

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 14/09/2021



Formation qualifiante pour adultes

Transformer la farine issue des céréales de son exploitation en pain au levain



Multimodalité
distance
présentiel
pratique

Centre habilité par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (DRAAF)
www.cfppa-coutances.com

Transformer une partie des céréales de l'exploitation en farine et pain.

Organisation générale

70 heures de formation en multimodalité :

50% à distance : Les cours théoriques sont mis à disposition sur notre plateforme de formation à distance (FOAD).

50 % en présentiel : La pratique et les visites sont en présentiel.

Publics visés

Personne souhaitant valoriser une part de sa production de céréales en la transformant pour l'alimentation humaine : farine, pain.

Cette formation est habilitée comme UCARE du BPREA.

Pré-requis nécessaires : aucun

Objectif de la formation

Diversifier ses débouchés en transformant une partie des céréales de l'exploitation en farine, pain.

Dates

35h à distance à réaliser entre le 18/10/2021 et le 14/11/2021

35h de présentiel au CFPPA de Coutances du 15/11/2021 au 19/11/2021

Contenu de la formation

- Définir quel type de céréale ou oléagineux est adapté à mon objectif.
- Connaître les possibilités de meunerie à façon de ses céréales.
- Connaître les processus biochimiques de la fabrication du pain.
- Maîtriser les étapes de fabrication du pain, et du levain naturel.
- Aménager mon fournil en fonction de mes pratiques et mes objectifs de production.
- Dimensionner mon projet afin de définir mes besoins en équipement.
- Baliser les étapes de la construction de mon projet.
- Connaître les contraintes réglementaires.

Modalités pédagogiques et d'évaluation

- Notions de base théoriques et techniques sur plateforme elearning (lecture, vidéo, exercices...) complétées en salle.
- Travaux pratiques sur la fabrication du pain au CFPPA.
- Visites de paysans meuniers, paysans boulangers,.
- Pour les personnes inscrites à l'UCARE du BPREA : Evaluation par entretien d'explicitation en fin de session sur les travaux pratiques réalisés.

Modalités pratiques

Tenue de travail obligatoire : vêtements de travail propres.

Nombre de places par session limité à 8 stagiaires.

Moyens mobilisés

Moyens humains : Une équipe de formateurs spécialisés et expérimentés, des intervenants professionnels et experts, des visites d'exploitations.

Moyens matériels : Salles de cours équipées et connectées ; une exploitation agricole en bio ; une boulangerie, four à pain et matériels du paysan boulanger.