

**Du 16 janvier au 23 mai 2012 :
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 **16 janvier au 23 mai 2012**. 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

LMCCI – Annie Chérel
06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26
anniecherel@wanadoo.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 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 janvier au 23 mai 2012, à Rouen ou à Lyon.

Un module optionnel CAP Enseignement général : 66 h

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

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

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

LMCCI – Annie Chérel
06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26
anniecherel@wanadoo.fr

**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

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 11 au 15 juin 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 mai et juin 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 Pro (600h) Module obligatoire	6.050,84 €	7.115,02 €
CAP enseignement général (66h) Module de mise à niveau	694,64 €	817,38 €
Gestion d'une boulangerie pâtisserie (40h) Module complémentaire	551,12 €	648,23 €
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

LMCCI – Annie Chérel
06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26
anniecherel@wanadoo.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

LMCCI – Annie Chérel

06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26

anniecherel@wanadoo.fr