



Diplôme/Validation

Diplôme d'État de niveau III
délivré par le Ministère de l'Éducation
Nationale et de la Jeunesse
RNCP 37537
JORF n°0057 du 08/03/2014



Durée

1 an



Calendrier

455 h en centre de formation
(13 semaines)
1365 h en entreprise (39 semaines)



Conditions d'accès

- Renseignement de la fiche de pré-inscription
- Entretien individuel
- Test de positionnement

Délai d'accès

1 mois avant le démarrage de la session

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme ou titre niveau III



Tarif

Devis sur demande

Financement

OPCO



Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadivel Vayaboury - 97410 Saint Pierre
NDA : 98973060297
(Préfecture de la Réunion)
N°UAI : 9741843K

CAP Boulangerie

Objectifs

- Organiser, réceptionner et stocker les marchandises
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer les aliments
- Préparer, fabriquer : les pains, les viennoiseries, produits salés et décors
- Conditionner les produits fabriqués
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les directives de la démarche environnementale
- Communiquer et commercialiser sa production

Programme

- RNCP37537BC01 - Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- RNCP37537BC02 - Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- RNCP37537BC07 - Prévention-santé-environnement

Profil

- Être créatif avec un sens artistique
- Avoir une bonne condition physique
- Être prêt à travailler tôt le matin
- Être rigoureux, minutieux et patient
- Être persévérant et curieux

Public

- En contrat d'apprentissage : jeune de 16 à 29 ans révolus
- En contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
- Demandeur d'emploi
- Salarié

♿ Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé avec l'Agefiph pour faciliter leur parcours.

Méthodes mobilisées

- Pédagogie active et démonstrative
- Les stagiaires suivent un modèle qui combine des périodes de formation théorique et pratique en centre, ainsi que des stages obligatoires en entreprise.
- Les travaux pratiques se déroulent sur des plateaux techniques équipés de matériel professionnel.

Modalités d'évaluation

- Évaluation en cours de formation
- Épreuves pratiques et écrites
- Dossier « chef d'œuvre »

Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance

Poursuite professionnelle

- MC Boulangerie spécialisée (RNCP 37313)
 - MC Pâtisserie de boutique (RNCP 38761)
- Emploi : Ouvrier boulanger (H/F)
Code ROME : D1102 Boulangerie-viennoiserie

Contact

Marie Stéphanie Leveueur
Référente pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re
0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

