

Formation au CAP boulanger du 13 août au 21 décembre 2012 à Rouen.

Une formation diplômante en 4,5 mois dispensée depuis plus de 30 ans par l'INBP

La prochaine formation au **CAP boulanger en 4,5 mois par l'INBP, Institut national de la boulangerie pâtisserie**, leader de la formation diplômante accélérée, se déroulera du **13 août au 21 décembre 2012 à Rouen**.

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 rapidement suite à des réorientations scolaires, soit au fil de leur vie, suite 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).



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 préparations au CAP en 4,5 mois

- CAP de pâtissier
- 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

Reconversion professionnelle : un phénomène en amplification

Aujourd'hui, en moyenne sur les dernières promotions, seulement 40% des stagiaires en préparation au CAP boulanger à l'INBP sont issus du secteur alimentaire (meunerie, boulangerie, pâtisserie...). **60% sont en reconversion** et proviennent des secteurs industriels, du tertiaire, du secteur médical, de l'administration... où ils occupent des fonctions très diverses, de l'employé au cadre dirigeant.

Depuis le 16 janvier 2012, se déroule à l'INBP une session de formation au CAP de boulanger.

Comme toute promotion, cette dernière accueille des profils variés. Beaucoup veulent s'installer à leur compte. C'est le cas de Sylvain, Sébastien et Alain. Sylvain et Sébastien ont un CAP et un BEP de comptabilité en poche. Sylvain, 42 ans, du Havre actuellement vendeur en boulangerie, a travaillé 10 ans dans la comptabilité et 5 ans dans l'informatique.

Sébastien, 44 ans, vient de l'Oise, Il est commercial en informatique depuis 9 ans après avoir été 5 ans responsable d'une agence de travail temporaire et avoir vendu de la papeterie pendant 9 ans.

Quant à Alain, 48 ans, alsacien, il est lui titulaire d'un BEP de mécanicien monteur.

Mais on a pu aussi rencontrer récemment dans les fournils de l'INBP, un comédien de 57 ans ou encore un footballeur professionnel de plus de 13 années d'expérience.



De la scierie à la boulangerie : une reconversion, un choix de vie

Yves Bac (promo 2010) Yves est alsacien. Il travaille depuis plus de 10 ans dans le bois, dans une moulurière d'abord, puis encore aujourd'hui, dans une scierie. Son épouse, elle est vendeuse en boulangerie.

Yves a toujours aimé le pain, depuis son enfance.

En 2009, il apprend que son boulanger veut vendre son affaire. L'opportunité le tente. Il prend une semaine de congés et va travailler dans le fournil du boulanger.

La décision est prise, Yves veut acheter la boulangerie et faire du pain. Il doit passer son CAP. Il choisit l'INBP pour sa réputation et pour la durée courte de la formation diplômante. Il y fait sa préparation au CAP de boulanger en 4,5 mois en 2010 et décroche son diplôme avec succès.

Entre temps, la boulangerie qu'il avait en vue est vendue. Il trouve une nouvelle affaire dans un village de 1.500 habitants, à Niederhaslach (67).

Si aujourd'hui, Yves travaille toujours dans sa scierie ce n'est plus que pour quelques mois. Il a embauché un boulanger qui possède également en plus de son CAP de boulanger celui de pâtissier et celui de chocolatier.

L'épouse d'Yves est à la vente et Yves, avant d'intégrer bientôt l'équipe, vient en renfort.

Sa boulangerie est la seule du village. Outre la vente de pains, gâteaux et chocolats... et même de pâtes fraîches, elle fait aussi office de relais Poste.

« Ce que j'ai apprécié à l'INBP, c'est la qualité des formateurs, la convivialité et l'accueil de tous. J'ai gardé de très bons contacts avec l'équipe et les anciens stagiaires. » Et Yves d'ajouter « Je sais que si j'ai une question, je peux toujours appeler l'INBP, je serai toujours bien reçu. » Yves envisage déjà des prochains stages à l'INBP.

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

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

Un module obligatoire CAP Pro, parties 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 13 août au 21 décembre 2012.

Un module optionnel

CAP Enseignement général : 66 h

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

Ce module se déroule du 6 au 10 août 2012. Il ne concerne pas les stagiaires ayant déjà au moins un CAP ou un diplôme équivalent validé par l'Education Nationale, car ils seront dispensés de ces épreuves à l'examen.

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 7 au 11 janvier 2013.

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.**

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...

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

Coût de la formation

Modules	Demandeurs d'emploi (TTC)	Autres (TTC)
CAP Pro (600 h) Module obligatoire	6.050,84 €	7.115,02 €
CAP enseignement général (66 h) Module de mise à niveau	694,64 €	817,38 €
Gestion d'une boulangerie pâtisserie (40 h) 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.

Hébergement et restauration

L'INBP possède, à Rouen, une résidence moderne (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.

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