

Fabriquer sa farine et son pain au levain

Transformez les céréales, issues des cultures de la ferme, en farine et pain au levain.

Catégorie(s) :

Végétaux

Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Savoir valoriser les céréales de sa ferme et les transformer

Contenu

Connaissance des céréales, tri et stockage
 Découverte de la meunerie
 Maîtrise de la fabrication du pain au levain : étapes et processus biochimiques
 Gestion de mon fournil et de son dimensionnement
 Connaissance des contraintes réglementaires

Modalités pédagogiques

Formation hybride :
 Présentiel : 35 h (CFPPA + visite chez professionnels + Cours en salle)
 Distanciel : 70 h (+ Contenus en ligne et scénarisés via la plateforme de formation)

Compléments d'informations

2 sessions par an : mars-avril et octobre-novembre
 Pour la pratique, le centre dispose d'un fournil fermier de type traditionnel
 Visite de paysans boulangers expérimentés
 Stage de 2 semaines recommandé, mais facultatif
 Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Informations pratiques

Durée : 105 heures

Tarif : 1890 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Normandie

Lieu : Coutances (50)

Cette fiche de formation est une offre du collectif *Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

