



**LMA** est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de bouche

### Équipe pédagogique

Formateurs experts dans le domaine de la boulangerie - pâtisserie

### Diplôme/Validation

Délivrance d'une attestation de fin de formation ainsi que le certificat SST si les acquis sont validés

### Durée

450 heures

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

### Conditions d'accès

Accord de financement  
Test de positionnement  
et /ou Entretien

### Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

### Prérequis

Avoir une expérience de manager

### Tarif

Devis sur demande

### Nombre de places

15

### Financement

France Travail, Autofinancement ou plan de formation de l'entreprise.

### Lieu de formation

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

# Les métiers de la boulangerie : Directeur

## Objectifs

### « Métiers de la Boulangerie »

Développer la polyvalence des directeurs  
Maîtriser les fondamentaux : fabriquer pain et pains spéciaux, tarterie, snacking  
Gérer les rayons, la relation client  
Prévenir les risques et assurer la sécurité

### « Directeur de magasin »

Piloter le point de vente et garantir les standards.  
Manager et développer l'équipe.  
Suivre et analyser les performances commerciales.

### Période d'Application en Entreprise

Acquérir les compétences en conditions réelles  
Observer, pratiquer, analyser des situations concrètes  
Se préparer à une prise de poste autonome et opérationnelle

## Programme

Évolution dans son environnement de travail  
La relation client et la vente assistée  
La réserve  
Le rayon boulangerie  
Les fondamentaux de la boulangerie : de la science à la réalisation des produits  
Spécialisation du métier : le manager de magasin  
Mise en oeuvre des procédures de sécurité  
Option PAE : parcours directeur

## Public

Manager  
Demandeurs d'emploi de +26 ans et particuliers  
Futurs directeurs de boulangerie

Formation accessible aux personnes en situation d'handicap.  
Un accompagnement spécifique sera recherché avec l'Agefiph pour mettre en place des moyens de compensation.

## Profil

Leadership et sens du management  
Excellent communication  
Esprit stratégique  
Rigueur et organisation

## Méthodes mobilisées

Apprentissage en pédagogie active.

Les stagiaires suivent un modèle qui combine des périodes de formation théorique et pratique en centre et en entreprise.

Les travaux pratiques se déroulent sur des plateaux techniques équipés de matériel professionnel.

## Modalités d'évaluation

Mise en situation et QCM  
Grille d'évaluation de l'INRS pour SST  
Questionnaire de satisfaction à chaud  
Attestation de réalisation EPI  
Attestation de fin formation

## Contact

**Marie Stéphanie Levener**

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

[www.lmacademie.re](http://www.lmacademie.re)

**LMA**  
Révélez votre potentiel