

SESSIONS 2019 À ROUEN

Du 8 au 19 avril 2019

Du 2 au 13 septembre 2019

Du 2 au 13 décembre 2019

## 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
  - Professionnels cherchant à gagner en polyvalence
  - Professionnels ayant interrompu quelque temps leur activité
  - Porteurs de projet voulant confirmer leur envie de reconversion
  - Commerciaux des entreprises de la filière
  - Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel
  - 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 publication
- 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](http://www.inbp.com)  
FORMATION CONSEIL INGÉNIERIE SERVICE

Rouen · France · International

\* L'INBP vous informe que ces informations sont susceptibles d'être transmises aux OPCA, dans le cadre de la gestion de votre dossier.

Civilité  Madame  Monsieur

\*NOM ..... NOM de jeune fille .....

\*Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville ..... Pays .....

Téléphone fixe ..... Téléphone portable .....

Fax ..... Email ..... @ .....

Nationalité ..... \*Date de naissance ..... /..... /.....

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

Adresse du Pôle Emploi .....

Code postal ..... Ville .....

Votre interlocuteur du Pôle Emploi .....

Salarié  Artisan Emploi occupé .....

\*Nom de l'entreprise .....

\*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 8 au 19 avril 2019

1<sup>ère</sup> semaine uniquement  2 semaines

Du 2 au 13 septembre 2019

1<sup>ère</sup> semaine uniquement  2 semaines

Du 2 au 13 décembre 2019

1<sup>ère</sup> 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  Oui

Si 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  Vendredi

Vous 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 :

**INBP**

Service Relation Client  
150, boulevard de l'Europe  
B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1

Service Relation Client  
02 35 58 17 81  
servicerelationclient@inbp.com

## DURÉE ET COÛT DE LA FORMATION

> 1 SEMAINE · 35 H

(945 € HT) TVA 20% - 1 134 € TTC

> 2 SEMAINES · 70 H

(1 750 € HT) TVA 20% - 2 100 € 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.

## À RENSEIGNER

### DROIT À L'IMAGE · AVERTISSEMENT


Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles...) mettant en valeur les formations.

J'accepte  Je n'accepte pas

### DROIT À L'INFORMATION ET PROTECTION DES DONNÉES

Dans le cadre du réseau INBP, acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

J'accepte  Je n'accepte pas

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

Fait à .....

Le ..... / ..... / ..... Signature obligatoire