

## 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 Ressource (CDR), Centre Documentaire et d'Information (CDI)

### Renseignements et accompagnement administratifs:

Secrétariat ouvert du lundi au vendredi  
(Horaires: 8h-12h ; 13h30-17h)

Renseignements disponibles aussi sur notre site Internet



Mise à jour : 29 mai 2017

### ACCES:

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

Inscriptions  
dès maintenant!



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



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



## Responsable d'exploitation agricole PAYSAN BOULANGER

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Obtenir le Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation 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 diagnostic 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.
- Ayant déjà au moins un niveau IV de formation et satisfaire aux tests et entretien d'admission
- Agés(e) d'au moins 18 ans
- Avoir au moins une petite expérience agricole de quelques semaines (salarial ou stage), de préférence chez un paysan boulanger

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 projets d'installation

### MOYENS MOBILISES

**LES COMPETENCES MOBILISÉES :** Une équipe de formateurs CFPPA spécialisée et expérimentée dans la formation pour adultes visant l'installation en agriculture (Agriculture biologique, agronomie, cultures, gestion, juridique, montage de projet 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 270h consacrées à la pratique boulangère
- Plus de 160h consacrées à l'agronomie et à la conduite des cultures céréalières bio
- 350h 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