

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

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

Calendrier

808 h centre de formation
2832 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

Aucun

Tarif

Devis sur demande

Nombre de places

20

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 1

Date de mise à jour : 09/07/2026

CAP Boulanger (2 ans)

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.
Développer les compétences professionnelles en communication, en calcul et en organisation.
Renforcer les connaissances en culture générale, en prévention des risques et en anglais professionnel.

Programme

Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
Mathématiques et physique-chimie
Langue vivante étrangère
Éducation physique et sportive
Prévention-santé-environnement

Public

Apprenti 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.

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

92% de taux de satisfaction
100% se sont présentés à l'examen
100% 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

