



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

***Plus qu'une école,
un institut !
. Depuis 1974 .***

Formation Ingénierie Conseil Service
Rouen . France . International



SOMMAIRE

1. IDENTITÉ

- Vision et ambition
- Valeurs
- Gouvernance

2. MÉTIERS

- Formation
- Conseil, ingénierie et service

3. RESSOURCES

- Ressources humaines
- Equipements
- CRD - Centre de Ressources Documentaires
- Innovation, recherche et développement

4. TERRITOIRES

- Publics français et internationaux
- Partenaires
- Engagement

5. HISTOIRE

- Repères
- Perspectives

CONTACTS ET COORDONNÉES

CONTACT PRESSE

INBP

Catherine Stéphan

c.stephan@inbp.com

02 35 58 17 69

Standard

02 35 58 17 77

INBP : une notoriété, une image et une personnalité

Une notoriété acquise au fil de plus de 40 ans d'engagements en faveur de tous les acteurs de la profession.

Une image perçue qualitative, qui met en exergue professionnalisme, proximité et sens de l'accueil.

Une personnalité de pionnier, empreinte de ses fondateurs, visionnaires pour la profession et de toutes les équipes passées et actuelles, mues par une même passion et un engagement au quotidien.



Vision et ambition

Créé en 1974, l'INBP - Institut national de la boulangerie pâtisserie - est un acteur majeur de la profession, au savoir-faire reconnu en France et à l'international.

Organisme de formation d'excellence pour adultes, l'INBP sait observer l'évolution du marché dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie et snacking pour faire évoluer son offre et accompagner au mieux les professionnels à toutes les étapes de leur évolution : de la création au développement en passant par la production, la gestion et la vente.

L'ambition INBP liée à un constat

“Les modèles économiques ont évolué. Aujourd'hui, les professionnels de notre filière doivent d'autant plus agir en chefs d'entreprise avisés. S'adapter à une nouvelle demande est indispensable. Produire de bons et beaux produits de qualité ne suffit plus. Il leur faut tout à la fois répondre aux nouveaux modes de consommation de leurs clients et mettre en œuvre, en interne, des modèles de management et de gestion différents. Notre ambition est de faire de l'INBP un outil complet au service de la profession pour l'aider à se former, recruter, s'équiper, développer et personnaliser son offre, mieux produire, mieux gérer, en deux mots pour entreprendre et réussir.”

Valeurs

L'INBP met en œuvre au quotidien et défend 3 valeurs dans un **esprit d'ouverture, respectueux de la tradition.**

- **L'accompagnement** – « Chacun d'entre nous affirme, dans sa relation à l'autre, l'humanisme et l'engagement sociétal envers l'ensemble des acteurs de la filière. »
- **L'innovation** – « Chacun d'entre nous se remet en question, anticipe et s'adapte pour répondre en permanence aux besoins de notre filière. »
- **L'excellence** – « Chacun d'entre nous, à son niveau, met tout en œuvre pour que l'INBP soit la référence de notre filière et contribue au rayonnement de la profession, tant en France qu'à l'international. »

Gouvernance

Le président de la Fondation est **Jean-Paul Martin**.

Le secrétaire général est **Alain Decouflet**.

Le **conseil d'administration** se compose de 12 membres, parmi lesquels le président de la CNBPF, un représentant du département, un représentant du rectorat et une majorité de professionnels.

Au quotidien, les **équipes INBP** constituées de formateurs, techniciens, ingénieurs et administratifs sont animées par :

- **Sébastien Odet**, responsable métiers
- **Marius Sourdon**, responsable du Service formation diplômante
- **Cécile Chauvris**, responsable du Service relation client
- **Cécile Henry**, responsable du Service relations internationales
- **Catherine Stéphan**, responsable de la communication
- **Fabienne Lefebvre**, responsable administrative.



Des taux de réussite remarquables aux examens

Depuis de nombreuses années, les taux de réussite de l'INBP au CAP, suite à une préparation en 4,5 mois se situent entre 90 à 100%.

3 raisons peuvent expliquer ces excellents résultats :

- les contenus des programmes INBP vont au-delà de ce que prévoient les référentiels d'examen,
- la progression pédagogique est éprouvée,
- l'équipe pédagogique est experte, impliquée et passionnée.



Formation

Formation à la production, au développement de nouvelles gammes, à la vente, à la gestion, au management... depuis plus de 40 ans, la **formation** spécialisée en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie et snacking est le cœur de métier de l'INBP.

Formations diplômantes

Dès 1978, l'INBP a lancé sa première formation diplômante pour adultes avec la préparation au CAP de boulanger.

Aujourd'hui, l'ensemble des formations diplômantes représente 50% de l'activité formation de l'Institut.

Remarquables par leur organisation rigoureuse et leur format de courte durée, elles sont validées par un examen d'état et un diplôme interne.

- *Les formations pour adultes en reconversion professionnelle* permettent de préparer en 4,5 mois les CAP boulanger, pâtissier ou chocolatier-confiseur, ou en 6,5 mois le CAP boulanger Objectif chef d'entreprise (destiné aux porteurs de projets de reprise ou création).
 - *Les formations supérieures* en 6 mois préparent au titre de Brevet de Maîtrise boulanger ou pâtissier.
 - *L'apprentissage post-bac* en 1 an, réservé aux jeunes bacheliers, prépare en alternance au CAP de boulanger ou de pâtissier. Cette formation se déroule à l'INBP, au sein du CFA BPF.
- **Qualification professionnelle** en 1 an au travers du CQP vendeur, vendeuse conseil en boulangerie pâtisserie.
- **Perfectionnement réservé aux professionnels**
Ces stages sont proposés sous forme de sessions de 3 jours à Rouen ou de 1 à 2 journées en France, via un groupement professionnel ou directement au sein des entreprises (thématiques variées en boulangerie, pâtisserie, snacking, en réglementation, management et diagnostic).
- **Initiation et découverte**
 - Sessions d'initiation en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie (1 à 2 semaines) destinées à tout public adulte et à la vente (1 semaine).
 - Ateliers pédagogiques de 2 heures : « Du grain au pain ».

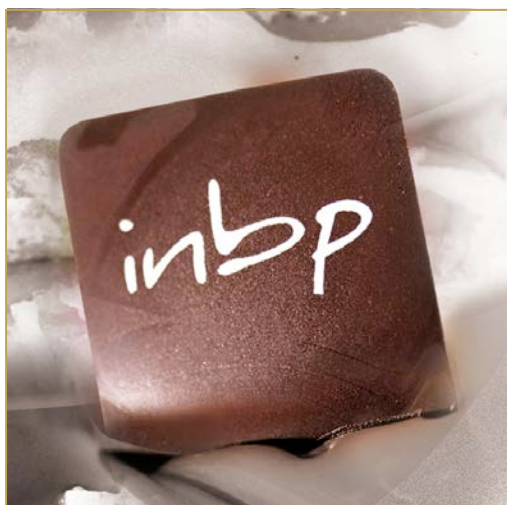
Cette offre de formation couvre l'ensemble des besoins des professionnels et s'adapte en permanence aux mutations du secteur. Elle est dispensée par des formateurs et intervenants de haut niveau, dont des **MOF** meilleurs ouvriers de France et des **champions du monde**, et s'adresse à un public national et international.

Conseil, ingénierie et service

Partenaire incontournable des professionnels de la filière, organisme reconnu au-delà des frontières, l'INBP est également sollicité, en France comme à l'international, pour des **missions de conseil** et d'**assistance technique** qui couvrent un large spectre : audit et accompagnement d'entreprise, aide à l'implantation, au développement, ingénierie pédagogique...

L'INBP est un auteur-éditeur d'ouvrages de recettes, de technologie, de revues techniques et de supports pédagogiques. Il est aussi le **premier centre de ressources documentaires** spécialisé dans le secteur (cf. paragraphe dédié page suivante).

Au-delà de ses métiers et de ses expertises, l'INBP est l'ambassadeur de toute une filière. Il promeut les savoir-faire, les produits et l'esprit de toute la profession au travers de publications, d'**événements** (salons nationaux, colloques internationaux, concours de renom, Coupe de France des écoles...) et d'**animations**.



Un accompagnement global, opérationnel et permanent

L'INBP accompagne les professionnels de la filière pour :

- *appréhender une zone de chalandise,*
- *constituer une gamme pertinente,*
- *aider à la sélection des matières premières,*
- *déterminer le niveau de production attendu,*
- *déterminer l'équipement optimal des fours et laboratoires de production,*
- *permettre de calculer les coûts afin de fixer les justes prix,*
- *recruter les collaborateurs,*
- *former, perfectionner le chef d'entreprise et ses équipes de production et de vente.*

Qu'est-ce qu'un formateur INBP ?

Doté d'un esprit ouvert et curieux, il est :

- *un pédagogue avéré et animateur d'équipe,*
- *un artisan boulanger, pâtissier, chocolatier-confiseur, glacier... expérimenté et doué,*
- *un créateur de recettes,*
- *un fin connaisseur de la profession et du monde de l'entreprise,*
- *un passeur de passions.*

Ressources humaines

L'équipe pédagogique INBP est composée de professionnels de haut niveau, tous passionnés. Hommes et femmes de terrain, dotés d'une grande expertise technique, ils sont attentifs aux tendances et mutations du secteur et savent adapter les contenus de la formation aux nouvelles contraintes et aux nouveaux besoins des marchés traditionnels ou émergents.

C'est une équipe conviviale, proche des stagiaires, qui sait **créer et maintenir un lien**.

Au-delà, **toutes les équipes INBP** ont à cœur de **bien accueillir et d'être proches de tous leurs publics** : une vraie signature INBP.

Equipements

L'INBP met tout en œuvre pour offrir des **conditions optimales d'accueil et de formation**.

Sur 4.800 m², fournils et laboratoires pédagogiques spacieux et d'une grande fonctionnalité, sont bien dotés en matériel. Entretien permanent et renouvellement en assurent la qualité.

Les matières premières font l'objet, elles aussi, d'une sélection attentive quant à leur qualité, leur provenance et leur juste coût.

Les stagiaires bénéficient, par ailleurs, de salles de cours et d'une salle de lecture.

En face de son siège, l'INBP dispose à Rouen, pour ses stagiaires, de 78 logements dans la résidence Georges Charpak.

Centre de Ressources Documentaires (CRD)

L'INBP met à disposition des professionnels le 1^{er} centre de ressources documentaires du secteur. Ce centre, qui reçoit près de 2.000 visiteurs par an, est riche de plus de 4.000 livres et fascicules. Le CRD alimente également une base de données de plus de 15.000 références. Ce patrimoine en fait un véritable observatoire de la filière et un veilleur de tendances en boulangerie pâtisserie.

Innovation, recherche et développement

Parce qu'il contribue à la recherche et au développement de la profession et du secteur, l'INBP a été labellisé Pôle d'innovation dès 1993 par le Ministère des PME du commerce et de l'artisanat (www.inbpinnov.com), devenu en 2016 PIA, Pôle d'innovation pour l'artisanat.

Par ailleurs, sa marque propre *INBP Création R&D* s'adresse aux ingrédients et autres fournisseurs de la filière afin de répondre à leurs besoins.



L'INBP et l'international

A Rouen, le public étranger suit les formations diplômantes (environ 15% des effectifs et nombreuses nationalités représentées) ou des sessions sur-mesure de découverte de la boulangerie pâtisserie française (principalement à l'intention d'entreprises ou d'écoles).

A l'international, sur tous les continents, les formateurs de l'INBP se déplacent pour répondre à des demandes variées : faire découvrir des recettes françaises ou accompagner des entreprises dans l'organisation du travail, la planification de la production ou encore former les équipes locales.

Parmi les derniers pays demandeurs, figurent les voisins européens, les DOM-TOM, mais aussi l'Argentine, la Chine, la Corée, le Japon, le Liban, le Maroc, le Niger, le Pérou, la Russie...

L'INBP est membre de Campus France : l'agence nationale pour la promotion de l'enseignement supérieur français à l'étranger.

Publics français et internationaux

L'INBP a d'abord formé des enseignants boulangers puis s'est tourné très rapidement vers tous les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie, qu'ils soient chefs d'entreprise ou salariés, côté production et côté vente, mais aussi, vers les adultes en reconversion professionnelle. Son public s'étend désormais à d'autres acteurs de la filière.

Fort d'un **savoir-former reconnu au-delà des frontières**, l'INBP s'adresse aussi à un public international.

Tous ces publics fidèles forment un réseau professionnel actif, remarquable, qui s'enrichit au fil des années et participe à l'évolution et au dynamisme de la profession.

Partenaires

Sur le plan local, l'INBP s'attache à sélectionner et nouer des **liens commerciaux et partenariaux** de qualité avec les fournisseurs du secteur, à taille humaine : meuniers et autres fournisseurs de matières premières, équipementiers, entretien maintenance et énergie, partenaires financiers, prestataires de services...

L'INBP a une sphère d'influence étendue.

Organisme référent, reconnu comme un établissement d'excellence par la profession, il intervient régulièrement à ce titre dans des colloques nationaux et internationaux. Il est également l'interlocuteur de grandes institutions telles que le ministère de l'Éducation Nationale, la Direction Générale de la Santé, l'Institut National de la Recherche Agronomique, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire...

Engagement

Acteur citoyen, acteur de la vie locale, l'INBP est apprécié pour son **engagement sociétal et humanitaire**. Cela se concrétise par des gestes réguliers comme la fourniture de pains et viennoiseries à de nombreuses associations, ou par des opérations de plus grande envergure, comme la conception d'ateliers cuisine pour les bénéficiaires des Restos du Cœur.

Les MOF et l'INBP, une belle histoire

En 2015, comme pour les précédentes éditions, l'INBP a accueilli l'excellence professionnelle en qualité de centre technique de la finale du 25^{ème} concours d' « Un des Meilleurs Ouvriers de France », classe boulangerie.

MOF, 3 lettres ambassadrices du savoir-faire et de la qualité française. 3 lettres reconnues dans le monde entier, mais aussi symboles de passionnés qui ont à cœur de transmettre leur expertise et leur enthousiasme, notamment au sein de l'INBP.



Repères

Depuis sa création, la vitalité de l'INBP se traduit par sa capacité à innover en permanence, tant sur le terrain de la formation que dans les domaines des études, de la recherche et du développement. Certaines dates fondatrices sont particulièrement marquantes.

1974•1979 | Premiers pas, premières actions

- **1974** Création par la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française de l'Institut, fondation reconnue d'utilité publique qui a pour première mission la formation des enseignants des CFA naissants, puis la formation et la promotion professionnelles des boulangers pâtisseries
- **1978** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP boulanger et de la formation professionnelle aux Brevet professionnel et Brevet de maîtrise boulanger
- **1979** Lancement des stages de perfectionnement de courte durée à Rouen

1980•1989 | La construction en marche

- **1980** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP pâtissier
- **1982** Nouveau directeur : Gérard Brochoire succède à André de Guibert
- **1983** Première intervention à l'international (Canada)
- **1984** Décentralisation d'actions de formation dans toute la France
Edition du 1^{er} livre INBP (thématique vente)
- **1986** 1^{er} accueil de la finale d'Un des Meilleurs Ouvriers de France, classe boulangerie
Organisation du 1^{er} séminaire national consacré aux femmes du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- **1988** Création du Centre de Ressources Documentaires
Lancement du *Supplément technique INBP*, revue professionnelle

1990•1999 | Croissance et montée en puissance

- **1990** 1^{ère} participation à la cérémonie de remise de la galette des rois au président de la République (fabrication confiée à l'INBP)
Edition du 1^{er} livre de technologie INBP
- **1993** Lancement à Rouen d'une formation réservée aux créateurs et repreneurs
Développement de stages spécifiques autour du pain de tradition française, (défini dans le décret Pain de 1993)
- **1993** Labellisation en tant que Pôle d'innovation par le ministère du Commerce et de l'Artisanat
Conduite des premières études techniques et scientifiques
- **1994** Emménagement dans un nouveau siège de 4800 m², en adéquation avec la forte expansion des activités
Création de l'animation pédagogique *Du grain au pain*
- **1995** Lancement de la formation professionnelle au Brevet de maîtrise pâtissier
Création de *Boulpat service*, service de renseignements documentaires et techniques
1^{ères} actions de formation intra-entreprise en France
1^{ers} travaux européens de normalisation des matériels
- **1996** Création du CFA BPF, centre de formation d'apprentis post-bac
Lancement de *INBP INFO*, revue de presse de tout le secteur
- **1997** Contribution à la rédaction du 1^{er} Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie
Développement des formations sur ce thème
Sortie du 1^{er} livre de recettes INBP
- **1998** Lancement de "Initiation/recyclage à la boulangerie et à la pâtisserie"
Création d'un studio graphique intégré et 1^{er} site Internet de l'INBP
- **1999** 1^{ers} travaux sur les maladies professionnelles, en collaboration avec des centres nationaux

2000•2009 | Une qualité reconnue, une notoriété avérée

- **2000/2009** Une décennie marquée par la forte croissance du nombre de stagiaires et d'heures de formation, par le renforcement des actions à l'international, par la conduite d'études d'envergure nationale et le développement des activités de publication
- **2000** Création de la formation à distance au CQP vente-conseil en boulangerie-pâtisserie
- **2004** Lancement de la démarche globale de progrès dans l'entreprise de boulangerie-pâtisserie
- **2005** Lancement de l'étude nationale d'intérêt de santé publique visant à la diminution de la teneur en sel du pain
- **2006** Etudes relatives au pain en tant qu'atout nutritionnel
Lancement de *IPI*, lettre d'info du Pôle d'innovation

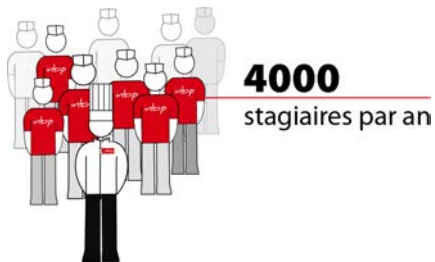
2010•2011 | Plus qu'une école, l'institut majeur de la profession

- **2010** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP chocolatier-confiseur
Inauguration de la résidence hôtelière Georges Charpak destinée à l'hébergement de stagiaires
Création d'atelier de pâtisserie grand public en partenariat avec l'Office de tourisme de Rouen : *Épâtez-vous !*
Le CFA BPF remporte la Coupe de France des écoles
Restructuration du réseau des anciens et des partenaires INBP
- **2011** Lancement de la formation "Objectif chef d'entreprise" incluant une double préparation au CAP boulanger et au métier de dirigeant
Conduite d'études dans le cadre du PNA, Programme national pour l'alimentation : *Bien manger, c'est l'affaire de tous !*

2012•2016 | Un outil complet au service de toute la filière

- **2012** Le 5 octobre, Jean-François Astier prend les fonctions de directeur général de l'Institut, succédant à Gérard Brochoire
L'INBP accueille à Rouen le 42^e Concours international des Jeunes Boulangers
L'INBP conçoit *Cavatine*, un gâteau créé en exclusivité pour l'Opéra de Rouen Haute-Normandie
- **2013** Nouvelle publication : classeur-outil *Sécurité et santé au travail*
Lancement d'INBP-CR, logiciel de coût de revient au service des boulangers pâtisseries : une aide efficace à la gestion
Lancement d'une formation "Initiation et recyclage en vente spécialisée"
La revue *Supplément technique INBP* fête son centième numéro
- **2014** L'INBP mène une enquête d'image auprès de ses différents publics, réaffirme ses valeurs - *accompagnement, innovation, excellence* - et les communique au travers de clips
L'INBP aide les professionnels à investir le secteur porteur du snacking et restauration boulangère en leur proposant une méthodologie et des recettes pour élaborer et adapter leur offre
Lancement de 2 formations : "Initiation et recyclage en glacerie", "Initiation et recyclage en chocolaterie"
Dans le cadre des actions en faveur de la diminution du sel dans le pain, l'INBP forme des boulangers démonstrateurs des moulins
- **2015** Mise à disposition de MAVIMPLANT, outil de création 3D de fournils ou laboratoires, conçu par INRS et INBP Pôle innovation
Parution de *Pain Party* de Sébastien Chevallier MOF, livre pédagogique qui inaugure *INBP Collection*
En partenariat avec Rouen Expo Evénements, lancement du 1^{er} concours *Chocolat et Talents*
- **2016** Dans le cadre de la création d'un prototype de plateforme elearning, conception de 60 vidéos pédagogiques en boulangerie-pâtisserie
Lancement des activités "crêperie" et "pizzeria" dans l'offre de formation continue

L'INBP en 3 chiffres



Perspectives

La boulangerie pâtisserie française est une activité non délocalisable, ce qui en fait un employeur significatif. Pour autant, ce secteur n'est pas à l'abri des évolutions à l'échelle mondiale, comme l'augmentation du coût des matières premières ou la baisse du pouvoir d'achat moyen de la population.

Les défis pour l'INBP sont multiples :

- **aider les entreprises françaises à organiser leur production** pour diminuer les coûts tout en conservant le même niveau de qualité,
- **aider des entrepreneurs potentiels** venant d'horizons très divers, tant en termes d'expérience professionnelle que de formation initiale, **à s'installer** dans ce secteur,
- **développer la formation dans les pays émergents** à forte croissance,
- **renforcer son positionnement** comme outil au service de l'ensemble des acteurs de la filière.

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



CONTACT PRESSE

INBP

Catherine Stéphan | c.stephan@inbp.com

02 35 58 17 69

Standard 02 35 58 17 77



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur