



PROCHAINE SESSION À ROUEN
Du 03 janvier au 29 juin 2012

Perfectionnement Pâtisserie

Depuis 1995,
des taux de réussite élevés
aux examens

PRÉPARATION AU BM EN 6 MOIS

BREVET DE MAÎTRISE



OBJET DE LA FORMATION

Cette formation s'adresse à des professionnels qui souhaitent :

- approfondir leurs connaissances,
- préparer le Brevet de Maîtrise (BM), diplôme de niveau III, dans de bonnes conditions, en un temps réduit.



CONDITIONS D'ADMISSION

5 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans.
- 2 : Être titulaire d'un diplôme ou d'un titre de niveau IV dans le métier concerné (BTM, BAC PRO, ancien BM de niveau IV),
Ou attester d'au moins 7 ans d'expérience professionnelle en pâtisserie (apprentissage compris).
- 3 : Être titulaire d'un Brevet des Collèges (BEPC) ou justifier d'un niveau équivalent,
Ou passer un test de niveau* à Rouen.
- 4 : Passer un **test de sélection*** (organisé à Rouen avant chaque session, obligatoire pour tous).
- 5 : Passer un **entretien de positionnement*** (organisé à Rouen avant chaque session, obligatoire pour tous). Cet entretien individuel a pour objectif d'explorer le parcours du candidat et de valider son inscription.

* Tests de niveau, de sélection et entretien de positionnement peuvent se passer dans la même journée.

MIEUX CONNAÎTRE L'INBP

Des formations reconnues, une équipe permanente de **25 formateurs-chercheurs**.
9000 professionnels ou personnes en reconversion formés par an.
Des **conditions** et des **équipements** de travail performants.
Un **centre de ressources** n°1 du secteur et des **publications** INBP.
Une **salle de lecture** et une **salle informatique** ouvertes aux stagiaires.
Un **pôle d'innovation** pour anticiper les évolutions de nos métiers.

PLUS QU'UNE ÉCOLE
un **institut**



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

FORMATION CONSEIL
www.inbp.com

Rouen · France · International

SERVICE FORMATION DE L'INBP

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

A votre écoute : Sonia Siegrist,
Florence Duchesne, Daline Eng,
Pauline Gressent, Violaine Michaux.

DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule à l'INBP de janvier à juin 2012.
Total des heures de cours : **855 h**.

DÉTAIL DES HEURES DE FORMATION

855 h

- Pratique professionnelle	456 h
- Technologie	70 h
- Fonction entrepreneuriale	49 h
- Fonction commerciale	56 h
- Fonction financière, gestion économique de l'entreprise artisanale	84 h
- Fonction gestion des ressources humaines GRH	42 h
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant	56 h
- Fonction communiquer à l'international	42 h

Toutes les cours se déroulent à l'INBP (pratique et théorie).
Les examens peuvent se dérouler au-delà de la formation.

COÛT DE LA FORMATION

> PRIX 2012 · 855 H

Demandeur d'emploi	10 015,17 € TTC (8 373,89 € HT)
Autres	11 780,25 € TTC (9 849,71 € HT)

FRAIS DE DOSSIER

Demandeur d'emploi	40 € TTC
Autres	80 € TTC

PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice jointe.

DIPLÔMES ET ATTESTATION

Cette formation est sanctionnée par :

- Un **diplôme INBP** remis aux stagiaires qui ont fait preuve d'assiduité et qui ont obtenu une moyenne de 12/20 sur l'ensemble des notes attribuées périodiquement dans chaque matière.
- Le **Brevet de Maîtrise pâtissier** délivré par la Chambre des Métiers (diplôme de niveau III).

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

La nouvelle résidence Georges Charpak, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires. Agréables et modernes, les studios offrent de belles prestations.

> Réservation auprès de l'INBP.

En semaine, le midi, il est possible de déjeuner au self.
(situé au 3^{ème} étage de l'INBP)

Hébergement et restauration sont à votre charge.

LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Ouvrier pâtissier qualifié (poste à responsabilités)
- Artisan pâtissier chef d'entreprise
- Chef de production
- Formateur pâtissier
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur

...

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



Le **PLUS** après la formation :
accès au **réseau INBP**
et à son fichier d'offres d'emploi.