REMUNERATION et PRISE EN CHARGE DU COÛT DE FORMATION

Selon le statut du candidat (demandeur d'emploi, salarié), prise en charge par Pôle Emploi, le Conseil Régional de Normandie ou la Région d'origine, un fonds de formation (OPCA), une entreprise, etc ...

CONDITIONS D'ACCUEIL:

Hébergement et restauration possible:

Espace Jeunes (FJT) de Coutances - 02 33 45 09 69
Logements sur Coutances
(voir le CLLAJ —www.cllaj-coutances.fr ; Gîtes aux alentours ; Chambres chez l'habitant : Hôtels, …)

Self du lycée agricole accessible en périodes scolaires
Cafétéria et espace détente sur place

Outils multimédia et d'autoformation à disposition:

Accès Internet, informatique et Centre de Ressources (CDR), Centre Documentaire et d'Information (CDI)

Renseignements et accompagnement administratifs:

Secrétariat ouvert du lundi au vendredi
(Horaires: 8h30-12h00 ;13h00-17h00)
Renseignements disponibles aussi sur notre site Internet

ACCES:

Trains , Cars, ...
1h15 de Caen et de Rennes
Coordonnées GPS :
Latitude : -1,45669000
Longitude : 49,05016000

Mise à jour : 7 décembre 2017

Pour tout contact:
CFPPA métiers nature
Rue de Regnéville sur Mer
BP 722 — 50207 Coutances cedex
Téléphone: 02 33 76 80 50
cfppa.coutances@educagri.fr
www.coutances.educagri.fr/cfppa

COUTANCES
formations pour adultes
CFPPA métiers nature

Centre habilité par le Ministère de l'Agriculture (DRAAF)
Formation inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Responsable d'entreprise agricole
PAYSAN BOULANGER

1200 heures de formation et 11 semaines de stage en entreprise
de janvier à décembre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Obtenir le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole(BPREA) et donc la Capacité Professionnelle Agricole (CPA)
en vue d'un projet d'installation
Être capable d'exercer le métier de Paysan Boulanger
de la production de céréales à la fabrication du pain

COMPETENCES VISEES

- Conduire des cultures céréalières en production biologique
- Fabriquer du pain à la ferme (du grain au pain)
- Elaborer un disgnostic global de l'exploitation agricole
- Maitriser les notions de durabilité et enjeux environnementaux
- Gérer le travail
- Prendre en compte les dynamiques sociales et professionnelles de son territoire
- Commercialiser les produits
- Gérer l'entreprise et réaliser le suivi administratif
- Elaborer un projet d'exploitation

PUBLICS VISES

Cette formation s'adresse aux personnes ayant le projet de s'installer en agriculture pour devenir Paysan boulanger, c'est-à-dire fabriquer du pain avec les céréales qu'il produira.

Conditions d'admission :

- avoir au moins un niveau IV de formation
- satisfaire aux tests et entretien d'admission
- être âgé d'au moins 18 ans
- avoir une expérience agricole de quelques semaines (salariat ou stage), de préférence chez un paysan boulanger
- avoir eu une activité professionnelle d'au moins 1 an

Les adaptations et /ou réduction de parcours sont envisageables suite à un positionnement à l'entrée selon le niveau de formation du candidat et son expérience .

UNE FORMATION vraiment professionnelle préparant aux projet d'installation

MOYENS MOBILISES

Les competences mobilisées : Une équipe de formateurs CFPPA spécialisée et expérimentée dans les formations visant l'installation en agriculture (Agriculture biologique, agronomie, cultures, gestion, juridique, montage de projets d'installation, …) ; **Des intervenants professionnels ,** Paysans boulangers, producteurs de céréales biologiques, … (Travaux pratiques avec les matériels spécifiques des paysans boulangers, interventions, visites, …) ; **Des experts** en semences paysannes et sélection, …; **Un partenariat avec le centre de formation des boulangers de la chambre des métiers et de l'artisanat de Coutances (IFORM)** (cours de pratique et de technologie boulangère)

Les infrastructures et matériels mobilisés : Salles de cours équipées et connectées; une exploitation agricole en bio, le labo boulanger de l'IFORM; l'équipement des paysans boulanger pour travaux pratiques, ...

Au Programme :

Une formation en 17 modules :

- Plus de 270 h consacrées à la pratique boulangère
- Plus de 160 h consacrées à l'agronomie et à la conduite des cultures céréalières bio
- 350 h consacrées à la gestion, la commercialisation et le montage de projet
- **et 11 semaines de stage chez un paysan boulanger**

MODALITES PEDAGOGIQUES

Des modalités pédagogiques diversifiées :Travaux pratiques; visites, formation à distance; groupe face à face; …

Un plus optionnel : Les modules de formation suivis avec l'IFORM correspondent à une partie de la formation CAP Boulanger , les stagiaires qui le souhaitent pourront décider en novembre de s'inscrire pour passer le CAP en candidat libre.

MODALITES D'EVALUATION

L'évaluation du stagiaire : Contrôle continu; possible repassage durant 5 ans

L'évaluation de la formation : Bilan intermédiaire, évaluation finale par les stagiaires

L'évaluation Post formation : Enquêtes de suivi insertion et installation