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...)

Restaurant scolaire du campus 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 Quibouquière »

Version mise à jour le 24/01/2025

CFPPA
CAMPUS METIERS NATURE
COUTANCES

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 en charge de l'Agriculture (DRAAF)

www.cfppa-coutances.com

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

Organisation générale

105 heures de formation en multimodalité :

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

35 heures en présentiel : Pratique et visites .

Publics visés et débouchés

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
Débouchés possibles : installation agricole , poursuite de formation pour l'obtention d'un BPREA

Objectif de la formation

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

Dates

Jusqu'à 2 sessions par année scolaire (sous réserve d'effectif suffisant)

1 session de mars à avril

1 session d'octobre à novembre

Modalités pratiques

Tenue de travail obligatoire : vêtements de travail propres.

Nombre de places par session limité à 8 stagiaires.

Contenu de la formation

- Définir quel type de céréale ou oléagineux est adapté à mon objectif.
- Maîtriser le tri et le stockage des céréales
- Connaître les possibilités de meunerie à la ferme 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 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 complétées lors de la semaine en présentiel.
- 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.

L'UCARE validée est valable 5 ans à compter de la date d'entrée en formation.

Moyens mobilisés

Moyens humains : Une équipe de formateurs spécialisés et expérimentés, 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.