

# FABRICATION DU PAIN

Les 6 et 7 avril 2023

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances techniques 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
- Étude des différentes qualités de farines
- Choix et rôles des auxiliaires et additifs de panification
- Modes de cuisson

Mise en pratique en atelier agroalimentaire :

➤ Travaux pratiques en atelier : réalisation de divers procédés de panification ( pain au froment, au levain , au seigle, brioches ...)

**Nb : Cette formation se veut être une initiation. Elle n'est pas certifiante et ne remplace pas l'obtention d'un des diplômes requis pour s'installer en tant que boulanger professionnel.**

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Intervenant boulanger professionnel.

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

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **14 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques , et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

22 €/heure, soit 154 € par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès de VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.

➤ Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet 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.

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

CFPPA de Lozère- site de Florac -  
2 place ancienne gare 48400 FLORAC  
Tél : 04 66 65 65 62  
cfppa.lozere@educagri.fr  
www.epl-lozere.fr/formations-courtes

