

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

404 h centre de formation
1416 h en entreprise

Modalités 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 ou 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 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)
N°UAI : 9741843K

Version 2

Date de mise à jour : 27/04/2026

CAP Boulanger (connexe)

Alternance

Objectifs

Contrôler et stocker les marchandises, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et assurer la traçabilité des produits.

Réaliser les calculs, pesées et fabrications (pains, viennoiseries, produits salés) en respectant les techniques professionnelles.

Conditionner, présenter et valoriser les produits en intégrant les exigences de qualité, d'environnement et de commercialisation.

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 18 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
Questionnaire d'évaluation de la satisfaction

Poursuite professionnelle

CS boulangerie spécialisée (RNCP 37313)

Débouchés

Emploi : Ouvrier boulanger (H/F)

Code ROME : D1102 Boulangerie - Pâtisserie

Taux d'insertion global à 6 mois : %
Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Qualité et satisfaction

XX% 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

LMA
Révélez votre potentiel

