



Document mis à jour le 8 février 2022

OBJECTIFS

« Raisonner la conception d'un atelier de fabrication de Pain Bio et maîtriser les principaux gestes d'un process de transformation ».

FORMATEUR/INTERVENANT

Antoine Deransart – Formateur CFPPA

ORGANISATION

Le parcours est organisé en trois séquences, d'une durée globale de 72 à 84 heures au total :

Acquisition des bases théoriques de la boulange :
20 à 24 heures

Pratique de la boulange :
24 à 28 heures

Conception d'un atelier de fabrication de pain biologique à la ferme :
24 à 28 heures

Lieu de formation
Formation à Distance

PUBLIC

Agriculteurs ou futurs agriculteurs qui souhaitent valoriser leurs propres céréales en pain.

Accessible à tous publics en situation de handicap

FINANCEMENT

CPF
Pôle Emploi
Autofinancement
VIVEA
OpCo

TARIFS

Financement personnel
450 euros
VIVEA, organisme, OPCO, Pôle Emploi, etc...
500 euros

CONTACT

Référent de formation
Sabine Doms - cfppa.montmorot@educagri.fr

Référent handicap
Mme Raquin - cfppa.montmorot@educagri.fr

Indicateurs : en cours

0 %

Abandon



Satisfaction



PROGRAMME DE FORMATION

Plongé dans la situation d'un agriculteur souhaitant développer une activité de fabrication de pain en prolongement d'un atelier de production céréalière, vous progressez pas à pas dans l'acquisition des connaissances nécessaires à la concrétisation de votre projet.

Tout au long du parcours, vous disposez d'un ensemble de ressources matérielles et humaines, sur place et à distance.

Le responsable de formation Pain BIO du CFPPA vous accompagne tout au long de votre parcours.

Entrée et sortie permanente

