

Paysan boulanger

 Formation qualifiante en présentiel (temps plein)

OBJECTIFS

- Poser les **bases d'un projet d'atelier** paysan boulanger.
- Faire des **choix techniques et d'équipement**
- **Dimensionner son projet** par un prévisionnel économique
- **Identifier les atouts et contraintes** de son projet

CONTENU DE LA FORMATION

Les céréales panifiables :

- Approche historique, les espèces, les variétés
- Semences modernes/anciennes/paysannes
- Caractéristiques physiologiques et qualité nutritive des céréales
- Choix des semences, spécificités par rapport à la boulangerie

Produire ses céréales :

- Les interventions culturales (travail du sol, semis, fertilisation, protection contre les maladies, gestion de l'enherbement, récolte)
- Principes de rotation, engrais verts
- Prise en compte du contexte pédo-climatique
- Résultats : rendement, qualité des grains

Stocker le grain à la ferme :

- Les différents types de silos
- Conditions de stockage
- Gestion des ravageurs

Transformer son grain en farine :

- Les différents types de farine et leur influence sur la panification
- Gestion des stocks
- Choix d'un moulin/travail à façon/coût

Pratique de la boulangerie :

- Réalisation et gestion des levains et levure
- Pétrissage, pointage, apprêt


La cuisson :

- Types de four, modes de chaleur
- Dimensions
- Coût


Dimensionner son projet :

- Les surfaces cultivées
- Fréquence et quantité produite
- Modes de commercialisation
- Matériel à prévoir




 **LIEU :** Locaux du CFPPA + atelier de transformation (prévoir des chaussures propres, un couvre-chef)

 **DURÉE :** 35 heures

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 10

 **PROCHAINE SESSION :**
Janvier 2023

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 **74 %** taux de satisfaction
(2022)



CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel.

Prérequis : Avoir un projet de création d'un atelier boulangerie à la ferme, un projet d'installation agricole

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Activité agricole
- Installation/salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneurat

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Travaux pratiques
- Cours théoriques
- Visites
- Témoignages
- Echanges de pratiques

MOYENS TECHNIQUES

- Rencontres avec des professionnels paysans boulangers (visites et échanges)
- Atelier agro-alimentaire VALIAA
- Fournil d'un paysan boulanger

RYTHME DE LA FORMATION

35 heures en centre

Du lundi au vendredi : 8h30-12h00 / 13h30-17h00



→ Du 16 au 20 Janvier 2023

COÛT ET FINANCEMENT

Autofinancement, VIVEA, Pôle Emploi...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation sur une situation professionnelle en cours de formation avec entretien.



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

