



montmorot
— C F P P A —

AGRICULTURE

Atelier découverte de la fabrication de pâtes alimentaires à la ferme

Formation courte qualifiante



Document mis à jour le 5/12/2023

OBJECTIFS

- Acquérir des bases pour la fabrication de pâtes
- Organisation du travail, gamme de produit, qualité des produits
- Se projeter dans son activité de transformation de céréales à la ferme

FORMATEUR / INTERVENANT

Thibaud Féraud - Paysan boulanger

ORGANISATION

3 journées de 7 heures - De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Formation qualifiante de 21h

LIEU DE FORMATION

SCIC aux épis curieux – Gigny-sur-Suran – Jura

PUBLICS

- Demandeurs d'emploi
- Salariés en CDI ou en CDD
- Agriculteurs-trices en Agriculture Biologique
- Particuliers

Pré-requis : Aucun

Délai d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes

Accessible à tous publics en situation de handicap

FINANCEMENT ET TARIFS

- France Travail
- Autofinancement / Entreprise
- VIVEA
- OPCO

Tous financements

150 €/journée de formation

VIVEA

175 €/journée de formation

CONDITIONS D'INSCRIPTION ET CONTACTS

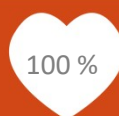
Référente de formation

Anne-Lise Boisson - cfppa.montmorot@educagri.fr

Référente handicap

Corinne Raquin - cfppa.montmorot@educagri.fr

Indicateurs 2022 : 4 stagiaires



Satisfaction

C F A - C F P P A - L Y C É E - E X P L O I T A T I O N

EPLEFPA/CFPPA - 514, avenue Edgar Faure - 39570 Montmorot - 03 84 87 20 02
cfppa.montmorot@educagri.fr - <https://montmorot.educagri.fr/cfppa>



PROGRAMME DE FORMATION

Jour 1

- Entrée en matière, s'entendre sur un vocabulaire et une histoire commune
- S'immerger dans les infrastructures d'une ferme type paysan boulanger, afin de s'approprier les moyens et outils nécessaires à la transformation de ses céréales à la ferme.
- Introduction et terminologie en pâtisserie, historique de l'évolution des pâtes et des matières premières.
- Etude des différents matériels, outils, installations inhérentes à la transformation en farine et pâtisserie à la ferme.
- Prendre conscience des contraintes technologiques et réglementaires, se tester sur différentes recettes à la fabrication de pâtes sèches.
- Rappel des bases théoriques de la pâtisserie fermière (point sur réglementation législation, l'hygiène et sécurité au laboratoire, les matières premières, les différents types de pâtes, les principales étapes d'un chantier de pâtisserie, l'appréciation des qualités et défauts des pâtes, la commercialisation...).
- Mise en pratique : fabrication de pâtes sèches

Jour 2

- Prendre conscience des contraintes technologiques et réglementaires, se tester sur différentes recettes à la fabrication de pâtes fraîches.
- Mise en pratique : fabrication des pâtes fraîches
- Être capable d'apprécier in situ les points forts et faibles de l'installation.
- Contenus : Visite et analyse d'une installation existante (stockage, tri, nettoyage, mouture, transformation et stabilisation).

Jour 3

- Être capable d'identifier les ajustements à prévoir sur sa ferme avec l'introduction de cet atelier de transformation.
- Reprise des préparations de la veille et stabilisation des produits transformés.
- Liens entre activités de transformation et activités de production des matières premières sur la ferme.
- Être en capacité d'évaluer et de dimensionner ses besoins en fonction de son projet, évaluer le coût de son installation, sa rentabilité ainsi que sa cohérence globale sur la ferme
- Appui individualisé au dimensionnement et chiffrage des projets de chacun.
- Évaluation de la session de formation

METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Mise en pratique des apports par la réalisation de pâtes

