



### Diplôme/Validation

Commission Paritaire Nationale  
de l'Emploi (CPNE) - Niveau III  
RNCP 38250 - Décision du 20/11/2023  
portant enregistrement au RNCP  
et RS - JO du 28/11/2023



### Durée

1 an



### Calendrier

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



### Conditions d'accès

- Renseignement du formulaire de pré-inscription et du bulletin d'inscription CPNE
  - Entretien individuel
  - Test de positionnement

### Délai d'accès

1 mois avant le démarrage de la session

### Prérequis

Savoir lire, écrire et compter



### 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

# CQP Boulangerie

## Objectifs

- Accueillir et prendre en charge les clients au sein du magasin ou du drive
- Approvisionner et maintenir en bon état le rayon libre-service
- Contrôler les niveaux de stock dans la réserve et sur le rayon
- Maintenir le bon état de la réserve
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité
- Réaliser, conditionner et vendre les produits de boulangerie

## Programme

- RNCP38250BC01 - Gérer la relation client
- RNCP38250BC02 - Mettre en rayon libre-service
- RNCP38250BC03 - Gérer les stocks en réserve
- RNCP38250BC04 - Fabriquer du pain
- RNCP38250BC05 - Cuire du pain et des viennoiseries
- RNCP38250BC06 - Vendre des produits de boulangerie

## 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 de professionnalisation : à partir de 16 ans
- Demandeur d'emploi de 26 ans et +
- PRO-A

♿ 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
  - Évaluation en milieu professionnel
- Acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance

## Poursuite professionnelle

MC Boulangerie spécialisée (RNCP 37313)  
Emploi : Ouvrier de fabrication et préparation  
boulangère (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](http://www.lmacademie.re)

