

FAIRE SON PAIN A LA FERME

les 4 et 5 mars 2021

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour démarrer une activité fermière de fabrication de pain.

CONTENU DE LA FORMATION

- Étude des bases techniques de la panification :
 - *Rôle de la levure et du levain en panification.
 - *Étude des différentes qualités de farines.
 - *Choix et rôles des auxiliaires et additifs de panification.
 - *modes de cuisson.
- Travaux pratiques en atelier : réalisation de divers procédés de panification (pain au froment, au levain, au seigle, brioches...)
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, d'appellations et de composition des produits, d'hygiène et de traçabilité des fabrications.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Intervenant boulanger professionnel.

Atelier équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée de la formation : **14 heures**

Horaires : 8h30 - 17h

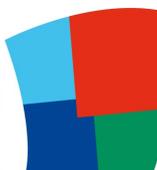
Prévoir : une blouse et des bottes pour le travail en atelier de transformation.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

cfppa
de la
LOZÈRE



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr

