



montmorot
— C F P P A —

AGRICULTURE

Atelier découverte de la transformation boulangère à la ferme

Formation courte qualifiante



Document mis à jour le 5/12/2023

OBJECTIFS

- Acquérir des bases en technologie boulangère
- Organisation du travail, gamme de produit, qualité des produits
- Se projeter dans son activité de transformation de céréales à la ferme

FORMATEUR / INTERVENANT

Anthony Dubois - 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 : 5 stagiaires

97 %

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

- 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.
- Etude des différents matériels, outils, installations, inhérents à la transformation en farine et boulange à la ferme.

Jour 2

- S'approprier le vocabulaire et l'environnement de travail en boulange fermière.
- Comprendre les étapes et gestes essentiels de la pratique de la boulange.
- Rappel des bases théoriques de la boulange fermière au levain (point sur réglementation-législation, l'hygiène et sécurité au fournil à la ferme, les matières premières, les différentes fermentations et les différents types de pâtes, les principales étapes d'un chantier de boulange fermière, l'appréciation des qualités et défauts du pain, la conduite des fours, la commercialisation...).
- Pratiquer la boulange à la ferme dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Conduite du pétris, depuis le rafraîchissement des levains la veille, jusqu'au défournement et appréciation de la qualité du produit fini ; conduite de différentes recettes.

Jour 3

- Savoir parler de ses produits à ses futurs clients.
- Dimensionner et chiffrer son projet de création d'atelier de transformation à la ferme.
- Séance de dégustation des pains produits la veille.
- Appui individualisé au dimensionnement et chiffrage des projets de chacun.
- Evaluation de la session de formation

METHODES PEDAGOGIQUES

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

