



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

### Équipe pédagogique

Formateurs experts dans le domaine de la boulangerie

### 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

12 mois  
(Durée indicative, ajustable selon  
le profil des bénéficiaires)

### Calendrier

400 h centre de formation  
1420 h en entreprise

### Conditions d'accès

Contrat d'apprentissage signé avec  
une entreprise  
Test de positionnement

### Délai d'accès

15 jours avant le démarrage  
de la session

### Prérequis

Diplôme de niveau Bac et CAP

### Tarif

Devis sur demande

### Nombre de places

10

### 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 Boulanger ( connexe )

## Alternance

### 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

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

### Public

En contrat d'apprentissage : jeune de 16 à 29 ans révolus  
Demandeur d'emploi 26 ans et plus  
Salarié  
Particulier

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

### Équivalence passerelle

Aucun

### 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, écrite et orale  
Dossier « chef d'œuvre »

Chaque bloc de compétence est indépendant et est validé à partir de 10/20

### Poursuite professionnelle

CS boulangerie spécialisée (RNCP 37313)  
Emploi : Ouvrier boulanger (H/F)  
Code ROME : D1102 Boulangerie - Pâtisserie

### Débouchés

Taux d'insertion global à 6 mois : 33%  
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : non communiqué par le certificateur

### Qualité et satisfaction

92% de taux de satisfaction  
100% se sont présentés à l'examen  
100% ont obtenu la certification

### Contact

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



www.lmacademie.re

