

LMA est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de bouche

Équipe pédagogique

Formateurs experts dans le domaine de la boulangerie - pâtisserie

Diplôme/Validation

Délivrance d'une attestation de fin de formation ainsi que le certificat SST si les acquis sont validés

Durée

450 heures

(Durée indicative, ajustable selon le profil des bénéficiaires)

Modalités d'accès

Accord de financement
Test de positionnement

Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

Prérequis

Expérience professionnelle souhaitée ou CAP boulangerie

Tarif

Devis sur demande

Nombre de places

15

Financement

France Travail, Autofinancement ou plan de formation de l'entreprise.

Lieu de formation

LMA - 9 Rue Pierre Kichenapanaidou
ZA Vadiwel 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 : 10/06/2026

Les métiers de la boulangerie : Boulangier

Objectifs

Respecter les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et les gestes professionnels adaptés.

Comprendre l'organisation d'un point de vente et le fonctionnement d'une équipe.

Préparer, produire et vendre les produits de boulangerie et de snacking.

Accueillir, conseiller les clients et valoriser les produits en vitrine.

Gérer les stocks, les inventaires, la démarque et les opérations de caisse.

Programme

Évolution dans son environnement de travail

La relation client et la vente assistée

La réserve

Le rayon boulangerie

Les fondamentaux de la boulangerie : de la science à la réalisation des produits

Les fonctions managériales

Les fonctions commerciales

Préparation à la prise de poste

Mise en oeuvre des procédures de sécurité

Évaluation des acquis

Profil

Organisation et autonomie

Résistance au rythme matinal / cadence soutenue

Esprit d'équipe

Motivation et passion du produit

Public

Boulangier

Demandeur d'emploi 18 ans et plus

Particulier

♿ Formation accessible aux personnes en situation d'handicap.

Un accompagnement spécifique sera recherché avec l'Agefiph pour mettre en place des moyens de compensation.

Méthodes mobilisées

Apprentissage en pédagogie active.

Les stagiaires suivent un modèle qui combine des périodes de formation théorique et pratique en centre et en entreprise.

Les travaux pratiques se déroulent sur des plateaux techniques équipés de matériel professionnel.

Modalités d'évaluation

Mise en situation et QCM

Grille d'évaluation de l'INRS pour SST

Questionnaire de satisfaction à chaud

Attestation de réalisation EPI

Attestation de fin de formation

Débouchés

Emploi : Boulangier

Code ROME : D1102 Boulangerie viennoise

Équivalence passerelle

Aucun

Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction

Contact

Marie Stéphanie Leveueur

Référente pédagogique handicap et mobilité
contact@lmacademie.re

0262 860 218 • 0693 330 896



www.lmacademie.re

