

Fabriquer du pain à partir des farines de l'entreprise agricole

DU 26 AU 30 JANVIER
1 AU 5 FÉVRIER 2027

DURÉE : 70H DE COURS

CODE RNCP : 38093

100%
PRESENTIEL

Cette UCARE...

Forme à la gestion d'un fournil à la ferme et à la fabrication de pains à partir de farines de **blés paysans et de levain naturel** en faisant dialoguer connaissances scientifiques et pratiques.

Elle s'articule autour de plusieurs modules :

Organisation de l'atelier, **préparation** du matériel

Insertion de l'atelier dans l'agroécosystème

Planification de la journée de production

Conduite du levain naturel

Gestion du four (chauffe, enfournement/défournement, maintenance)

Contrôles des processus de panification (pousse, pH, rhéologie)

Stockage et conservation

Evaluation des **qualités sensorielles et nutritionnelles**

au sein de fournils locaux dans les fermes membres

Métis partenaires de la formation.

En partenariat avec
le collectif Métis et
les fournils locaux



Les objectifs



Organiser la préparation boulangère et optimiser l'atelier



Analyser les besoins en fonction des quantités à produire



Préparer le levain



Effectuer les opérations de pétrissage, façonnage, et cuisson

Prérequis

Si vous êtes un professionnel souhaitant se diversifier ou valoriser ses farines.

Si vous êtes un porteur de projet en agriculture avec en vue un projet de boulange.



A la suite

de la formation, vous serez capable de maîtriser l'ensemble de la gestion d'un fournil ainsi que les gestes techniques en vue d'installer un atelier boulange à la ferme

Modalités pédagogiques

Vous suivrez cette formation en présentiel sur le site de Sainte Livrade sur Lot au CFPPA, bien que la majeure partie de la formation se déroulera au sein de fournils locaux partenaires de la formation.

Un accompagnement d'un professionnel vous sera proposé afin de vous aider pour le passage de l'UCARE.



Le Financement

- Compte CPF **2200€** (compte personnel de formation) : rendez-vous directement sur le site : https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/formation/recherche/19470019100019_UCARE-PAIN/19470019100019_UCARE-PAIN-SLL

Ou/Et

- Auto financement **1500€**

Modes de validation

Le candidat présente les règles d'organisation d'un fournil et d'optimisation de l'atelier. Il décrit les recettes et les opérations liées à la fabrication de pain. Il porte une attention particulière à la qualité des produits tout en prenant en compte les objectifs de production.

Une attestation de fin de formation est délivrée . La réussite de l'épreuve finale certifie l'acquisition d'un bloc de compétences remis par la DRAAF. Cette formation permet l'acquisition d'une nouvelle compétence dans le cadre d'une activité agricole ou vivrière.



Formation à partir de 1500 €



Contact : Valentin Paploray



05 53 40 47 40



valentin.paploray@educagri.fr