



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

Contact

Marie Stéphanie Levener

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

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 - Patisserie

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