



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

Titulaire du CAP Boulanger

#### 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 : Responsable de production

## Objectifs

### « Métiers de la Boulangerie »

Développer la polyvalence du responsable de production  
Maîtriser les fondamentaux : fabriquer pain et pains spéciaux, tarterie, snacking  
Gérer les rayons, la relation client  
Prévenir les risques, assurer la sécurité

### « Responsable de production »

Organiser et planifier sa production, encadrer ces équipes gérer les stocks

### Période d'Application en Entreprise

Acquérir, observer, pratiquer, analyser, se préparer à l'autonomie sur le futur poste

## 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 : parcours responsable de production  
Mise en oeuvre des procédures de sécurité  
Option PAE : parcours manager

## Profil

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

## Public

Demandeurs d'emploi de +26 ans et particuliers  
Boulanger

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

## 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