



**montmorot**  
— C F P P A —

AGRICULTURE

# Transformation boulangère à la ferme - perfectionnement

Bloc de compétences 7 du BPREA

RNCP 38093 BC07

Formation courte certifiante



Document mis à jour le 5/12/2023

## OBJECTIFS

- Se tester sur la pratique d'une activité de diversification à la ferme
- Être capable de préparer et mettre en œuvre des chantiers de production de pains
- Être capable de juger la qualité du produit élaboré
- Être capable de conduire son atelier de fabrication dans le respect de la réglementation et législation en vigueur

## FORMATEUR / INTERVENANT

Anthony Dubois - Paysan boulanger

## ORGANISATION

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

Formation certifiante de 35 h. Validation d'une UCARE – Bloc de compétences 7 - du BPREA – Evaluation par Unités capitalisables (UC)

## 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

- Compte Personnel de Formation (CPF)
- 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](mailto:cfppa.montmorot@educagri.fr)

Référente handicap

Corinne Raquin - [cfppa.montmorot@educagri.fr](mailto:cfppa.montmorot@educagri.fr)

Indicateurs  
(BPREA)

2022

Stagiaires

57

Réussite

96,3%

Abandon

0%

Satisfaction

(taux retour enquêtes 58%)

4,3/5

Insertion

(Taux global formations)

64,9%

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](mailto:cfppa.montmorot@educagri.fr) - <https://montmorot.educagri.fr/cfppa>



## PROGRAMME DE FORMATION

### Jour 1

- Maîtriser son environnement de travail : rappels des fondamentaux technologiques en boulange fermière
- Application technologique de la boulange fermière : conduite de pétris

### Jour 2 et 3

- Application technologique de la boulange fermière : Conduite de pétris

### Jour 4

- Affiner ses choix, confronter sa pratique et ses représentations avec des pairs : rencontre de paysans boulangers dans leur fournil et analyse de leurs choix technologiques et de leurs pratiques

### Jour 5

- Identifier les adaptations à amener à son système de production agricole au regard des ajustements de pratiques, process et gammes de produits transformés : appui individualisé au dimensionnement et chiffrage des projets de chacun
- Adapter son système de production à l'atelier transformation : étude du système grandes cultures de l'accueillant et de ses installations de stockage/triage/meunerie et de leurs évolutions sur 12 ans.

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur site et visite des différents ateliers
- Apports théoriques et technologie appliquée au fournil
- Mise en situation des stagiaires, chacun étant responsable de la conduite de ses pétris, de l'élaboration à la cuisson, sous l'attention des intervenants

