

Du 8 août au 23 décembre 2011 :
formation au CAP boulanger, au choix à Rouen ou à Lyon
une formation diplômante en 4,5 mois dispensée depuis plus de 30 ans par l'INBP

La prochaine **formation au CAP boulanger en 4 mois et demi** par l'INBP, **Institut national de la boulangerie pâtisserie**, leader de la formation diplômante accélérée, se déroulera du 8 août au 23 décembre 2011. 2 sessions sont organisées simultanément : une à **Rouen** au sein même de l'INBP et une à **Lyon** à la Maison de la boulangerie du Rhône.

Boulangier : un métier attractif qui séduit des publics divers de plus en plus en reconversion

Des débouchés

Les débouchés après la formation sont très ouverts :

- travailler dans une boulangerie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier boulanger qualifié,
- devenir chef de production,
- s'installer en tant qu'artisan boulanger chef d'entreprise,
- être technico-commercial au service des entreprises du secteur,
- s'orienter vers la formation (le CAP marque une première étape),
- s'engager comme travailleur humanitaire,
- développer des projets à l'étranger...

Un constat

Aujourd'hui les métiers de bouche, notamment ceux de boulanger pâtissier, attirent de plus en plus de personnes en reconversion professionnelle, soit suite à des réorientations scolaires, à des licenciements économiques ou encore à des choix de vie.

Une obligation

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'expériences professionnelles).



Reconversion professionnelle, un phénomène qui s'amplifie

Si 40% des stagiaires de la dernière promotion INBP de préparation au CAP boulanger étaient issus du secteur alimentaire (meunerie, boulangerie, pâtisserie...), 60% étaient en reconversion et provenaient des secteurs industriels, du tertiaire, du secteur médical, de l'administration... Comme toute promotion, cette dernière accueillait aussi ses profils atypiques : un comédien de 57 ans ou encore un footballeur professionnel de plus de 13 années d'expérience.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Du Ritz à la ferme : boulangère autrement. Le témoignage passionné et passionnant d'une ancienne stagiaire de l'INBP

Cécile Piot (promo 2006) était traductrice, mais ressentait une véritable envie de faire quelque chose de ses mains. Depuis toujours, elle était attirée par la pâte à pain, en souvenir, entre autres, de sa grand-mère qui réalisait de délicieuses pizzas. Elle faisait son pain pour le plaisir, mais à force de faire ses expériences, un jour, elle a décidé de se lancer. Son choix s'est facilement porté sur l'INBP : un établissement réputé, une formation accélérée pour adultes, une grande ville de province. « *Ça s'est très bien passé, les enseignants étaient à l'écoute, ne comptaient pas leur temps. Leurs carnets d'adresses m'ont ouvert des portes et permis de faire des stages très intéressants.* »

Poussée par une envie toujours vive de comprendre la magie du pain, Cécile Piot multiplie les expériences professionnelles et vit son parcours comme un chercheur.

Pendant les 3 ans passés au Ritz, elle a pu travailler avec des matériels et des produits de haut de gamme, utiliser le pétrin, le four, le tour. Elle avait carte blanche pour faire des essais.

Mais elle eut encore envie d'aller plus en amont, « *de comprendre encore des choses ... ce mélange d'ingrédients...* ». Elle est aujourd'hui boulangère chez un agriculteur. Il pratique l'agriculture raisonnée, peu d'engrais ou de pesticides, une surveillance aiguë de la météo. Les pains qu'ils produisent se conservent plusieurs jours. La boulangerie n'est ouverte qu'un jour par semaine et ne sert que les clients qui ont passé commandes, pour le reste de la production, il faut aller sur le marché.

Cette dernière expérience lui a ouvert d'autres champs d'interrogations. Cécile s'est aperçue que les farines qu'elle utilisait, moins uniformes que celles couramment employées, ne réagissaient pas de la même manière. Pour elle, la recherche continue...

Formation au CAP de boulanger, un programme professionnalisant, en 3 modules

Un module optionnel CAP Enseignement général : 66 h

- Français/Histoire-Géo : 33 h
- Mathématiques/Physique : 33 h

Ce module se déroule du 8 au 12 août 2011, uniquement à Rouen. Il ne concerne pas les stagiaires ayant déjà un CAP ou un diplôme équivalent validé par l'Education Nationale, car ils seront dispensés de ces épreuves à l'examen.

Un module obligatoire CAP Pro, partie théorique et pratique : 600 heures

- Pratique professionnelle boulangerie : 455 h
- Technologie professionnelle : 93 h
- Sciences appliquées à l'alimentation: 28 h
- Hygiène : 12 h
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise et vie sociale professionnelle : 12 h

Ce module se déroule du 16 août au 23 décembre 2011, à Rouen ou à Lyon.

Des taux de réussite exceptionnels

Les taux de réussite de l'INBP au CAP boulanger, suite à une préparation en 4,5 mois varient de **95 à 100%**.

L'INBP propose 2 autres formations au CAP en 4,5 mois

- Préparation au CAP de pâtissier
- Préparation au CAP de chocolatier-confiseur

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Un module complémentaire optionnel Gestion d'une boulangerie pâtisserie : 40 h

- Réglementation juridique, fiscale et sociale : 8 h
- Gestion commerciale : 16 h
- Gestion financière : 16 h

Ce module se déroule du 9 au 13 janvier 2012, uniquement à Rouen.

Après la formation, les stagiaires ont accès au fichier d'offres d'emploi de l'INBP.

Informations pratiques

Le nombre de places est limité, les inscriptions sont ouvertes dès maintenant.

Toutes les épreuves du CAP se dérouleront, après la formation, en décembre 2011/janvier 2012.

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 test préalable de sélection, à Rouen.

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

Modules	Demandeurs d'emploi (TTC)	Autres (TTC)
CAP enseignement général (66h) Module de mise à niveau	682,80 €	803,17 €
CAP Pro (600h) Module obligatoire	5.938,08 €	6.987,91 €
Gestion d'une boulangerie pâtisserie (40h) Module complémentaire	541,07 €	636,75 €
Frais de dossier	40,00 €	80,00 €



Diplômes

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.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Hébergement et restauration

Pour les stagiaires suivant leur formation à Rouen

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, salle de détente, garage à vélo...

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.

Pour les stagiaires suivant leur formation à Lyon

L'INBP aide les stagiaires dans leurs recherches en mettant à leur disposition une liste de chambres et de studios habituellement disponibles sur Lyon. 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 :

- par téléphone au **02 35 58 17 99**

- ou par mail à serviceformation@inbp.com

INBP - 150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1 - www.inbp.com

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

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 **environ 50 personnes** (formateurs chercheurs, techniciens, ingénieurs et administratifs). 4 valeurs pour servir les Hommes : **qualité, proximité, respect et ouverture !**

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 8000 stagiaires par an** (pour un total de **250 000 heures stagiaires**).

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 ou intra entreprises et formules à la carte.

Par ailleurs, c'est dans son **CFA BPF** (lauréat de la Coupe de France des écoles en 2010) que les jeunes bacheliers peuvent préparer en un an, en alternance, un CAP en boulangerie ou en pâtisserie (<http://blogcfabpf.inbp.com>).

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 **90 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.lempa.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.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr