

PROGRAMME DE FORMATION

1. **Intitulé de l'action de formation** : Maîtriser la réglementation bio pour la boulangerie artisanale
2. **Objectifs pédagogiques** :
 - Déterminer la démarche pour s'engager et devenir certifié bio
 - Appliquer les règles de l'agriculture biologique à votre activité de boulangerie artisanale
 - Adapter et/ou développer un système de gestion spécifique à l'activité bio
 - Elaborer une recette conforme aux exigences de la réglementation en agriculture biologique
 - Elaborer un étiquetage et communiquer conformément aux exigences de la réglementation en agriculture biologique
3. **Public et prérequis** : boulangers, pâtisseries, consultants
Prérequis : aucun
4. **Modalités** : inter entreprises
5. **Durée totale** : 7heures
6. **Formateur** : La formation sera assurée par un expert en agriculture biologique et formateur
7. **Lieu de la session** : 32600 – L'Isle Jourdain
8. **Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement** :

Moyens techniques :

- Documents techniques remis aux stagiaires
- Diaporama power point avec vidéo-projecteur
- Paper board

Moyens pédagogiques :

Une approche participative sera privilégiée par le formateur. La session de formation proposera une alternance d'exposés et d'échanges avec les stagiaires. Pour animer la formation, différentes phases pourront être proposées :

- Travaux de réflexion de groupe
- Retours d'expérience du formateur
- Mises en situation pratiques

Moyens humains :

Formateur expert en réglementation biologique

9. Dispositif de positionnement et d'évaluation des résultats :

- **Positionnement initial**

Avant la session, le formateur contacte chaque participant afin d'évaluer les connaissances, les besoins et les projets de chacun, ce qui permet d'adapter le contenu, les illustrations et les exercices ou mises en situation.

La formation démarre par un échange entre le formateur et les participants afin d'évaluer à nouveau les compétences de départ de chaque participant et afin de proposer en début de session une mise à niveau des compétences le cas échéant.

- **Evaluation des stagiaires**

Les procédures d'évaluation se concrétisent par des travaux pratiques, un contrôle de connaissances oral et des fiches d'évaluation distribuées à l'issue de la formation.

Une feuille de présence sera signée par les stagiaires et le formateur pour justifier la réalisation de la formation.

- **Remise d'une attestation**

Une attestation de fin de formation est remise au stagiaire par l'organisme de formation. Elle mentionne les objectifs (exprimés de manière opérationnelle), la nature et la durée précise de l'action ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation à distance.

10. Contenu détaillé de la formation

- 1. Introduction**

- 2. Contexte réglementaire**

Champ d'application, obligation de contrôle, exigences

- 3. Etablir une recette bio**

Règles de composition et cas particuliers : levures, graines, sel

- 4. Fabrication**

Achats et réception des matières premières, garanties des fournisseurs, fabrication du pain, stockage des ingrédients et des pains

- 5. Etiquetage et communication**

Catégories de certification, mentions d'étiquetage et/ou de communication, utilisation des logos sur les présentoirs

- 6. La préparation de l'audit**

Le déroulé, les documents nécessaires, la certification et la gestion des non-conformités