



PROCHAINE SESSION À ROUEN
> Août 2019
Rentrée possible jusqu'à fin octobre

Formation Pâtisserie

POST BAC · EN ALTERNANCE

Palmarès & Concours



- 2018 | *Bun d'Or
au Concours Défibun*
- 2016 | *2^{ème} de la Coupe
de France des Écoles*
- 2014 | *Vainqueur au concours
du Meilleur Croissant
au Beurre d'Isigny AOP*
- 2010 | *Vainqueur de la Coupe
de France des Écoles*



CFA BPF

CFA DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE

Attention, ce CFA n'est pas comme les autres !

Dès sa création en 1996, son idée fondatrice était originale et novatrice : "devenir boulanger et/ou pâtissier **après le BAC**". Persuadé qu'il y avait de beaux parcours à réaliser en boulangerie-pâtisserie après le lycée, le CFA BPF a gagné son pari.

Aujourd'hui, ce sont plus de 400 anciens qui exercent ces activités partout dans le monde, en fonction de leur personnalité, sous des formes variées. Ouvrier ou chef de production, direction d'entreprise, formation, travail humanitaire, expertise technique...

Avec le CFA BPF, révélez votre talent et osez devenir qui vous êtes.

OBJET DE LA FORMATION

Cette formation prépare en 1 an au CAP pâtissier et se déroule en alternance. Elle s'adresse à des personnes qui n'ont aucune connaissance en pâtisserie.

CONDITIONS D'ADMISSION

- 1 : Avoir entre 16 et 25 ans et signer un contrat d'apprentissage avec un employeur.
- 2 : Être titulaire d'un baccalauréat (général, technique ou professionnel).

FORMATION RÉMUNÉRÉE

Des barèmes (% du SMIC) sont fixés pour le contrat d'apprentissage, notamment en fonction de l'âge.

LE CFA BPF SE SITUE AU CŒUR DE L'INBP*

La référence à 1h de Paris dans une ville d'art, d'histoire et de gastronomie

- Une notoriété qui s'affirme depuis plus de 40 ans
- Des formations reconnues à Rouen, en France et à l'international
- Des missions de conseil pour accompagner les entreprises dans leur développement
- Une expertise au service de l'avancée de l'ensemble de la profession
- Une équipe permanente de formateurs-experts impliqués dans les évolutions du métier, enrichie par des intervenants
- Une pédagogie éprouvée et efficace
- Des conditions et des équipements de travail performants
- Un savoir-faire en termes de publications professionnelles et pédagogiques
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur

*Les apprentis bénéficient de toute la structure INBP

INBP / CFA BPF SERVICE FORMATION DIPLÔMANTE

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

DURÉE DE LA FORMATION ET ALTERNANCE

La formation débute au CFA BPF en août et se termine en juin.

Le rythme de l'alternance est le suivant :

- 15 jours au CFA BPF à Rouen
- 15 jours dans l'entreprise d'accueil

Le contrat d'apprentissage se signe avec l'employeur sur 12 mois.

Total des heures de cours au CFA BPF : **636 h.**

Durée hebdomadaire au CFA BPF : 35 h (en moyenne).

DÉTAIL DES HEURES DE FORMATION AU CFA BPF 636 h

| | |
|---|-------|
| - Pratique et technologie professionnelles | 462 h |
| - Hygiène et sciences appliquées à l'alimentation | 36 h |
| - Arts appliqués | 33 h |
| - Action commerciale | 30 h |
| - Gestion | 30 h |
| - Sensibilisation à l'international | 27 h |
| - Gestion appliquée et PSE (Prévention Santé Environnement) | 18 h |

Cette formation est adaptée au profil des apprentis, qui, du fait de leur niveau d'études, sont dispensés des épreuves du domaine général à l'examen du CAP. Ils reçoivent donc des cours d'enseignement général de niveau supérieur, pour les préparer au mieux à la vie active.

DIPLÔME ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le **CAP pâtissier** délivré par l'Éducation nationale (l'examen se déroule au CFA BPF entre fin mai et début juin).
- L'**attestation de niveau INBP** remise aux apprentis qui ont fait preuve d'assiduité et qui ont rempli les critères exigés lors des notations périodiques. Chaque année, le Major de promotion reçoit une récompense.

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation. Il peut être acheté sur place.

RESTAURATION

En semaine, le midi, il est possible de se restaurer sur place ou à proximité.

La restauration est à votre charge.

LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Ouvrier pâtissier qualifié
- Chef de production
- Artisan pâtissier chef d'entreprise (après la formation, une expérience professionnelle complémentaire est conseillée)
- Formateur
- Travailleur humanitaire
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur

...



**Autant de fonctions
qui peuvent s'exercer
en France
comme à l'international !**

SUR INTERNET

Le blog du CFA BPF

cfabpf-inbp.com
facebook.com/inbp.cfabpf

Toute l'actu du CFA BPF

