensionner son projet d'installation (optionnel).

Compétences visées

- Organiser la production céréalière et produire en agriculture biologique
- Transformer les céréales à la ferme (du grain au pain)
- Gérer l'entreprise

Point d'attention :

Ce parcours porte sur les 3 principales capacités du diplôme BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) constitué de 7 capacités.

Si le stagiaire souhaite obtenir la CFP (Capacité Professionnelle Agricole) qui ouvre l'accès aux aides de l'État à l'installation pour les moins de 40 ans, il devra ensuite obtenir les 4 autres capacités du BPREA.

Contenu de la formation

Un parcours de formation en 3 modules = 3 capacités :

- **Module 1 : Produire** des grandes cultures bio pour l'alimentation humaine (céréales, oléagineux, protéagineux). Agronomie et techniques de productions - 175h (Capacité 3 du BPREA)
- **Module 2 : Transformer** des céréales de la ferme en pain au levain - 105h (UCARE du BPREA)
- **Module 3 : Assurer la gestion** économique, financière, juridique et fiscale - 120h (Capacité 4 du BPREA)

En fin de parcours le stagiaire qui le souhaite pourra bénéficier d'un accompagnement au dimensionnement de son projet (environ 20h)

Modalités pédagogiques

Une **pédagogie diversifiée** avec de la formation à distance sur plateforme Moodle, des travaux pratiques en situation professionnelle, des regroupements au CFPPA avec visites d'exploitations, et des stages chez un paysan boulanger.

Modalités d'évaluation

L'évaluation du stagiaire : Si vous le souhaitez ou si votre mode de financement l'exige (CPF), vous serez évalué sur chacune des 3 capacités. Une attestation de suivi de formation est remise à chaque candidat.

L'évaluation de la formation : Vous complétez une fiche de satisfaction de la formation.

Moyens mobilisés

- Une équipe met son expertise technique à votre disposition et une longue expérience de la FOAD.
- Une assistance multimédia pour vous guider dans l'utilisation de la plateforme.
- Un fournil au CFPPA de Coutances dédié à la pratiques.
- Des visites d'exploitation chez des Paysans Boulangers.