

Dossier de presse – 13/10/2010

## Objectif boulanger entrepreneur, une nouvelle formation diplômante conçue par l'INBP

Préparation au CAP boulanger et au métier de chef d'entreprise en 6 mois et demi

Pour s'installer comme boulanger, en créant ou reprenant une affaire, le CAP est obligatoire (décret du 2 avril 1998 - à défaut, il faut justifier d'années d'expérience professionnelle). Mais aujourd'hui, pour être à la tête de sa boulangerie, il faut plus que savoir faire du bon pain. Au fil des ans, le métier a évolué considérablement. En 2010, créer ou reprendre une boulangerie nécessite bien plus que la maîtrise technique. Le boulanger est tout à la fois un producteur qui veillera chaque jour à la qualité de ses produits, un marketeur qui saura créer, adapter et diversifier son offre et un commercial qui saura la vendre à sa clientèle. C'est un gestionnaire des finances et des hommes qui sait prendre les bonnes décisions au bon moment. C'est un professionnel sensibilisé au droit du travail, à la réglementation sur l'hygiène, la sécurité et aux normes alimentaires. En résumé, c'est un chef d'entreprise à part entière.



Leader de la formation diplômante accélérée, l'INBP, **l'Institut national de la boulangerie pâtisserie**, ouvrira en janvier 2011 la première session de sa toute **nouvelle formation au CAP boulanger et au métier de chef d'entreprise en 6 mois et demi**. Cette formation, libre de toute marque ou enseigne, permet au diplômé de s'installer en toute indépendance.

### Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

## Un double constat : un métier en constante évolution, un métier attractif qui séduit des publics divers en reconversion

Les métiers de bouche, notamment ceux de boulanger, pâtissier... attirent de plus en plus de personnes en reconversion professionnelle, soit suite à des réorientations, à des licenciements économiques ou encore à des choix de vie. Ainsi, beaucoup commencent aujourd'hui, souvent à la quarantaine, une deuxième vie professionnelle.

Morand Muller a 50 ans. Il est boulanger dans une commune de 2000 habitants dans le Loiret. Morand et son épouse ont suivi un parcours riche et diversifié. Informaticiens en région parisienne, ils ont fui la ville pour trouver une qualité de vie dans un environnement plus calme. C'est comme agriculteurs, vers Banyuls, que s'opère leur première reconversion. La vigne et un ami dans la boulangerie, et c'est un premier pas dans l'univers de la gastronomie qui va les décider à une seconde mutation professionnelle : devenir boulangers.

Morand se renseigne sur les formations et les écoles. « *Je me suis tourné vers l'INBP pour deux raisons : l'institut jouit d'excellentes recommandations et de plus, il est indépendant de toute marque. Cette dernière raison est essentielle pour moi* » explique-t-il.

En 2006, à l'INBP de Rouen, Morand Muller obtient son CAP de boulanger. Pour être rapidement opérationnel, il enchaîne deux stages dans d'importantes boulangeries de la région rouennaise. Même si sa vocation est de faire du pain et qu'il envisage de recourir à un pâtissier pour l'offre de gâteaux, il suit, toujours à l'INBP, la formation d'initiation à la pâtisserie. Quant à son épouse, elle s'inscrit à une formation de vendeuse à l'institut. Aujourd'hui, ils ont trouvé leurs marques et Morand se plaît à dire que cette troisième vie professionnelle est la bonne.

Catherine Deshayes, 40 ans, tient avec son mari, l'unique boulangerie-pâtisserie d'un village de 600 âmes en Indre-et-Loire ; village resté sans boulanger pendant 20 ans. C'est aussi un parcours original que celui de Catherine. Commerciale dans le matériel médical en Île-de-France, elle prend un congé parental pour élever son enfant. Pendant ce congé, en 2003, elle fait l'objet d'un licenciement économique. C'est l'occasion d'une reconversion totale pour une meilleure vie familiale et une profession dans laquelle elle veut s'épanouir. « *Pour moi, la boulangerie-pâtisserie, c'est le plaisir quotidien offert à tous ; ce qui m'attirait dans ce métier.* » explique Catherine. Elle part à la recherche d'une école, passe plusieurs entretiens dans divers établissements. « *A l'INBP, pendant l'entretien, je me suis tout de suite sentie en confiance.* » C'est décidé, en 2005 Catherine enchaîne donc un CAP de pâtissier suivi immédiatement d'un CAP de boulanger. Catherine ne voulant rien laisser au hasard, elle suit à l'INBP la formation Jeunes repreneurs d'une semaine. Son mari, lui aussi de l'aventure, s'inscrit au stage d'initiation à la boulangerie. Depuis plus de 4 ans et demi, ils sont installés dans leur petit village.

### Boulangier, une profession réglementée Loi du 25 mai 1998

Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulangier" et l'enseigne commerciale de "boulangerie" (...) les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.



#### Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

Catherine Deshayes, comme Morand Muller, dit avoir apprécié à l'INBP la qualité de la formation et le haut niveau des formateurs, la qualité de l'accueil et la convivialité, la richesse des groupes composés de stagiaires aux âges, milieux, parcours et cultures différents.

Tous deux, comme la quasi-totalité des stagiaires, insistent sur l'importance de la pratique en boulangerie et la connaissance du monde de l'entreprise, lorsque l'on veut créer ou reprendre une affaire. C'est une des raisons majeures qui a prévalu à la création, par l'INBP, de cette nouvelle formation. « *Parce que le métier a évolué, il faut être réactif, savoir adapter son offre à sa clientèle, connaître l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise, savoir organiser et gérer un point de vente, manager son équipe. Le métier de boulanger est aujourd'hui multiple. C'est pourquoi à l'INBP, nous sommes les premiers à proposer cette formation diplômante sous cette forme : la préparation au CAP boulanger et au métier de chef d'entreprise en 6 mois et demi, en relation avec un réseau de professionnels, pour viser une installation en toute indépendance.* » explique Gérard Brochoire, le directeur de l'INBP.

**Un programme professionnalisant, unique, qui fait une large part à la connaissance du monde de l'entreprise, et à l'accompagnement collectif et individualisé**

Offrir aux diplômés, plus qu'un simple CAP, mais une réelle formation diplômante et professionnalisante de 6 mois et demi, pour les rendre aptes à créer ou reprendre et diriger au quotidien une boulangerie, c'est autour de cet objectif concret que l'INBP a conçu cette formation sanctionnée par le CAP (délivré par l'Education nationale), par un diplôme INBP et par une attestation SPI (stage de préparation à l'installation : cette attestation constitue une pièce obligatoire pour l'inscription du chef d'entreprise au répertoire des métiers).

**La première session de cette nouvelle formation au CAP boulanger et au métier de chef d'entreprise se déroulera du 3 janvier au 15 juillet 2011.** Délivrée sur 6 mois et demi, cette formation alterne 22 semaines d'enseignement et de pratique à l'INBP, à Rouen, et 3 périodes de 2 semaines dans une entreprise d'accueil.

**La partie théorique et pratique enseignée au sein de l'INBP comprend 7 grands volets :**

- pratique professionnelle boulangerie (fabrication de pains courants et spéciaux et de viennoiseries...) : 439 heures,
- technologie professionnelle (matières premières, étapes de panification, matériel et locaux d'une boulangerie-pâtisserie, organisation du travail...) : 93 heures,

**Contacts presse :**

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

### Des experts dans chaque discipline

Pour encadrer cette formation, l'INBP a mis en place une équipe d'intervenants et de formateurs d'un haut niveau professionnel :

- experts en boulangerie avec une grande connaissance du terrain ,
- ingénieur agroalimentaire pour le module sciences appliquées et hygiène,
- juriste et économiste pour l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise,
- diplômé d'école supérieure de commerce pour l'approche commerciale,
- comptable spécialisé dans la filière pour l'approche financière,

...

De plus, des soirées rencontres sont organisées avec des boulangers et des pâtisseries.



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

- hygiène et sciences appliquées à l'alimentation (microbiologie, parasitologie, législation et normes sanitaires...) : 40 heures,
- environnement économique, juridique, social et humain de l'entreprise (le secteur, les statuts, les organisations professionnelles, le fonds de commerce, les contrats usuels et de travail, responsabilité et assurances, formation professionnelle...) : 20 heures,
- gestion et commercialisation d'une boulangerie-pâtisserie (création, reprise d'entreprise, gestion du magasin...) : 110 heures,
- simulation d'une reprise à partir d'un cas réel : 24 heures,
- initiation à l'informatique et aux TIC (outils informatiques adaptés au métier de boulanger pâtissier...) : 20 heures,

**La formation propose également un accompagnement personnalisé à deux niveaux.**

- Un **atelier de groupe** permet à l'ensemble des stagiaires d'échanger sur leurs projets, d'évoquer les difficultés de la reprise ou de la création d'une boulangerie-pâtisserie et de trouver ensemble des réponses.
- Un **accompagnement individualisé** de chaque projet professionnel. Il s'effectue au travers de rencontres avec des professionnels et experts de la création et de la reprise d'entreprise (banquiers, marchands de fonds, caisses des régimes sociaux, meuniers, CCI, sociétés de caution mutuelle, centres de gestion agréés...). Dans le cadre de cet accompagnement individualisé, au moment de son installation, le stagiaire reçoit plusieurs fois la visite d'un référent INBP.

**Une formation qui alterne théorie et pratique à l'INBP avec mise en application, en boulangerie, sur le terrain.**

Pour effectuer cette formation, le stagiaire doit trouver (éventuellement, avec l'aide de l'INBP) une entreprise d'accueil au sein de laquelle il va effectuer ses 6 semaines de stage en entreprise, à raison de 3 périodes de 2 semaines, réparties tout au long de la formation.

**Un partenariat original et une sélection rigoureuse au service de la formation**

2 partenaires essentiels accompagnent l'INBP.

- **Les meuniers haut-normands** : ils ont la connaissance du terrain et interviennent notamment dans la sélection des boulangeries d'accueil.
- **Une société de caution mutuelle** (Siagi) apporte sa caution et son crédit.

Ensemble, ils interviennent aux côtés de l'INBP dans le recrutement et la sélection des stagiaires.

**La Siagi, partenaire du recrutement des stagiaires**

Créée en 1966, la Siagi, Société de caution mutuelle de l'artisanat et des activités de proximité, a pour objectif de favoriser l'accès des entreprises artisanales aux prêts bancaires.

Lorsque la Siagi accorde sa garantie à un prêt destiné à la transmission d'une entreprise, c'est après avoir rencontré l'entrepreneur et jugé de la cohérence de son projet. La SIAGI rencontre donc le stagiaire INBP, étudie le dossier et émet un avis qui sera primordial dans l'accès du futur entrepreneur au financement.

[www.siagi.com](http://www.siagi.com)

**Contacts presse :**

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepage**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

Chaque stagiaire doit venir avec un pré-projet. La session est limitée à 14 stagiaires. La sélectivité est un gage de qualité. Les entreprises d'accueil sont impliquées dans la formation. Une fois le stagiaire accepté, une convention tripartite est signée entre le stagiaire, son entreprise d'accueil et l'INBP.

**Tout est mis en œuvre pour permettre aux stagiaires de suivre leur formation dans les meilleures conditions**

Matériels et locaux affectés à la formation par l'INBP offrent aux stagiaires de très bonnes conditions de travail : fournils de boulangerie dotés des derniers équipements, salles de classe, salle informatique avec accès internet haut débit illimité et centre de documentation de plus de 3500 ouvrages référencés sur le secteur.

#### Les autres formations diplômantes accélérées de l'INBP

- Préparation au CAP de boulanger : 4,5 mois
- Préparation au CAP de pâtissier : 4,5 mois
- Préparation au CAP de chocolatier-confiseur : 4,5 mois
- Préparation au brevet professionnel (BP) et au brevet de maîtrise (BM) de boulanger : 6 mois
- Préparation au brevet de maîtrise de pâtissier : 6 mois

5

#### INBP

Institut National de la boulangerie pâtisserie  
150 boulevard de l'Europe - BP 10132  
76171 Rouen cedex 1  
[www.inbp.com](http://www.inbp.com)

#### Relations presse : LMCCI

64 rue de Reims - 76000 Rouen  
Salles de presse :  
[www.lmcci.fr/espace-presse/inbp/](http://www.lmcci.fr/espace-presse/inbp/) et  
[www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/](http://www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/)

#### Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

## Informations pratiques

**Dates de la formation** : du **3 janvier au 15 juillet 2011**. Toutes les épreuves de l'examen du CAP boulanger se déroulent à l'INBP, après la formation.

6

### Conditions d'accès :

- avoir au minimum **18 ans**,
  - posséder le **Brevet des collèges** ou le **BEPC**, ou un diplôme équivalent (si tel n'est pas le cas, le candidat doit passer un test de niveau),
  - passer un **entretien de motivation et de soutenance d'un pré-projet** à l'INBP, à Rouen, avant la session.
- Avant d'entrer en formation, être allé découvrir les réalités du métier dans une boulangerie-pâtisserie, est un plus (évaluation en milieu du travail, ou stage, ou relations personnelles).

**Financement** : possibilité de **prise en charge de tout ou partie des frais de formation**, d'une **rémunération pendant le stage** dans le cadre d'un congé individuel de formation ou du maintien des indemnités du Pôle Emploi. Les possibilités sont en fonction du statut :

- artisan relevant du secteur alimentaire,
- artisan de tout autre secteur,
- salarié en boulangerie-pâtisserie,
- salarié de tout autre secteur,
- demandeur d'emploi...

**Coût de la formation** (770 heures – Cf. programme pp. 3 - 4) :

- **demandeur d'emploi** : 7004,04 € HT soit 8376,83 € TTC,

- **autres** : 8240,86 € HT soit 9856,07 € TTC.

Frais de dossier : 80 €

### Diplômes et attestations

La formation est sanctionnée par :

- un **diplôme INBP** remis aux stagiaires ayant fait preuve d'assiduité et obtenu une moyenne de 12/20 sur l'ensemble des notes attribuées périodiquement dans chaque matière,
- le **CAP boulanger** délivré par l'Education nationale,
- une **attestation de stage SPI** Chambre de métiers et de l'artisanat, obligatoire pour s'installer.

### Hébergement et restauration

L'INBP possède une toute nouvelle résidence (inaugurée en septembre 2010). Située face à l'Institut, elle comprend 78 studios et T1bis. Les stagiaires y disposent, des services d'une résidence hôtelière : présence d'un concierge, fourniture de kit linge, de kit vaisselle, laverie, garage à vélos ...

Les stagiaires peuvent prendre leurs repas de midi en semaine au self situé dans les locaux de l'INBP. L'hébergement et les repas sont à la charge du stagiaire.

**Les candidats peuvent obtenir des renseignements complémentaires ou demander un dossier d'inscription** par téléphone au service formation au **02 35 58 17 99** ou par mail à [serviceformation@inbp.com](mailto:serviceformation@inbp.com)



### Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)

L' **INBP**, Institut national de la boulangerie pâtisserie, est une **fondation** reconnue d'utilité publique créée en 1974 à Rouen et qui emploie aujourd'hui **plus de 45 personnes** (personnel administratif, techniciens, ingénieurs et formateurs).

Plus qu'une école, un institut dont le coeur de métier est la formation et le conseil, mais pas seulement...

Labellisé **Pôle d'innovation** ( [www.inbpinnov.com](http://www.inbpinnov.com) ), distinction décernée par le Ministère des PME, du commerce et de l'artisanat, l'INBP contribue à la recherche et au développement dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale et aux avancées matérielles, commerciales et techniques.

De plus, l'INBP publie régulièrement ouvrages de technologie, livres de recettes, revues et brochures d'information variées à l'intention des boulangers-pâtisseries et de tous les acteurs de ce secteur. Avec 3.500 ouvrages, c'est aussi un centre de documentation réputé, le **1<sup>er</sup> centre de ressources en France spécialisé en boulangerie-pâtisserie**.

#### Une qualité de la formation reconnue

L'institut s'adresse, au niveau **national et international**, à un public composé exclusivement d'adultes. **Ses 25 formateurs** (dont des **Meilleurs ouvriers de France**) ainsi que les nombreux vacataires (tous experts professionnels) **forment 9000 stagiaires par an**.

L'INBP développe ses propres **supports pédagogiques**. Ses équipements et moyens matériels permettent aux stagiaires de travailler dans d'excellentes conditions dans les fournils et laboratoires pédagogiques. Une salle informatique équipée d'ordinateurs Mac est réservée aux stagiaires.

#### Des programmes uniques

Les formations diplômantes représentent 30% de l'activité globale de formation de l'INBP. Ces dernières sont uniques en France par leur durée et leur organisation (4 mois et demi de préparation intensive à l'INBP, suivie d'un examen d'Etat dans la foulée).

Les formations de l'INBP se déroulent à Rouen (pratique d'accès, à 1 heure 10 de Paris en train ou par l'autoroute A13) mais aussi dans toute la France, directement dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et également à l'international (Europe, Asie, Amérique, Afrique).

#### Des taux de réussite remarquables

**Les taux de réussite de l'institut au CAP**, suite à une préparation en 4 mois et demi (en boulangerie ou en pâtisserie) varient de **85 à 100%** (selon les promotions).

Les examens sont organisés à l'INBP même, un atout pour les stagiaires qui passent leurs épreuves là où ils ont été formés. C'est également à l'INBP que se déroulent les **finales du concours d'un des Meilleurs ouvriers de France en boulangerie**, concours qui distingue les professionnels de très haut niveau.

#### Un réseau professionnel étendu

En **35 ans d'activité**, l'INBP s'est constitué un **réseau d'anciens à travers le monde**. Parmi eux, figurent de grands noms du secteur.



INBP - 150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1 [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

Contacts presse :

**INBP – Catherine Stéphan**  
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77  
[c.stephan@inbp.com](mailto:c.stephan@inbp.com)

**LMCCI - Michel Lepeu**  
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25  
[michel.lepeu@lmcci.fr](mailto:michel.lepeu@lmcci.fr)