

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 42115  
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  
Test de positionnement  
Entretien

### Délai d'accès

15 jours avant le démarrage  
de la session

### Prérequis

Niveau Bac ou CAP requis

### 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°UAL : 9741843K

Version 1

Date de mise à jour : 09/07/2026

# CAP Boulanger (connexe)

## Alternance

### Objectifs

Contrôler et stocker les marchandises dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.  
Réaliser les fabrications de boulangerie (pains, viennoiseries et produits salés) en appliquant les techniques professionnelles.  
Conditionner et valoriser les produits en respectant 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

Apprenti de 16 à 29 ans révolus  
Demandeur d'emploi 18 ans et plus  
Particulier



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

### 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 »  
Questionnaire d'évaluation de la satisfaction

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

### Poursuite professionnelle

CS (certificat de spécialisation) 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 : %

### Équivalence passerelle

Aucun

### Qualité et satisfaction

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

### Contact

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



www.lmacademie.re

