



PROCHAINE SESSION À ROUEN
Du 23 août au 22 octobre 2019

Formation Tourier

Nouveau

PRÉPARATION AU CQP TOURIER EN 2 MOIS

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE



OBJET DE LA FORMATION

Spécialiser ou rendre polyvalents, en un temps optimisé, les titulaires du CAP boulanger ou pâtissier. Leur permettre d'occuper en entreprise un poste de tourier à l'issue de la formation. Cette formation pratique et opérationnelle concerne la préparation de pâtes et crèmes de base et la fabrication de viennoiseries, produits feuilletés, tartes, pâtisseries courantes et gamme traiteur dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité au travail.



NIVEAU DE LA FORMATION

Niveau V (même niveau que le CAP).



CONDITIONS D'ADMISSION

3 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans (pour dérogation non consulter).
- 2 : Etre titulaire* du CAP boulanger ou du CAP pâtissier (ou fournir 1 copie du dossier scolaire complet si CAP en cours de validation).
- 3 : Passer un entretien de sélection, organisé à Rouen avant chaque session.

* Non titulaire mais expérimenté, nous consulter.

N.B. Les candidats étrangers non francophones passent également un test linguistique.

inbp

3 valeurs : Accompagnement · Innovation · Excellence

La référence à 1h de Paris dans une ville d'art, d'histoire et de gastronomie

- Une notoriété qui s'affirme depuis plus de 40 ans
- Des formations reconnues à Rouen, en France et à l'international
- Des missions de conseil pour accompagner les entreprises dans leur développement
- Une expertise au service de l'avancée de l'ensemble de la profession
- Une équipe permanente de formateurs-experts impliqués dans les évolutions du métier, enrichie par des intervenants
- Une pédagogie éprouvée et efficace
- Des conditions et des équipements de travail performants
- Un savoir-faire en termes de publication
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com
Etablissement reconnu d'utilité publique par décret du 4 décembre 1974
Organisme enregistré sous le n°23750036676 auprès du Préfet de la Région Haute-Normandie
SIRET 315 042 945 000 32 - TVA FR 35 315 042 945 000 32 - NAF 8532 Z

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !

www.inbp.com

FORMATION CONSEIL INGÉNIERIE SERVICE

3 inbp

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Rouen · France · International

DURÉE ET CONTENU DE LA FORMATION

300 h

Module principal

- Pratique professionnelle 276 h
 - Les pâtes de base
 - Les crèmes de base
 - Gamme de tartes
 - Gamme de produits feuilletés
 - Gamme de viennoiseries
 - Gamme traiteur
- Technologie professionnelle 8 h
- Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition 16 h

Module complémentaire Obligatoire pour les détenteurs du CAP boulanger

- Pratique professionnelle complémentaire 26 h
Ces matières et leur répartition sont données à titre indicatif : elles pourront être modifiées.

TITRES

Cette formation est sanctionnée par :

- Un **diplôme INBP** remis aux stagiaires qui ont fait preuve d'assiduité et qui ont rempli les critères exigés lors des notations périodiques.
- Le **CQP tourier**, titre délivré par la branche professionnelle.

INFO EXAMEN

Passage du CQP tourier : toutes les épreuves sont organisées par l'INBP et se déroulent au sein de l'INBP.

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation. Il pourra être acheté sur place.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

La résidence Georges Charpak, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires.

> **Réservation des studios auprès de l'INBP.**

En semaine, le midi, il est possible de se restaurer sur place ou à proximité.

Hébergement et restauration sont à votre charge.

LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Travailler dans une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier tourier.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.



**Autant de fonctions qui peuvent s'exercer
en France comme à l'international !**

**INBP
SERVICE
FORMATION
DIPLÔMANTE**

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

COÛT DE LA FORMATION

> **MODULE PRINCIPAL · 300 H**
(3 900 € HT) TVA 20% - **4 680 € TTC**

> **MODULE COMPLÉMENTAIRE · 26 H**
Du 19 au 22 août 2019
(338 € HT) TVA 20% - **405,60 € TTC**

FRAIS DE DOSSIER

Prix 2019 : **50 € TTC**

PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

> **NOUS CONSULTER**

INBP SERVICE FORMATION DIPLÔMANTE

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com