

INBP, nouveautés 2011

Depuis 1974, l'INBP dispense des **formations** et du **conseil** à l'intention des professionnels du secteur de la boulangerie pâtisserie et des adultes en reconversion.

Formations diplômantes, formation continue (stages thématiques de courte durée, formations inter et intra entreprises), **formules à la carte** : cette large offre de formation couvre l'ensemble des besoins des professionnels et s'adapte en permanence aux mutations du secteur.

Plus qu'une école, l'INBP est un institut. C'est aussi un **pôle d'innovation** agréé, le **premier centre de ressources documentaires** spécialisé dans le secteur et un **auteur-éditeur**.



Des nouvelles formations diplômantes en 2011

- 1^{ère} session d'**Objectif boulanger entrepreneur** : préparation en 6 mois et demi au CAP boulanger et au métier de chef d'entreprise.
- 2^{ème} session du **CAP chocolatier confiseur** : préparation en 4 mois et demi à l'examen national (formule unique en France conçue et développée par l'INBP en 2010).
- 1^{ère} promotion **décentralisée à Lyon** du CAP boulanger : préparation en 4 mois et demi à l'examen national.

Formation Corner : un nouveau concept à destination des boulangers pâtisseries qui veulent vendre plus en développant une activité complémentaire

4 jours pour travailler la technique, les produits et organiser la mise en place de la nouvelle activité.

3 thèmes au choix :

- **Corner glace**. Du 28 février au 3 mars 2011 à l'INBP, à Rouen avec Christian Bartholomot (chef d'entreprise).
- **Corner pizza**. Du 9 au 12 mai 2011 à l'INBP, à Rouen avec Lionel Lombardi (champion du monde toutes catégories 2010).
- **Corner crêpe**. Du 23 au 26 mai 2011 à l'INBP, à Rouen avec Bertrand Denis (directeur de l'école Maître Crêpier).

Contacts presse

INBP : Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com
150 boulevard de l'Europe - BP 1032
76171 Rouen cedex 1
www.inbp.com

LMCCI : Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr
64 rue de Reims - 76000 Rouen
www.lmcci.fr/espace-presse/inbp/ et
www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/

Plus qu'une école, un institut ! - L' INBP en bref

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** (formateurs chercheurs, techniciens, ingénieurs et administratifs).

Son cœur de métier : la formation et le conseil depuis plus de 35 ans

L' INBP s'adresse, au niveau **national et international**, à un public de professionnels et d'adultes en reconversion. **Ses 25 formateurs chercheurs**, dont des **Meilleurs Ouvriers de France**, ainsi que les nombreux vacataires, experts professionnels **forment 9000 stagiaires par an**.

L'INBP développe ses propres supports pédagogiques. Ses équipements et moyens matériels performants permettent aux stagiaires de travailler dans d'excellentes conditions dans les fournils et laboratoires pédagogiques. Une salle de lecture et une salle informatique équipée de Mac leur sont réservées.

Des programmes de qualité reconnue

Les **formations diplômantes** (CAP, BP, Brevet de maîtrise en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, traiteur) représentent 30% de l'activité formation de l'INBP. Elles sont originales par leur durée et leur organisation (de 4,5 à 6,5 mois de préparation intensive à l'INBP, suivie d'un examen d'Etat dans la foulée).

Les **autres formations** représentent les 70% restants. Elles se déclinent en stages thématiques de courte durée, formations inter et intra entreprises et formules à la carte.

Par ailleurs, c'est dans son **CFA BPF** que les jeunes bacheliers peuvent préparer en un an, en alternance, un CAP en boulangerie ou en pâtisserie.

Cette **large offre de formation** couvre l'ensemble des besoins des professionnels et s'adapte en permanence aux mutations du secteur.

Une couverture nationale et internationale

Les formations se déroulent à Rouen (ville d'art et d'histoire à 1h de Paris), dans toute la France, dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et à l'international (Europe, Asie, Amérique, Afrique).

Des taux de réussite remarquables

Pour exemple, **les taux de réussite de l' INBP au CAP**, suite à une préparation en 4 mois et demi varient de **85 à 100%**. Les examens sont organisés à l'INBP même, un atout pour les stagiaires qui passent leurs épreuves là où ils ont été formés.

La formation et le conseil, mais pas seulement

Labellisé **Pôle d'innovation**, en 1993 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 et aux avancées matérielles, commerciales et techniques (www.inbpinnov.com).

Par ailleurs, l'institut dispose d'un laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires : le **LEMPA** (www.lempea.org)

L' INBP est aussi le **premier centre de ressources documentaires** spécialisé dans le secteur.

Enfin, c'est un **auteur-éditeur** d'ouvrages de recettes, de technologie, de revues techniques et de supports pédagogiques.

Un acteur majeur de la profession

L' INBP organise les **finale du concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France en boulangerie (MOF)**, qui distingue les professionnels de très haut niveau.

Reconnu comme un établissement d'excellence par la profession, il intervient régulièrement dans des colloques nationaux et internationaux. Il est également l'**interlocuteur de grandes institutions** telles que le ministère de l'Education Nationale, la Direction Générale de la Santé, l'Institut National de la Recherche Agronomique, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire...

Enfin, il participe à la **promotion des métiers et des produits** de la boulangerie-pâtisserie, à travers des événements et des animations grand public.

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.

4 valeurs pour servir les hommes : qualité, proximité, respect et ouverture !