



NATURAPÔLE DIGITAL
Enseignement agricole public



UCARE du BP REA

Fabriquer du pain à partir des farines de l'entreprise agricole (paysan boulanger)

Code RNCP : 38093

Durée :

- Formation sur 6 mois
- 104 heures à distance
- 35 heures en entreprise (équivalent à 1 semaine)
- Formation accessible toute l'année

Modalités pédagogiques :

- Formation 100 % à distance
- Pratique lors des périodes de stage
- Utilisation des ressources numériques
- Accès à une bibliothèque numérique (revues techniques en rapport avec le domaine étudié)

Financement :

- CPF + abondement complémentaire personnel
- CPF + abondement complémentaire France Travail
- France Travail

La procédure d'inscription est différente suivant le type de financement :

Personnel ou France Travail : contacter notre service administratif par email à l'adresse : marion.vannier@naturapole.fr
Compte CPF : rendez-vous directement sur le site <https://www.moncompteformation.gouv.fr>

Conditions d'admission :

- Être âgé(e) de 18 ans minimum

Public concerné :

- Tous publics

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



Établissement public proposant des formations 100 % à distance



OBJECTIFS DE CETTE ACTION DE FORMATION CERTIFIANTE

Cette formation permet de se former aux techniques de transformation des céréales tout en respectant la réglementation en vigueur.

Vous pouvez opter pour le régime d'apprentissage qui vous convient, en vous programmant des stages à votre rythme (une journée, quelques journées consécutives et/ou des semaines) afin de découvrir la réalité du métier et

approfondir vos connaissances.

Des professionnels du secteur répondront à vos questions si vous en ressentez le besoin.

Cette UCARE est l'un des 7 blocs de compétences du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise agricole, diplôme de niveau 4.

CONTENU DE LA FORMATION

- Paysan, producteur de « blés panifiables » et autres céréales consommables
- Meunier, écraser le blé et les céréales – Transformer les céréales en farine : la meunerie
- Boulanger à la ferme, transformer les céréales en pain
- Boulangerie, des bases indispensables – Boulanger, un métier technique
- Recettes

ÉVALUATION - VALIDATION :

Cette capacité est certifiée elle donne lieu à une évaluation orale et pratique, validée en interne par des formateurs experts.

Un oral d'explicitation en visio-conférence permettra de vérifier la capacité d'un candidat à avoir un raisonnement adapté aux situations professionnelles (sous réserve d'agrément des épreuves du jury).

L'unité acquise est valable pendant 5 ans.

Possibilité de valider 1/ou plusieurs autres blocs de compétences du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole, ce qui permet les débouchés professionnels présentés sur le site : naturapole.fr

CHIFFRES CLÉS

Taux moyen de satisfaction
(moyenne 2018-2022) : **81,7 %**