

en vente

PUBLICATIONS INBP



LIVRES DE RECETTES · BOULANGERIE · PÂTISSERIE · VIENNOISERIE · SNACKING · DÉCOR



Sur place : 26,90 €
Expédié : 39,90 €

NOUVEAU PAIN PARTY / Sébastien CHEVALLIER COLLECTION INBP

Saint-Herblain : Les Itinéraires, 2015

Fruit de l'expertise d'un boulanger titré Meilleur Ouvrier de France doublé d'un enseignant hors pair, PAIN PARTY se distingue par l'originalité du sujet et de son approche pédagogique.

Ce livre technique, clairement structuré, s'adresse à tous les professionnels passionnés par la création de pièces et sujets de décor, expérimentés ou non. Il n'y a pas d'âge pour apprécier l'univers créatif de Sébastien Chevallier, teinté de vitalité, de poésie et d'humour. Ce livre permet à tous de s'initier et de progresser en technique tout en nourrissant son imaginaire.

PAIN PARTY : un art boulanger à découvrir !

- Une approche pédagogique pas à pas
- Des ressources et techniques générales (lexique, ingrédients, étapes de réalisation, matériel et conseils)
- La recette de la pâte à pain party et sa variante
- 9 socles et présentoirs
- 20 pièces et sujets couvrant 5 thématiques (amour, enfance, temps libre, sports et loisirs, animaux et nature)
- 200 pages
- 95 pages de gabarits, caches et pochoirs
- 600 photos d'étapes

**Livre + Gabarits, caches et pochoirs :
tout y est pour reproduire l'univers créatif du maître !**



Sur place : 32 €
Expédié : 42,25 €

ILS VONT AIMER ! / INBP SNACKING · BOULANGERIE · PÂTISSERIE

Grand Prix de l'Académie Nationale de Cuisine

Photographies de Jérôme Lanier

Les Lilas : Jérôme Villette, 2011

DE BEAUX ET BONS PAINS «RUSTI-TERRIORS», «FAÇON FANTASIE» ET «BIEN-ÊTRE» QUI ATTIRENT LES CLIENTS. DU SNACKING «TENDANCE», «100 % GOURMAND», ET DES FORMULES. DE BELLES ET DÉLICIEUSES PÂTISSERIES, DE SEMAINE, DE WEEK-END OU POUR UN ÉVÉNEMENT PARTICULIER, DÉCLINÉES AU FIL DES SAISONS : INSTANTS GOURMANDS ASSURÉS.

60 RECETTES FINEMENT CONCOCTÉES PAR 7 FORMATEURS BOULANGERS ET PÂTISSIERS INBP, À L'À-FÛT DES BESOINS DE LA CLIENTÈLE ET CONNAISSANT PARFAITEMENT LES CONTRAINTES DES PROFESSIONNELS.

LES AUTEURS : GUÉNAËL BOUDEAU, JOËL DEFIVES MOF, PHILIPPE HERMENIER MOF, FRÉDÉRIC LIARD, OLIVIER MAGNE MOF, SÉBASTIEN ODET, GRÉGORIE SOULAVIE, EX-FORMATEURS OU FORMATEURS INBP.



Sur place : 29,80 €
Expédié : 40,10 €

60 SUCCÈS DE BOULANGERIE PÂTISSERIE : NOUVELLE APPROCHE, NOUVEL ESPRIT, TOUT À Y GAGNER / INBP

Prix de l'Académie Nationale de Cuisine

Photographies de Gwladys Vincelot

Les Lilas : Jérôme Villette, 2008

Traditionnelles, authentiques, originales, classiques revisitées, simples ou sophistiquées : cette belle gamme de 60 recettes "bien ficelées" s'égrène au fil des saisons, couvrant également fêtes et événements, sans oublier les produits du quotidien.

Avec ces recettes "qui marchent", les professionnels ont tout à y gagner !
Les auteurs : Thomas Marie MOF, ex-formateur INBP aujourd'hui intervenant et Sébastien Odet, pâtissier responsable métiers INBP.



Sur place : 29,80 €
Expédié : 40,10 €

PÂTISSERIES VIENNOISERIES : CRÉATION DES 4 CHEFS / INBP Grand prix de l'Académie Nationale de Cuisine Les Lilas : Jérôme Villette, 2006

Ce livre s'inscrit dans le courant qui fait la part belle aux innovations, sur fond de recettes revisitées.

Tartes, entremets, petits gâteaux, bûches, cakes, beignets, gâteaux de voyage et viennoiseries : 24 recettes de base suivies de 60 recettes originales vous sont proposées.

Les auteurs : Jean-Marc Bernigaud, Stéphane Bisson, Christophe Cressent MOF et Gilles Refloc'h ont été formateurs INBP.

DÉCO VITRINE



Sur place : 25 €
Expédié : 35 €

PAIN, PASSION ET FANTASIE

Rose-Marie Lefetey - Les Lilas : Jérôme Villette, 1994

Le pain est ici habilement mis en scène : voici 79 pièces de décoration (art floral, personnages, animaux...) réalisées avec vos produits quotidiens. Matériel de réalisation, schémas de découpe et photos couleurs agrémentent l'ensemble.

L'auteur a été formatrice INBP.

► Prix au 1^{er} janvier 2017



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

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

Rouen · France · International

TECHNOLOGIE



LE GOÛT RETROUVÉ DU PAIN / INBP Les Lilas : Jérôme Villette, 2006

Après les années «pain blanc», le consommateur privilégié goût et conservation du pain. Plusieurs techniques permettent d'arriver à ces objectifs. Le consommateur est aussi en recherche d'information nutritionnelle. Il est donc de l'intérêt de la boulangerie de bien communiquer sur l'aspect «naturel» et «santé» de ses produits. De façon simple, humoristique et néanmoins sérieuse, voici un aide-mémoire propre à satisfaire ce consommateur nouveau.

L'auteur : Gérard Brochoire a été directeur de l'INBP.

Sur place : 16 € - Expédié : 23 €

VENTE



DÉVELOPPER LES VENTES EN MAGASIN Rose-Marie Lefetey - Les Lilas : Jérôme Villette, 2006

Boulangère confirmée ou non, vous trouverez un appui important, voire indispensable, à l'exercice de votre profession dans cet aide-mémoire. Conseils de bon sens, qui s'acquièrent généralement après de longues années d'exercice du métier, idées marketing, rappel de certains textes de loi vous sont dispensés.

L'auteur a été formatrice INBP.

Sur place : 16 € - Expédié : 23 €

DVD en boulangerie

CONCOURS 2011 «MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BOULANGERIE»



Ce DVD contient :

- Les images des produits de chaque candidat, plus les pièces décorées.
- Des images tournées pendant le concours pratique, dans les fournils de l'INBP à Rouen.
- Le règlement du concours MOF et le sujet.
- La liste et les photos des membres du jury, des candidats et des lauréats.

Sur place : 15 € - Expédié : 22,15 €

L'ART DE DÉGUSTER LE PAIN

Ce coffret didactique se compose d'un DVD et d'un CD-ROM.

Au programme :

- «les ateliers du goût», film de démonstration d'une dégustation de pain
- des ressources pédagogiques (la roue du goût, un cours sur la physiologie du goût, un lexique, des exemples de fiches de dégustation complétées)
- l'organisation d'un atelier du goût (des conseils, affiche pour le magasin, communiqué de presse, guide de dégustation)
- en complément «en savoir plus sur le pain» et «quel pain pour quel plat ?»



Sur place
ou expédié : 15 €

Ces supports ont été réalisés par l'INBP à l'intention des boulangers-pâtisseries, à la demande de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Ils s'inscrivent dans le cadre du PNA (Programme National pour l'Alimentation) qui a pour objectif de donner à chacun les moyens de connaître, accéder et apprécier la richesse de l'alimentation en France dont le pain est une pièce-maîtresse.



Devenir boulanger / INBP Paris : SOTAL, nouv. ed. 2016

Sur place : 38 €



Devenir pâtissier / INBP Paris : SOTAL, nouv. ed. 2015

Sur place : 38 €



Les deux
72 €

Expédié : s'adresser à la SOTAL au 01 53 70 16 25

Expédié : s'adresser à la SOTAL au 01 53 70 16 25

Suppléments techniques INBP

Revues - Numéros spéciaux

Depuis 1988, cette revue technique de 16 ou 24 pages explore des sujets professionnels variés, au service des boulangers-pâtisseries et de tous les acteurs du secteur. Certains numéros sont téléchargeables sur www.inbp.com (rubrique «à lire»).

N°54	(1997)	La surgélation en pâtisserie
N°56	(1997)	Travailler à l'étranger
N°61	(1998)	Spécial chocolat
N°62	(1998)	Le diagnostic d'entreprise
N°64	(1998)	L'histoire du pain
N°65	(1998)	«Produits d'excellence» : des matières premières sélectionnées
N°70	(1999)	Pain et nutrition
N°71	(2000)	Spécial sucre
N°73	(2000)	Morceaux choisis + Regard sur l'évolution de la boulangerie
N°75	(2000)	La boulangerie en milieu rural
N°76	(2000)	Commercialisation : les boulangers innovent
N°79	(2001)	Spécial matières grasses
N°80	(2001)	Les réactions allergiques aux poussières de farine
N°82	(2002)	Recruter sans se tromper : cherchons vendeuse
N°84	(2004)	Se repérer dans les signes de qualité
N°86	(2005)	Spécial environnement (eau - air - bruit - déchets)
N°87	(2006)	Spécial nutrition - Les apports du pain



N°88	(2007)	Spécial énergie
N°89	(2007)	Spécial innovation
N°92	(2008)	Spécial conception et rénovation du fournil
N°93	(2009)	Spécial de l'usage des graines dans le pain
N°94	(2010)	Spécial reprise d'une boulangerie-pâtisserie
N°96	(2011)	bp ² Bilan Produit boulangerie-pâtisserie
N°97	(2012)	Exercer la boulangerie-pâtisserie en milieu rural
N°98	(2012)	Vos produits : gare aux noms !
N°99	(2013)	Tout savoir sur le pain bio
N°100	(2013)	Panorama des diplômés et titres en boulangerie-pâtisserie
N°101	(2014)	Reconversion professionnelle
N°102	(2014)	Gestion d'une boulangerie-pâtisserie : notions de base
N°103	(2015)	Le commerce de boulangerie-pâtisserie : évolution et repères
N°104	(2015)	Gestion d'une boulangerie-pâtisserie : coût de revient, prix et rentabilité
N°105	(2016)	Défauts des pains
N°106	(2016)	Management «spécial recrutement»
N°107	(2017)	Marketing notions de base
N°108	(2017)	Les fabrications en pâtisserie.
		Des solutions aux problèmes courants

Sur place : 2,50 € - Expédié : 4,50 €

Expédition

- Les articles (sous enveloppe et film à bulles) voyagent au tarif courrier normal, aux risques et périls du destinataire.
À sa demande, recommandation ou assurance à ses frais.
- Pour les expéditions dans les DOM-TOM et à l'étranger, nous consulter.
- Pour des quantités importantes, nous consulter.

Votre commande

- Ordre de chèque : INBP. Règlement à adresser à :
INBP - 150, boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1
- Renseignements auprès de Renaud Lesage : 02 35 58 17 78 - r.lesage@inbp.com