



SESSIONS 2018 À ROUEN

Du 12 au 23 mars 2018
Du 3 au 14 septembre 2018
Du 3 au 14 décembre 2018

Formation de base

La découverte...

« L'univers du sucré et le jardin de ses délices s'ouvrent à vous.

Venez découvrir les gestes et les techniques de base de la pâtisserie. Initiez-vous à la technologie. Apprenez à organiser votre travail et à respecter les règles d'hygiène.

En 1 ou 2 semaines seulement, vous bénéficierez d'un programme riche et apprendrez un grand nombre de recettes en situation professionnelle.

Une formation-découverte qui apporte de grandes satisfactions. »



INITIATION/RECYCLAGE PÂTISSERIE



OBJET DE LA FORMATION

En un temps réduit, cette formation permet aux stagiaires d'approcher les bases du métier, dans un environnement professionnel, à travers l'exécution de recettes variées.

Elle s'adresse à tout public :

- Grands débutants
 - Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel
 - Porteurs de projet voulant confirmer leur envie de reconversion
 - Commerciaux des entreprises de la filière
 - Professionnels cherchant à gagner en polyvalence
 - Professionnels ayant interrompu quelque temps leur activité
 - Public international* désireux de découvrir le savoir-faire typiquement français.
- * Formation dispensée en français



CONDITION D'ADMISSION

Une seule : avoir au minimum 18 ans.

inbp

3 valeurs : Accompagnement · Innovation · Excellence

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



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com
Etablissement reconnu d'utilité publique par décret du 4 décembre 1974
Organisme enregistré sous le n°23750036676 auprès du Préfet de la Région Haute-Normandie
SIRET 315 042 945 000 32 - TVA FR 35 315 042 945 000 32 - NAF 8532 Z

• DEPUIS 1974 •
Plus qu'une école, un institut !

www.inbp.com
FORMATION CONSEIL INGÉNIERIE SERVICE

Rouen · France · International

Civilité Madame Monsieur

NOM NOM de jeune fille

Prénom

Adresse

Code postal Ville Pays

Téléphone fixe Téléphone portable

Fax Email @

Nationalité Date de naissance / /

N° Sécurité sociale

Nous vous offrons un cadeau à votre arrivée. Votre taille : S M L XL XXL**VOTRE EXPÉRIENCE EN PÂTISSERIE** (hors apprentissage) Aucune Plus de 6 mois Plus d'1 an Plus de 2 ans

Depuis combien de temps avez-vous cessé votre activité ?

VOTRE SITUATION ACTUELLE Demandeur d'emploi Date d'inscription au Pôle Emploi / /

Adresse du Pôle Emploi

Code postal Ville

Votre interlocuteur du Pôle Emploi

 Salarié Artisan Emploi occupé

Nom de l'entreprise

Nom de l'employeur (si vous êtes salarié)

Adresse

Code postal Ville Téléphone

Code NAF N° de SIRET

 Vient de l'étranger pour suivre la formation**CHOISISSEZ VOTRE SESSION ET VOTRE FORMULE** (1 ou 2 semaines) Du 12 au 23 mars 2018 Du 3 au 14 septembre 2018 Du 3 au 14 décembre 2018 1^{ère} semaine uniquement 2 semaines 1^{ère} semaine uniquement 2 semaines 1^{ère} semaine uniquement 2 semaines**FINANCEMENT ENVISAGÉ** FAFCEA OPCALIM FONGECIF/CDI/CDD OPCA Pôle Emploi Financement personnel [Joindre le règlement](#) Autre (précisez)**HÉBERGEMENT** (l'hébergement est à votre charge > vous réglerez directement l'hôtel)Devons-nous vous réserver une chambre d'hôtel ? Non OuiSi oui, Précisez De type Hôtel Ibis budget (20 min. en transport en commun) De type Hôtel Ibis (3 min. à pied)Choisissez Dimanche Lundi Mardi Mercredi Jeudi VendrediVous avez choisi 2 semaines, resterez-vous à l'hôtel le week-end ? Non Oui**REPAS** Les déjeuners sont inclus dans le coût du stage.**TENUE** Le port de chaussures fermées est obligatoire. Sont conseillées les chaussures de sécurité.**COMMENT AVEZ-VOUS CONNU L'INBP ? obligatoire**

.....

INITIATION/RECYCLAGE
PÂTISSERIE

Bulletin à renvoyer à :

INBPService Relation Client
150, boulevard de l'Europe
B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1Service Relation Client
02 35 58 17 81
servicerelationclient@inbp.com**DURÉE ET COÛT
DE LA FORMATION**

> 1 SEMAINE · 35 H

(930 € HT) TVA 20% - 1 116 € TTC

> 2 SEMAINES · 70 H


(1 720,83 € HT) TVA 20% - 2 065 € TTC

*N.B. : En cas de changement de TVA,
celle-ci sera immédiatement appliquée
selon la nouvelle règle en vigueur.***INFO INSCRIPTION**

Votre inscription n'est définitive que lorsque vous avez reçu une réponse écrite de prise en charge par l'organisme concerné, ou à réception de votre règlement joint à ce bulletin.

Attention :

En cas de réponse tardive concernant la prise en charge, l'INBP se réserve le droit d'attribuer la place à un autre candidat.

 J'accepte les conditions stipulées dans ce document et appose ma signature ci-contre en signe d'approbation.

Fait à

Le / / **Signature obligatoire**