



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
Entretien

Délai d'accès

15 jours avant le démarrage de la session

Prérequis

Expérience professionnelle souhaitée dans le poste

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 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 : 10/06/2026

Les métiers de la boulangerie : Responsable de production

Objectifs

Respecter les normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques.
Organiser et piloter les activités de production.
Produire des produits de boulangerie dans le respect des standards de qualité et des délais.
Manager les équipes et optimiser les flux de production.
Analyser les performances de production afin de garantir la qualité, la rentabilité et la satisfaction client.

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

Leadership et sens du management
Excellente communication
Esprit stratégique
Rigueur et organisation

Public

Responsable de production
Demandeurs d'emploi de +26 ans
Particuliers
Futurs responsables de production

 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 formation

Débouchés

Emploi : Responsable de production
Code ROME : D1102 - Boulangerie - viennoiserie.

Équivalence passerelle

Aucun

Qualité et satisfaction

XX% de taux de satisfaction

Contact

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



www.lmacademie.re

