

LMA est un organisme de formation spécialisé dans les métiers du frais et de la grande distribution

Équipe pédagogique

Formateurs experts dans les métiers de bouche

Diplôme/Validation

Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) - Niveau III
RNCP 38250 - Décision du 20/11/2023 portant enregistrement au RNCP et RS - JO du 28/11/2023

Durée

12 mois

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

Calendrier

266 h en centre de formation
1554 h en entreprise

Modalités d'accès

Contrat de professionnalisation signé
Test de positionnement

Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

Prérequis

Aucun

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 : 16/06/2026

CQP BOULANGER

Alternance

Objectifs

Réaliser les différentes étapes de fabrication des pains et viennoiseries dans le respect des techniques professionnelles.
Préparer, cuire et conditionner les produits de boulangerie en garantissant leur qualité.
Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité.
Organiser l'approvisionnement et le stockage des matières premières et des produits.
Accueillir, conseiller et servir les clients en valorisant les produits de boulangerie.

Programme

Connaitre son environnement professionnel
Gérer la relation client
Mettre en rayon libre-service
Gérer les stocks en réserve
Fabriquer du pain
Cuire du pain et des viennoiseries
Vendre des produits de boulangerie

Public

Salarié
Demandeur d'emploi 18 ans et plus

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

Modalités d'évaluation

Évaluation en cours de formation
Évaluations en situation de travail, par observation et questionnement à partir de la grille officielle CPNE. Chaque bloc est indépendant et est validé à partir de 15/20 (75 %).

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.

Poursuite professionnelle

CQP animateur opérationnel en magasin (RNCP38253)

Débouchés

Emploi : Boulanger
Code ROME : D1102 - Boulangerie viennoiserie

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



www.lmacademie.re

