

Progresser  
Évoluer  
Créer !

CATALOGUE • FORMATIONS  
2024

**50 ans** à vos côtés

**inbp** Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

# 50 ans de transmission

Valoriser les savoir-faire, développer les compétences, innover, nos engagements n'ont pas pris une ride. Organisme de référence, l'INBP se réjouit d'avoir œuvré à la formation et au perfectionnement de milliers de professionnels.

En 1974, sa première mission était de former les enseignants des CFA naissants qui ont, à leur tour, formé un grand nombre d'apprentis sur l'ensemble du territoire.

Vous ne les voyez pas, mais bon nombre de nos anciens sont autour de vous :

- Salariés passionnés, ils confectionnent chaque jour de quoi apprécier nos repas,
- Chefs d'entreprise, ils contribuent à promouvoir nos métiers via leur stratégie commerciale, des émissions de télévision ou encore des concours,
- Technico-commerciaux chez vos fournisseurs de matières premières,
- Engagés à l'international au sein d'associations humanitaires ou à la tête d'entreprises internationales,
- Formateurs ouvrant parfois leur propre école, etc.

Plus d'un tiers des MOF boulangers sont d'anciens élèves ou salariés de l'INBP. Mais n'oublions pas non plus que 80 % des apprentis de l'institut sont restés dans le secteur professionnel !

Nous sommes fiers d'œuvrer au rayonnement de la boulangerie-pâtisserie française. De par votre fidélité à l'INBP, vous y avez contribué : poursuivons !

## Sommaire

### Formations en entreprise

Réalisées partout en France

#3

### Inscription et financement

#4

### Stages courts

Réalisés à l'INBP Rouen

#5

#### Boulangerie

#6

#### Pâtisserie

#12

#### Snacking

#16

#### Vente

#17

#### Initiations

#18

### Formations en alternance et continue

Réalisées à l'INBP Rouen

#19



## Formations en entreprise

Réalisées dans vos locaux, partout en France ou programmées par votre groupement professionnel ou d'autres acteurs du secteur.

### Boulangerie

#### Pains traditionnels et spéciaux

- Pain nutrition santé **Nouveau**
- Déclinaison autour de la tradition française
- Pains de qualité 100% maison
- Tendance bio
- Pains et saveurs
- Pains de bonne conservation

#### Viennoiseries

- Les classiques de la viennoiserie, fabrication artisanale
- Viennoiseries contemporaines 2024 **Nouveau**
- Brioches familiales
- Corbeille de mini-viennoiseries

#### Snacking et pâtisseries boulangères

- Snacking d'entreprise **Nouveau**
- Grignotage pour ventes additionnelles
- Pâtisseries boulangères de vos boutiques
- Valorisez vos invendus

#### Spécial fêtes

- Votre gamme de Noël **Nouveau**

### Snacking

- Les essentiels du snacking
- Les plus grands succès de nos recettes snacking
- Snacking printemps-été 2024 **Nouveau**
- Snacking automne-hiver 2024 **Nouveau**
- Desserts de snacking
- Plats cuisinés du boulanger
- Tourtes et pâtés en croûte
- Croques et tartines
- Salades au choix : bien s'organiser
- Planches dinatoires
- Votre gamme de quiches **Nouveau**

### Pâtisserie

#### Les incontournables

- Les grands classiques de vos boutiques
- Vos entremets en cadre
- Entremets et petits gâteaux
- Tartes gourmandes
- Bouchées sucrées **Nouveau**
- Vos glaces faciles
- Desserts de snacking

#### Nouvelle tendance

- Pâtisserie végétale **Nouveau**

#### Pâtisseries longue conservation

- Des gâteaux et des bocaux **Nouveau**
- Petits fours secs, moelleux et macarons
- Mini-moelleux en sachet **Innovation INBP**

#### Chocolats et confiseries

- Pâques : montages en chocolat  
Thème *Les animaux font les J.O.* **Nouveau**
  - Pâques : pièce de vitrine en chocolat  
Thème *Les animaux font les J.O.* **Nouveau**
  - Pâques : montages simples et craquants
  - Montages en chocolat toute l'année
  - Bonbons chocolat moulés
  - Bonbons chocolat cadrés **Nouveau**
  - Confiseries maison
- #### Spécial fêtes
- Croquebouches
  - Bûches de Noël 2024 **Nouveau**
  - Galettes et produits feuilletés
  - Cake design et wedding **Nouveau**

### Diagnostic

Uniquement en entreprise

- Points de contrôle en boulangerie
- Points de contrôle en pâtisserie
- Optimisation : gagner en efficacité au fournil

### Boutique-Vente

- Les bases de la vente en boulangerie-pâtisserie
- La relation client au cœur du métier
- Donner vie à sa boutique
- L'art de la vente conseil
- Les facteurs d'ambiance au service de la vente

#### Spécial fêtes

- L'univers de Pâques 2024 **Nouveau**
- L'univers de Noël 2024 **Nouveau**

### Réglementation

- Étiquetage et affichage en magasin  
*Les obligations d'information du consommateur*
- Document unique de sécurité (DUS)  
*Les obligations réglementaires en matière de santé et sécurité*
- Hygiène et traçabilité  
*Application de la réglementation et du guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie*
- Hygiène, étiquetage, sécurité  
*Synthèse des exigences réglementaires en boulangerie-pâtisserie*

### Management

- Manager de proximité
- Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) : les fondamentaux à appliquer en boulangerie-pâtisserie **Nouveau**

Financement et programmes : nous consulter.  
Service Relation Client  
8h30 - 12h30 / 13h30 - 17h  
02 35 58 17 81  
servicerelationclient@inbp.com



# Prêt(e) à développer vos compétences ?

## INFORMATIONS PRATIQUES SUR LES STAGES COURTS À L'INBP ROUEN

### INSCRIPTION À NOS STAGES ET FORMATIONS

En ligne sur [inbp.com/inscription](https://inbp.com/inscription)

Contactez notre équipe pour plus d'informations.

Du lundi au vendredi :  
8h30 ▶ 12h30 / 13h30 ▶ 17h  
Par téléphone : 02 35 58 17 81  
Par mail : [servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com)

### PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Rapprochez-vous de notre équipe pour connaître les possibilités de financement et être accompagné dans vos démarches.

Par téléphone : 02 35 58 17 81  
Par mail : [servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com)

### ASSISTANCE PROFESSIONNELLE

Posez vos questions techniques, pratiques, historiques, sectorielles à nos experts.

Par téléphone : 02 35 58 17 70  
Par mail : [doc@inbp.com](mailto:doc@inbp.com)

#### CONFIRMATION

Une dizaine de jours avant le stage, vous recevrez un mail de confirmation avec un plan d'accès.

#### ANNULLATION

En cas de désistement, prévenez l'INBP 15 jours avant le stage au plus tard\*.  
L'INBP se réserve le droit d'annuler le stage.

#### LIEU/ÉQUIPEMENT

L'INBP dispose de fournils et de laboratoires pédagogiques bien équipés, bien agencés, pourvus de matières premières sélectionnées, adaptées à chaque stage.

#### RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans la formation.

#### HÉBERGEMENT

L'INBP peut vous réserver, selon la disponibilité, un studio dans la résidence Charpak, en face de l'INBP ou une chambre d'hôtel.

#### À PRÉVOIR

Apportez une tenue professionnelle, le nécessaire pour la prise de notes et de photos.

\*Les Conditions Générales de Vente sont consultables sur [www.inbp.com](https://www.inbp.com)

# Calendrier des stages courts

Réalisés à l'INBP Rouen.

- Boulangerie
- Vente
- Pâtisserie
- Initiation
- Snacking

## MAI 2024

- 13 au 15**
  - Tarterie boulangère et viennoiseries à partager
  - Pâte à choux et tartelettes
  - Les 5 étapes d'une vente réussie
- 21 au 23**
  - La créativité au service du goût
  - Sucre d'art commercial et artistique
- 27 au 29**
  - Les nouvelles tendances du levain
  - 100% confiserie
- 27 au 31**
  - Démarrer une activité de snacking

## JANVIER 2024

- 29 au 31**
  - Viennoiseries garnies à 4 mains

## FÉVRIER 2024

- 12 au 14**
  - Tourier, le retour d'une tendance
- 19 au 21**
  - L'art de la viennoiserie
  - Montages gourmands de Pâques
- 26 au 28**
  - Pièces plaisir et concours
  - Une boutique dynamique toute l'année

## MARS 2024

- 04 au 06**
  - Viennoiseries maison : un créneau porteur !
  - Snacking printemps-été
- 11 au 13**
  - Entremets et tartes, entre tendances et traditions
- 18 au 29**
  - Initiation/recyclage en boulangerie et viennoiserie
  - Initiation/recyclage en pâtisserie

## AVRIL 2024

- 02 au 04**
  - Une gamme bio, moderne et engagée
- 08 au 10**
  - Mon univers boulanger
  - Pâtisserie santé
- 15 au 17**
  - Splendeur des croquembouches
- 22 au 24**
  - Mes inspirations boulangères
  - Viennoiseries d'exception
  - Démarrer une activité de glacerie

## JUIN 2024

- 03 au 05**
  - Pains et viennoiseries prestige révélés
  - Entremets et petits gâteaux
- 10 au 12**
  - Il n'existe pas une mais des levures
  - Pâtisserie des chefs
- 17 au 19**
  - Préparation à l'excellence
  - Pièce artistique en chocolat
- 24 au 26**
  - Pains spéciaux et fantaisies
  - Confitures : développer une nouvelle gamme de produits

## JUILLET 2024

- 01 au 12**
  - Initiation/recyclage en boulangerie et viennoiserie
  - Initiation/recyclage en glacerie
- 08 au 10**
  - Plaisir et transmission autour du levain

## SEPTEMBRE 2024

- 02 au 13**
  - Initiation/recyclage en chocolaterie et confiserie
- 09 au 11**
  - Pain 100 % maison
- 16 au 18**
  - Gâteaux de voyage et snacking sucré
  - Snacking 100 % boulanger
- 23 au 25**
  - Dynamiser et rationaliser votre production
- 23 au 26**
  - Démarrer une activité en vente

## OCTOBRE 2024

- 30 au 02**
  - Nouvelle collection by Cyrille
  - Mon univers chocolat
- 03 au 04**
  - Galettes feuilletées
- 07 au 09**
  - Le best-of de ma boulangerie
  - Snacking automne-hiver
- 14 au 16**
  - Pains aromatiques, fibres et levains
  - Mes bûches boutique
  - Transmettre à son équipe l'envie de réussir
- 21 au 23**
  - Le pain viennois et ses déclinaisons
- 28 au 30**
  - Ma boulangerie gourmande
  - Pâtisseries feuilletées

## NOVEMBRE 2024

- 04 au 06**
  - Viennoiseries classiques et tendances
  - Vitrine de Noël
- 06 au 08**
  - Pains spéciaux, au levain et aromatiques
- 12 au 14**
  - Tourier, le retour d'une tendance
  - Pâtisserie des chefs
- 18 au 20**
  - Les nouvelles tendances du levain
  - Plats à emporter du boulanger
- 25 au 27**
  - Ma gamme boulangère en boutique
  - Desserts de restaurant

## DÉCEMBRE 2024

- 02 au 13**
  - Initiation/recyclage en pâtisserie
- 09 au 20**
  - Initiation/recyclage en boulangerie et viennoiserie

STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

# Boulangerie

 3 jours, soit 21 h\*

 1 050 € HT / 1 260 € TTC \*

\*Sauf exception



29 janvier ► 31 janvier 2024

## VIENNOISERIES GARNIES À 4 MAINS

“ Olivier Magne, MOF boulanger et Thomas MAHOU, formateur pâtissier, vous présenteront une gamme de viennoiseries résolument moderne. Alliant le travail de la fermentation, du tourage et des garnitures pâtissières, l'objectif de ce stage sera de donner naissance à une nouvelle vague de viennoiseries inédites. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Tsarine à la vanille : viennoiserie alliant pâte à croissant et pâte à choux.
- Toupie cassis citron : viennoiserie à base de pâte à brioche aromatisée.
- Croissant bicolore, brioche feuilletée, brioche au beurre...



Olivier **MAGNE**  
Thomas **MAHOU**



12 février ► 14 février 2024

## TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE !

“ Parce que le tour est un poste clé de l'artisanat, je vous propose un partage technologique, de comparaisons de procédés et de réalisations produits. Quelle que soit votre fonction, vous repartirez avec de solides bases sur une large gamme adaptée à votre environnement. Au programme : une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants. ”

Environ 25 fabrications dont :

- Feuilletage : pithiviers, chausson du verger, palmier et des surprises.
- Viennoiseries : les classiques, brioche feuilletée, ma version de la bûche de Noël façon tourier.
- Autres : fonçage, tartes, sablés, flan de mon enfance.



Aurélien **LE MOULLOUR**



19 février ► 21 février 2024

## L'ART DE LA VIENNOISERIE

“ Venez découvrir les produits classiques remis au goût du jour et d'autres plus créatifs que je réalise au quotidien dans ma boutique. Au programme : compréhension des pâtes, tourage, différents façonnages et diverses garnitures pour trouver l'équilibre entre le goût et le visuel de chaque viennoiserie. ”

Environ 15 fabrications dont :

- Noeuds papillons : pâte levée feuilletée, caramel au beurre salé.
- Déclinaison de Suisses : pâtes levées feuilletées aromatisées, crèmes pâtissières diverses (vanille, café, pralines roses, ...).
- Brioche citron : pâte à brioche, crumble citron, confit citron.



Mickaël **MARTINEZ**



26 février ► 28 février 2024

## PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

“ Ce stage a pour particularité de réunir débutants et expérimentés. Mon expertise pédagogique, notamment auprès d'un public jeune, me permet d'accompagner chacun, à son rythme. Passionné du décor, je vous ferai progresser en techniques, de sorte à ce que vous puissiez passer des idées à la concrétisation de votre pièce. Un stage plaisir dans un climat propice à la création. ”

Pièces et sujets sur thèmes variés :

- Travail de différentes pâtes de couleurs.
- Pâte au sirop : découverte et perfectionnement.
- Techniques de découpe, de cuisson et d'assemblage.



Sébastien **CHEVALLIER**



4 mars ► 6 mars 2024

## VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR !

“ Apprendre à fabriquer des viennoiseries artisanales pour lesquelles l'intervention humaine reste une constante. Permettre à l'artisan d'acquiescer les techniques de fabrication de la viennoiserie, en distinguant les étapes qui peuvent être mécanisées ou non, afin de pérenniser et valoriser le savoir-faire, l'authenticité et d'offrir la garantie du 100% artisanal. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Moelleux à la crème
- Croissant bicolore au café
- Et aussi : tartelette aux fruits rouges, brioche feuilletée aux agrumes, fleur exotique...



Philippe **HERMENIER**



2 avril ► 4 avril 2024

## UNE GAMME BIO, MODERNE ET ENGAGÉE

“ Astucieusement réfléchi, cette gamme bio est adaptée à l'entreprise : disponibilité des matières premières, méthodes de fermentation courantes, mise en œuvre de levains sans difficultés. Côté viennoiserie, pour organiser au mieux la production, j'ai recours à la congélation, tout en garantissant la qualité. Cette gamme originale passe par une maîtrise des coûts de revient, un éclairage technologique et une sensibilisation à la nutrition. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Plusieurs déclinaisons autour de la tradition
- Croissants et pains au chocolat bio en cru surgelé
- Le gaillard : pain à l'épeautre, farine de lentilles et lentilles corail en pousse contrôlée.



Frédéric **PIERRAIN**



8 avril ► 10 avril 2024

## MON UNIVERS BOULANGER

“ Je vous propose dans cette formation d'échanger sur l'évolution de notre métier. Venez découvrir des nouvelles techniques et explorer des produits pouvant être mis dans votre magasin pour une gamme plus étoffée. Nous réaliserons l'un des produits les plus fastidieux qu'est le Panettone. ”

Environ 15 fabrications dont :

- Panettone chocolat orange
- Pain au levain : farine de blé écrasée sur meule de pierre, levain dur.
- Hot dog : pâte briochée, saucisse maison, pickles de légumes.



Thomas **SUBRIN**



22 avril ► 24 avril 2024

## MES INSPIRATIONS BOULANGÈRES

“ Venez découvrir mon univers de la viennoiserie aux pains ! Nous utiliserons différents levains en fonction des fabrications, réaliserons une gamme de pains aromatiques aux associations innovantes et travaillerons des viennoiseries incontournables et créatives. Partage et passion garantis. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Calisson fraise anis : pâte levée feuilletée bicolore et crème onctueuse fraise anis.
- Éclair Bounty : pâte à brioche par sablage, garniture noix de coco chocolat et glaçage noix de coco.
- Pain au chanvre : pain au levain T80 avec mélange aromatique au chanvre et graines.



Valentin **LEVRARD**



22 avril ► 24 avril 2024

## VIENNOISERIES D'EXCEPTION

“ Les viennoiseries offrent un large champ de créativité et de plaisir. Elles sont non seulement l'expression du savoir-faire et de la maîtrise technique du boulanger, mais aussi le reflet d'une personnalité. Cette remarquable gamme de viennoiseries séduira les amateurs du beau, du bon et de l'exception. Tout simplement ! ”

Environ 15 fabrications dont :

- Tsarine à la vanille : alliant pâte à croissant et pâte à choux.
- Cuillère praliné mangue : sur base de pâte levée feuilletée.
- Toupie cassis citron : à base de pâte à brioche aromatisée.



Olivier **MAGNE**



13 mai ► 15 mai 2024

## TARTERIE BOULANGÈRE ET VIENNOISERIES À PARTAGER

“ Une belle gamme de tartes boulangères de conservation ainsi que de gourmandes pièces de viennoiserie individuelles ou à partager seront au programme. Travail des pâtes viennoises, feuilletées ou briochées. Pâtes friables et crumble, crèmes cuites, marmelades et confits. Une belle façon d'étoffer son offre dans un esprit boulanger qui fait trait d'union entre l'univers de la viennoiserie et de la pâtisserie artisanale. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Tartes boulangères sablées : tarte Miradélises (mirabelles, crumble noisettes), tarte du Midi (riz au lait, marmelade pêche abricot romarin)...
- Couronne briochée glacée aux citrons : brioche fourrée d'une garniture aux amandes et citrons, finement glacée.



Nicolas **STREIFF**



21 mai ▶ 23 mai 2024

## LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DU GOÛT

“ Venez partager un beau moment d'échange autour de différentes recettes de pains et viennoiseries innovantes composant mon univers boulanger. A l'aide de jeux de texture et de saveurs nous découvrirons comment fabriquer plusieurs garnitures pour créer des produits aussi beaux que bons. ”

Environ 20 fabrications dont :

- La tulipe chocolatée : pâte levée feuilletée, biscuit vapeur et crémeux chocolat.
- Pains soufflés à partir de pâte de tradition française aromatisée.
- Le sandwich saumon betterave : pâte briochée, gravlax de saumon, saumon fumé, betterave rouge, pickles.



Alexandre LAUMAIN



24 juin ▶ 26 juin 2024

## PAINS SPÉCIAUX ET FANTAISIES

“ Venez retravailler des pains classiques et spéciaux avec des mélanges de farines pour vous démarquer de la concurrence. Apprenez à maîtriser les levains pour obtenir un goût unique. Travaillez les fabrications en différé et les pains fantaisies. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Tabatière fleur de lys : forme de pain de campagne recouvert de graine de pavot et pochoir.
- Pain aux fines herbes : pain garni d'herbes aromatiques et de tomate.
- Baguette oméga : farine de tradition, farine écrasée à la meule de pierre et graine de chia.



Philippe HERMENIER



27 mai ▶ 29 mai 2024

## LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

“ Organisation, optimisation et rationalisation sont les maîtres-mots de ma réflexion. Du levain, des farines de qualité (bio, CRC,...), moins de sel, zéro additif. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre ! ”

Environ 25 fabrications dont :

- Les grands classiques au levain : tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété : panettones, pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées : pain ancestral.



Aurélien LE MOULLOUR



8 juillet ▶ 10 juillet 2024

## PLAISIR ET TRANSMISSION AUTOUR DU LEVAIN

“ Venez plonger dans mon univers de la boulangerie artisanale. Ce stage offrira une occasion d'apprendre les techniques traditionnelles et modernes, nous aborderons le travail sur levain dur, liquide ou brioché. Dans la bonne humeur, nous aurons l'occasion de dynamiser et susciter l'inspiration du quotidien. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Pain nutritionnel aux graines, aux baies et aux légumineuses : levain et polish, graines de lin, sésame noir, cranberries.
- Brioche feuilletée cubaine.
- La généreuse tout chocolat : le chocolat dans tous ses états autour d'une brioche fine.



Rodolph COUSTON



3 juin ▶ 5 juin 2024

## PAINS ET VIENNOISERIES PRESTIGES RÉVÉLÉS

“ Bienvenue au cœur de mon univers boulanger. Des grands classiques aux créatifs, nous explorons ensemble l'univers fascinant des pains et viennoiseries prestigieuses. De l'idée à la conception, je vous dévoile tous mes secrets. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Dôme caramélisé marrons cassis.
- Déclinaison de petits coussins briochés (orange vanille, expresso, framboise citron).
- Couronne cannelée sur base de levain de quinoa germé.



Brian BOCLET



9 septembre ▶ 11 septembre 2024

## PAIN 100% MAISON

“ Je vous propose au cours de ce stage de nous fixer un seul but : établir une gamme de pains spéciaux totalement maison ! Nous utiliserons et appliquerons différents types de fermentation et de pétrissage. Au final, avec plaisir et satisfaction, vous proposerez dans votre boulangerie une nouvelle gamme 100% maison à votre clientèle. ”

Environ 30 fabrications dont :

- Pain au levain pétri à la main.
- Pavé aux graines de tournesol, ciabatta à l'huile de graine de courge.
- Pain de mie incrustation et aussi rugbrod, main de Nice, fougasse...



Thomas MARIE



10 juin ▶ 12 juin 2024

## IL N'EXISTE PAS UNE MAIS DES LEVURES

“ Il était une fois un micro-organisme vivant d'origine naturelle. D'un ingrédient utilisé au quotidien, la levure a évolué au fil du temps. Il n'existe aujourd'hui pas une mais plusieurs levures de boulangerie adaptées aux techniques et produits fabriqués. Durant cette session seront étudiées les réactions de la levure face au froid, en viennoiserie et pâtes sucrées, sur différentes techniques de fabrication. ”

Au programme :

- Technique du croissant prépoussé surgelé et les bénéfices d'une levure osmotolérante.
- Maîtrise de la fermentation en bac avec une levure adaptée.
- Techniques du prépoussé, du précuit, et amélioration du moelleux.



Tony DORE

En partenariat avec  
**LESAFFRE**  
PANIFICATION  
FRANCE



23 septembre ▶ 25 septembre 2024

## DYNAMISER ET RATIONALISER VOTRE PRODUCTION

“ Je vais vous faire partager mes méthodes et produits autour de la boulangerie conventionnelle et bio, des viennoiseries, du snacking et des gâteaux de voyage, pour vous permettre d'avoir une gamme rationnelle et innovante dans le but de dynamiser votre boutique. ”

Environ 25 fabrications dont :

- Boulangerie : baguette de tradition et ses déclinaisons, Petit Louis petit épeautre doré sur levain dur...
- Viennoiserie : brioche feuilletée caramel, éclair du boulanger passion framboise...
- Snacking et gâteaux de voyage : tartines, ficelles apéro, globe croqueur...



Mickaël CHESNOUARD



17 juin ▶ 19 juin 2024

## PRÉPARATION À L'EXCELLENCE

“ Mon souhait pour ce stage est de vous proposer une formule de travail, orientée de façon logique à la préparation des examens et concours d'excellence. En comprendre les attentes, les sujets, se créer une logique d'entraînement afin d'optimiser le travail et l'organisation. Vous donner des clés, le tout à travers des phases de pratiques et de démonstrations autour des grands classiques et produits incontournables de notre métier. Le but étant d'identifier pour chaque stagiaire sa marge de progression avec des débriefings, et d'en trouver les axes d'amélioration. L'objectif : vous faire gagner du temps et ce, dans un cadre restreint et discret. ”



Aurélien LE MOULLOUR



30 septembre ▶ 2 octobre 2024

## NOUVELLE COLLECTION BY CYRILLE

“ À travers ce nouveau stage, nous travaillerons des viennoiseries tendances sans oublier les fondamentaux. Nous réaliserons une gamme de pains sur empois cuits en moule. Deux ou trois produits anglo-américains compléteront ce programme. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Pain au lait feuilleté pistache : produit enroulé. Pâte à pistache maison, pistaches concassées.
- Barre ultra feuilletée : fourrée de pâte à tartiner maison, feuilletage à champ, technique des feuilletés de couleurs rouge et cacao.
- Pain sur empois de châtaigne : empesage de la farine de châtaigne, brisure de marrons, produit cuit en moule.



Cyrille VAN DER STUYFF



3 octobre 2024 ▶ 4 octobre 2024

2 jours, soit 16 h 800 € HT 960 € TTC

## GALETTES FEUILLETÉES

Elles font fondre vos clients, sont les incontournables des rayons festifs et se déclinent avec créativité pour décupler le plaisir de les déguster. Croustillantes, fondantes, garnies avec justesse et équilibre des saveurs, ces galettes feuilletées, en plus d'être délicieuses, offrent un visuel soigné : votre meilleure signature !

Environ 10 fabrications dont :

- Galette myrtille fleur d'oranger.
- Galette praliné noisette chocolat.
- Galette semoule pomme vanille caramel.



Cyrille VAN DER STUYFT



6 novembre ▶ 8 novembre 2024

## PAINS SPÉCIAUX, AU LEVAIN ET AROMATIQUES

En trois jours, je vous propose de découvrir une large gamme de pains adaptée à votre entreprise, afin de vous permettre de varier régulièrement votre offre en magasin. Au programme : pains aux ingrédients, pains régionaux, pains au levain, pains de mie asiatiques moelleux.

Environ 20 fabrications dont :

- Pains aromatiques : pavé chocolat cranberries, baguette de Noël, pain aux noix tigré, ...
- Pains régionaux et européens : pain de Lodève, ciabatta, bretzel, ...
- Gamme de pains de mie asiatiques moelleux : pain de mie nature, aux graines, aux fruits secs, ...



Jean-Marie LANIO



7 octobre ▶ 9 octobre 2024

## LE BEST OF DE MA BOULANGERIE

Se démarquer est devenu tout autant indispensable que de proposer des gammes de qualité. Nous travaillerons les levains et les mélanges de farine pour caractériser nos pains, des viennoiseries originales mais rationnelles et des produits de snacking qui offrent du plaisir à la dégustation. Partageons les produits qui font le succès de ma boutique.

Environ 20 fabrications dont :

- Pains aux graines.
- Brioche pistache : pâte à brioche, pâte sucrée, crème pistache, petits choux, brownie, praliné.
- Pâté lorrain, ravioles...



Joël SCHWABACH



12 novembre ▶ 14 novembre 2024

## TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

Parce que le tour est un poste clé de l'artisanat, je vous propose un partage technologique, de comparaisons de procédés et de réalisations produits. Quelle que soit votre fonction, vous repartirez avec de solides bases sur une large gamme adaptée à votre environnement. Au programme : une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants.

Environ 25 fabrications dont :

- Feuilletage : pithiviers, chausson du verger, palmier et des surprises.
- Viennoiseries : les classiques, brioche feuilletée, ma version de la bûche de Noël façon tourier.
- Autres : fonçage, tartes, sablés, flan de mon enfance.



Aurélien LE MOUILLOUR



14 octobre ▶ 16 octobre 2024

## PAINS AROMATIQUES, FIBRES ET LEVAINS

Ma philosophie de travail s'oriente sur l'utilisation et la fermentation des fibres afin d'optimiser l'intérêt nutritionnel de nos fabrications. Farines complètes bio, semi-complètes ou non panifiables riches en fibres, graines de légumineuses, légumes, fruits et même drèches de brasserie entreront dans cette gamme de pains traditionnels, aromatiques et créatifs. Sans oublier les levains !

Environ 20 fabrications dont :

- Rustiquettes automne-hiver : baguettes saisonnières très aromatiques aux ingrédients de saison.
- Feuille des moissons : pain campagnard riche en fibres, de longue fermentation sur levain.
- Pain aux drèches de brasserie : très riche en fibres fermentées, une version atypique du pain aux sons.



Nicolas STREIFF



18 novembre ▶ 20 novembre 2024

## LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

Organisation, optimisation et rationalisation sont les maîtres-mots de ma réflexion. Du levain, des farines de qualité (bio, CRC,...), moins de sel, zéro additif. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre !

Environ 25 fabrications dont :

- Les grands classiques au levain : tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété : panettones, pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées : pain ancestral.



Aurélien LE MOUILLOUR



21 octobre ▶ 23 octobre 2024

## LE PAIN VIENNOIS ET SES DÉCLINAISONS

Avec une pâte de base, feuilletée ou non, nous élaborerons une gamme simple de produits de grignotage salé et sucré. Différentes techniques seront mises en œuvre pour répondre rapidement à la demande de la clientèle et ainsi augmenter vos ventes additionnelles. Stage 100% entreprise.

Environ 20 fabrications dont :

- La babka au chocolat noisette.
- Tartelette viennoise garnie d'une crème pâtissière et d'une meringue italienne et d'un gélatifié framboise.
- La torsade chèvre jambon paprika.



Olivier MAGNE



25 novembre ▶ 27 novembre 2024

## MA GAMME BOULANGÈRE EN BOUTIQUE

Nous élaborerons ensemble les Best-sellers de ma boutique qui répondent aux attentes des clients d'aujourd'hui. Je présenterai une gamme variée de produits saisonniers et ceux qui font le succès de ma boulangerie toute l'année en alliant les exigences qualitatives et économiques du quotidien.

Environ 25 fabrications dont :

- Kouign Amann aux pommes : incontournable revisité.
- Brioche vendéenne : en pointage bacs et en direct.
- Le pain nutrition : pain signature en méthode inversée.



Thomas PLANCHOT



28 octobre ▶ 30 octobre 2024

## MA BOULANGERIE GOURMANDE

Je vous propose de revisiter à ma façon une gamme de gâteaux de voyage, tartes boulangères et brioches gourmandes. Sur base de pâte briochée, levée feuilletée, brisée et sucrée, nous travaillerons les tartes boulangères individuelles mais également en cadre, à partager, afin de rationaliser votre travail.

Environ 20 fabrications dont :

- Miss Baba Pina Colada : baba boulanger imbibé d'un sirop Pina Colada.
- Linzer tarte : sur une base de pâte à la cannelle garnie d'un appareil framboise fait maison.
- Tarte paysanne : pâte à brioche, crème d'amande pistache, poires pochées, crumble chocolat.



Sébastien CHEVALLIER



4 novembre ▶ 6 novembre 2024

## VIENNOISERIES CLASSIQUES ET TENDANCES

Principal objectif de ce stage : se faire plaisir en découvrant les nombreux univers de la viennoiserie. Des viennoiseries tendances aux viennoiseries classiques et rationnelles, je vous propose un tour d'horizon de cette facette de notre beau métier.

Environ 20 fabrications dont :

- Kouign Amann : viennoiserie bretonne emblématique à découvrir sous différentes formes et saveurs.
- Stollen : brioche de Noël à découvrir.
- Dôme feuilleté cassis : pâte levée feuilletée, biscuit amande citron vert, gélatifié cassis.



Jean-Marie LANIO

Le tour de main qui fait la différence



STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

# Pâtisserie



3 jours, soit 21 h



1 050 € HT / 1 260 € TTC



19 février ► 21 février 2024

## MONTAGES GOURMANDS DE PÂQUES

“ Donnez vie à votre boutique en réalisant une gamme de montages en chocolat traditionnelle et moderne. Nous travaillerons les techniques de base et les assemblages bien exécutés ainsi que l'utilisation de poudres de fruits. Mon objectif est de m'adapter au niveau de chacun pour se faire plaisir ! ”

Environ 10 fabrications dont :

- Montages chocolat : moulages, aplats, assemblage des éléments, finitions, ...
- Gourmandises pour garniture : fruits secs turbinés, cubes gianduja, ...
- Confiseries : pâte de fruits guimauves, ...



Jean-Pierre  
GODIER



11 mars ► 13 mars 2024

## ENTREMETS ET TARTES ENTRE TENDANCE ET TRADITION

“ Voici dans les grandes lignes : fabrication des matières premières de base nécessaires à la réalisation des recettes, biscuits, croustillants, pâtes sucrées et sablées, crème pâtissière, crémeux, compotées, mousses et glaçages, mise en valeur des produits et fruits de saison, accord des parfums, travail sur le contraste des textures et couleurs, assemblage, montage et décors. Il ne restera plus qu'à déguster ! ”

Environ 10 fabrications dont :

- Bijou : biscuit joconde, mousse chocolat, crémeux vanille, compotée de framboise.
- Mahogany : financier cassis, compotée de mangue, crémeux graine de courge, mousse passion.
- Tarte pina colada : amandine, crème citron, brunoise ananas citron vert, crème allégée coco.



Jérôme  
LANGILLIER



8 avril ► 10 avril 2024

## PÂTISSERIE SANTÉ

“ Découvrez une pâtisserie gourmande mais soucieuse de la santé du client. Vous aurez les clés pour créer des recettes accessibles aux personnes diabétiques, sportives ou soucieuses de leur santé. Nous travaillerons avec des matières premières sélectionnées pour leurs intérêts nutritionnels. ”

Environ 10 fabrications dont :

- Tarte PKC : pomme kiwi concombre.
- Tarte citron.
- Millepin : millefeuille au praliné pignon de pin.



Luc  
BAUDIN



15 avril ► 17 avril 2024

## SPLendeur DES CROQUEMBOUCHES

“ Nouveaux thèmes et nouveaux concepts. Pas de croquembouche, sans technique ni maîtrise des recettes. Ma pâte à choux lisse résiste à l'humidité, mon sucre garde une même coloration après réchauffages successifs, mon pastillage se prête aux décors fins. Des parfums toujours au rendez-vous. En bonus : des solutions de transport. ”

1 pièce par stagiaire :

- Côté pâtisserie : pâte à choux, nougatine et caramel.
- Côté finition : maîtrise de la coloration et du glaçage.
- Côté design : symbolisme, stylisme, décoration, assemblage.



Jérôme  
LANGILLIER



22 avril ► 24 avril 2024

## DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE

“ Le royaume de la glace : c'est ici ! Au programme : comprendre les glaces, crèmes glacées et sorbets, découvrir la technologie pour mieux appréhender les réalisations de recettes personnalisées et rectifier ou améliorer les existantes, apprendre les techniques de fabrication de mix, diversifier les parfums, travailler coulis et inclusions, savoir présenter. Sans oublier de déguster, tous ensemble. ”

Environ 30 fabrications dont :

- Assortiment de glaces en bacs.
- Pots glacés snacking.
- Montages glacés simples et rapides.



Gérard  
CABIRON



13 mai ► 15 mai 2024

## PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES

“ Nous élaborerons une belle gamme de pâtisseries individuelles, axée sur la pâte à choux et les tartelettes, grands classiques de vos boutiques. Originalité, rationalité, saisonnalité, facilité de mise en œuvre seront au cœur des réalisations exécutées ensemble avec passion, rigueur et soin durant ces 3 jours. ”

Environ 13 fabrications dont :

- Paris-Brest : pâte à choux et tartelette en un produit, crème à la noisette, praliné.
- Tartelette citron meringuée : pâte sucrée aux amandes, crème au citron, confit de citron, crème au citron sans gélatine et sans amidon et meringue caramélisée au four.



Thomas  
MAHOU



21 mai ► 23 mai 2024

## SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE

“ Venez revoir les bases du travail du sucre, de la cuisson au satinage afin d'élaborer des techniques classiques et innovantes. Mon objectif est que chacun réalise une pièce artistique unique que ce soit dans une optique commerciale ou de concours. Nous partirons de vos acquis afin de vous faire monter en compétences. ”

1 pièce par stagiaire :

- Travail sur des éléments de décor innovant.
- Technique du pastillage à chaud et à froid.
- Techniques de collage et d'assemblage d'une pièce artistique.



Thomas  
MAHOU



27 mai ► 29 mai 2024

## 100% CONFISERIE

“ Venez découvrir une large gamme de confiseries. Des grands classiques aux plus modernes, nous approcherons l'art et la technique de la confiserie. De la réalisation à la commercialisation de vos produits, je vous donnerai des conseils pour assurer la réussite de vos fabrications. ”

Environ 15 fabrications dont :

- Pâte d'amande modelée fourrée.
- Caramels : traditionnel, fruit et végétal.
- Nougats : Montélimar, chocolat et marbré.
- Bonbons de sucre cuit : rock, fourré et feuilleté.



Jean-Pierre  
GODIER



3 juin ► 5 juin 2024

## ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

“ Cette formation sera une alliance de goûts simples et originaux. Le concept : l'équilibre entre rationalité et originalité tant sur la forme des pâtisseries que sur leur finition. Mon objectif est de vous faire participer un maximum afin que vous repartiez dans vos entreprises avec de nouvelles idées et des techniques faciles à mettre en œuvre. ”

Environ 12 fabrications dont :

- Yuzu vanille : dacquoise amande, marmelade de citron yuzu, bavaroise vanille, chantilly chocolat blanc vanille.
- Pécan / abricot : dacquoise noix de pécan, praline maison noix de pécan, crème praliné noix de pécan, compotée abricot.



Christophe  
RHEDON



10 juin ► 12 juin 2024

## PÂTISSERIE DES CHEFS

“ Je vous propose de confectionner une gamme de pâtisseries de mon univers (petits gâteaux, tartes, gâteaux de voyage, ...), alliant créativité et gourmandise. Nous travaillerons différents parfums, classiques ou plus surprenants, tout en restant productifs et adaptables à chaque boutique. ”

Environ 10 fabrications dont :

- Gaïa : croustillant aux graines de courges et tournesol, biscuit chocolat, ganache noire, crémeux praliné oléagineux.
- Neïla : petit gâteau sans gluten autour du marron et des agrumes.
- Briméa : tatin de dattes « Medjoul » marinées au thé aux épices de Noël.



Pierre-Henri  
ROULLARD



17 juin ► 19 juin 2024

## PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

Vous réaliserez une pièce de manière individuelle à partir d'un schéma pré-établi qui sera composée d'une structure, d'éléments modelés, avec des effets de matière et des éléments floraux. Les étapes de montage pour la mise en valeur des éléments seront également réalisées avec l'aide du formateur.

1 pièce par stagiaire :

- Réalisation de la structure.
- Réalisation des éléments floraux.
- Travail du modelage.
- Mise en couleur des éléments.
- Travail sur les effets de matière.



Stéphane LEROUX



24 juin ► 26 juin 2024

## CONFITURES : DÉVELOPPER UNE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS

Venez partager ma passion et réaliser une gamme de confitures. Je vous transmettrai les bases techniques et technologiques afin de répondre à la réglementation et à la bonne conservation de vos confitures. Nous travaillerons des déclinaisons autour des fruits de saison pour personnaliser votre production.

Assortiment de confitures :

- Travail des fruits de saison.
- Déclinaisons avec des associations : fruits secs, épices, herbes fraîches, ...



Stéphan PERROTTE



16 septembre ► 18 septembre 2024

## GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ

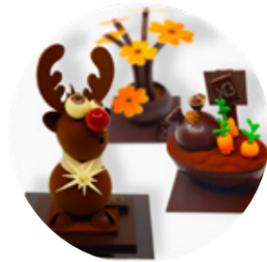
Une gamme contemporaine de tartes, friands, de cakes et aussi de clubs sandwiches et burgers. Réalisation des matières premières de base, de garnitures, injection de confits, cakes fourrés avec infusions, fruits déshydratés, confits et marmelades. Les finitions sont rationnelles et colorées et le dressage se fait en fonction des formes et couleurs.

Environ 12 fabrications dont :

- Friands et tartes de voyage : friand à l'orange, tarte Acapulco...
- Cakes fourrés : cake citron, cake pistache-framboise...
- Clubs et burgers sucrés : club chocolat-caramel, burger fruits rouges...



Jérôme LANGILLIER



30 septembre ► 2 octobre 2024

## MON UNIVERS CHOCOLAT

Venez découvrir mon univers chocolaté dans le respect du produit et du goût. Ce stage propose une gamme très large de chocolats, confiseries et montages commerciaux. Tout ce qu'il faut pour dynamiser vos boutiques et fidéliser vos clients.

Environ 20 fabrications dont :

- Ganache 100% pure pâte de cacao.
- Bouchée 3 textures : café, citron, pâte d'amande.
- Gourmandise à tartiner caramel.



Xavier BERGER



14 octobre ► 16 octobre 2024

## MES BÛCHES BOUTIQUE

Ce stage alliera des bûches modernes à des bûches classiques revisitées. Un travail important sera fourni bien sûr au niveau du goût mais aussi de l'équilibre des textures et de leurs proportions. L'esthétique fera également l'objet de toute notre attention mais toujours dans un esprit de rationalisation pour une production efficace.

Environ 10 fabrications dont :

- Bûche star aux agrumes : croustillant de tuile dentelle, biscuit dacquoise au thé à la bergamote, marmelade, crème légère vanille et orange, coulis d'agrumes.
- Bûche mangue coco citron vert : biscuit moelleux et croustillant coco sans gluten, marmelade de mangue, crème chantilly au citron vert, onctueux et coulis à la mangue.



Sébastien SERVEAU



28 octobre ► 30 octobre 2024

## PÂTISSERIES FEUILLETÉES

Je vous propose de revoir ou d'approfondir vos connaissances sur les différentes pâtes feuilletées et leurs nombreuses utilisations, avec une gamme de produits classiques et plus modernes réalisée de façon simple et rationnelle, permettant une production journalière de qualité. Ces feuilletages fondants et croquants, à emporter ou à partager en famille formeront votre gamme de l'année.

Environ 12 fabrications dont :

- Fabrication de différents feuilletages : inversé, classique, à la crème.
- Grands classiques et évolutions : pithiviers, palmier, paille, saint-honoré...
- Valorisation des rognures : tarte hollandaise, fonds de tartes...



Fabien LETOURNEAU



4 novembre ► 6 novembre 2024

## VITRINE DE NOËL

Je vous invite à mon stage signature dans lequel nous aborderons des incontournables, présentés de manière classique avec des variantes modernes. Leur fabrication se veut rationnelle. Nous compléterons cette gamme d'exception avec des produits de tendances actuelles. De quoi séduire tous les gourmands, quels que soient leurs modes alimentaires. Faire plaisir avant tout !

Environ 20 fabrications dont :

- Ganaches : moulées, cadrées, moussées, pur fruit.
- Assortiment de gourmandises : pralinés, gianduja, caramels, guimauves, pâtes de fruits.
- Spécial tendances actuelles : ganaches végétales, caramels pur fruit, produits végan.



Paul OCCHIPINTI



12 novembre ► 14 novembre 2024

## PÂTISSERIE DES CHEFS

L'innovation dans le respect de la tradition. Venez découvrir ma gamme de petits gâteaux, tartelettes et goûters innovants avec pour focus la maîtrise des techniques de base, le travail du goût, les textures et la rationalité. Le tout avec des visuels modernes et épurés.

Environ 12 fabrications dont :

- Forêt noire : biscuit cacao, mousse chocolat noire, compotée de cerise, chantilly au kirsch.
- Saint honoré : feuilletage à la crème, croustillant, crèmeux et chantilly pistache, compotée d'agrumes.
- Tarte chocolat noisette : pâte sucrée cacao, ganache aux œufs chocolat, croustillant noisette.



Jonathan MOUGEL



25 novembre ► 27 novembre 2024

## DESSERTS DE RESTAURANT

Ces desserts proposés en restaurant gastronomique suivent trois tendances : desserts déstructurés, designés, aux saveurs recherchées ponctuant un menu haut de gamme, desserts fruités et légers convenant aux adeptes du sans gluten, enfin desserts banquets rapides à dresser. Une variété à découvrir et à goûter !

Environ 8 fabrications dont :

- Poire Williams, thé Earl Grey et amande : streusel, biscuit moelleux amande, chantilly, crème glacée au thé Earl Grey, compotée de poire Williams.
- Chocolat Duarte 70%, oseille et graines caramélisées : déclinaison autour du chocolat Duarte 70%, sorbet yaourt grec à l'oseille, pesto à l'oseille, praliné et graines de courges caramélisées, gavotte au cacao.



Christophe TULOUP

La précision du geste



STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

# Snacking

 3 jours, soit 21 h\*  1 050 € HT / 1 260 € TTC\*

\*Sauf exception

STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

# Vente

 3 jours, soit 21 h\*  840 € HT / 1 008 € TTC\*

\*Sauf exception

4 mars ► 6 mars 2024

## SNACKING PRINTEMPS-ÉTÉ

“ Incontournable, le snacking répond à de nombreuses exigences. Venez bénéficier de mon expérience de MOF traiteur et de chef d'entreprise en boulangerie. Tout compte : organisation, sélection et assemblage des ingrédients, conservation, emballage, praticité... pour une consommation nomade en lien avec les saisons. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Sandwich jambon asperge sauce ciboulette.
- Wrap crudités sauce tomate basilic.
- Salade avec différents marinés et vinaigrette maison.

Pas de fabrication de pain durant ce stage.



Pascal TANGUY

27 mai ► 31 mai 2024

## DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

 5 jours, soit 35 h  1 750 € HT / 2 100 € TTC

“ Venez acquérir les fondamentaux du snacking en 5 jours, et en comprendre les contours : attentes d'une clientèle pressée, modes d'organisation, règles d'hygiène et de stockage, politique d'achat des matières premières, étiquetage, conditionnement, mise en avant des produits, traitement des invendus. Fabrications variées et rationnelles. ”

Environ 25 fabrications dont :

- Sandwichs et burgers chauds et froids.
- Salades et ses vinaigrettes.
- Tourtes, tartes salées, quiches, entremets salés
- Plats à emporter.

Pas de fabrication de pain durant ce stage.



Pascal TANGUY

16 septembre ► 18 septembre 2024

## SNACKING 100% BOULANGER

“ Venez partager ma vision du snacking « de boulangerie » qui prend de plus en plus de place dans nos vitrines de boulangeries pâtisseries artisanales. Nous réaliserons la fabrication de toutes les bases boulangères, des préparations salées efficaces et gourmandes, pour ensuite créer une présentation visuelle rationnelle et généreuse. ”

Environ 30 fabrications dont :

- Croc foccacia : croc monsieur haut de gamme sur une base de Foccacia, béchamel moutarde à l'ancienne, chiffonnade de jambon blanc, comté, pickels.
- Gaillard tartiflette : tourtes boulangères garnies d'une tartiflette.
- Pâté croûte bon vivant : paté croûte, porc, canard, champignon, abricots, pistache, noisettes.



Peyo NOBRE

7 octobre ► 9 octobre 2024

## SNACKING AUTOMNE-HIVER

“ Incontournable, le snacking répond à de nombreuses exigences. Venez bénéficier de mon expérience de MOF traiteur et de chef d'entreprise en boulangerie. Tout compte : organisation, sélection et assemblage des ingrédients, conservation, emballage, praticité... pour une consommation nomade en lien avec les saisons. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Burger bœuf carotte.
- Burger végétarien à la galette de lentille.
- Sandwich jambon chou blanc lardon.
- Différentes quiches.

Pas de fabrication de pain durant ce stage.



Pascal TANGUY

18 novembre ► 20 novembre 2024

## PLATS À EMPORTER DU BOULANGER

“ Vos clients ont faim de petite restauration. Les plats cuisinés que je vous propose sont attrayants et réalisables par des non-cuisiniers. De façon astucieuse, vous optimiserez les coûts de vos matières premières, en détournant par exemple vos produits de la gamme sandwichs dans ces plats à découvrir. ”

Environ 20 fabrications dont :

- Plats cuisinés rapides à base d'appareil à pizza : lasagnes, moussaka...
- Différents parmentiers de volailles marinées : volaille sauce moutarde et ses lentilles...



Pascal TANGUY

26 février ► 28 février 2024

## UNE BOUTIQUE DYNAMIQUE TOUTE L'ANNÉE

“ Démarquez-vous de la concurrence en proposant une boutique dynamique tout au long de l'année. Nous verrons comment animer son point de vente pendant les fêtes mais aussi entre les fêtes. Durant le stage, je vous donnerai également les clés pour identifier les opportunités de ventes additionnelles. ”

Au programme :

- Savoir planifier des actions événementielles.
- Réaliser un rétroplanning.
- Travailler sur les couleurs.
- Valoriser l'offre produit, l'artisanat, le fait maison.



Maryvonne MEURIOT

13 mai ► 15 mai 2024

## LES 5 ÉTAPES D'UNE VENTE RÉUSSIE

“ Parce que la vente est un métier, ce stage à la vente apporte aux nouveaux vendeurs et aux plus expérimentés, les techniques et réflexes pour faire vivre au client le parcours rêvé. Pour fidéliser et enchanter votre clientèle, venez découvrir et maîtriser les 5 étapes fondamentales d'une vente réussie. ”

Au programme :

- Accueillir le client.
- Découvrir le client.
- Savoir argumenter, négocier et convaincre.
- Répondre aux objections.
- Conclure une vente.



Vanessa BRY

23 septembre ► 26 septembre 2024  4 jours, soit 28 h  1 120 € HT / 1 344 € TTC

## DÉMARRER UNE ACTIVITÉ EN VENTE

“ Devenez la valeur ajoutée de votre entreprise en étant un véritable conseiller de vente. Après avoir perfectionné vos connaissances en meunerie et boulangerie, vous pourrez conseiller avec confiance votre clientèle. Vous apprendrez également à faire vivre votre boutique tout au long de la journée et ainsi pouvoir déclencher des ventes complémentaires. ”

Au programme :

- Découvrir le métier de vendeur en boulangerie-pâtisserie.
- Accueillir et conseiller la clientèle.
- Mettre en avant ses produits dans la boutique.
- Savoir vendre ses produits.



Maryvonne MEURIOT  
Vanessa BRY

14 octobre ► 16 octobre 2024

## TRANSMETTRE À SON ÉQUIPE L'ENVIE DE RÉUSSIR

“ Ce stage permettra à chaque manager, responsable d'équipe ou chef d'entreprise, de mettre en place des outils pratiques pour recruter efficacement, manager positivement et fidéliser son personnel sur le long terme. Venez créer un plan d'animations commerciales et ainsi dynamiser votre boutique grâce à l'implication amenée à votre équipe et votre communication sur les réseaux sociaux. ”

Au programme :

- Appliquer les bonnes pratiques en boulangerie-pâtisserie.
- Manager positivement son équipe.
- Dynamiser son commerce.
- Faire face aux imprévus.



Vanessa BRY



STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

# Initiation

5 jours, soit 35 h 1 080 € HT / 1 296 € TTC

10 jours, soit 70 h 1 890 € HT / 2 268 € TTC



**18 mars ► 29 mars 2024**  
**1<sup>er</sup> juillet ► 12 juillet 2024**  
**9 décembre ► 20 décembre 2024**  
INITIATION / RECYCLAGE  
EN BOULANGERIE-VIENNOISERIE



**18 mars ► 29 mars 2024**  
**2 décembre ► 13 décembre 2024**  
INITIATION / RECYCLAGE  
EN PÂTISSERIE



**1<sup>er</sup> juillet ► 12 juillet 2024**  
INITIATION / RECYCLAGE  
EN GLACERIE



**2 septembre ► 13 septembre 2024**  
INITIATION / RECYCLAGE  
EN CHOCOLATERIE  
ET CONFISERIE

- Grands débutants.
- Professionnels cherchant à gagner en polyvalence.
- Professionnels ayant interrompu quelque temps leur activité.
- Porteurs de projet voulant confirmer leur envie de reconversion.
- Commerciaux des entreprises de la filière.
- Public international\* désireux de découvrir ce savoir-faire français.
- Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel.

\* Formation dispensée en français.

## Formations en alternance POUR COMMENCER À APPRENDRE

Réalisés à l'INBP Rouen • Recrutement national •



### En 1 an

- ▶ **CAP BOULANGER**
- ▶ **CAP PÂTISSIER**  
*Accessibles en apprentissage post-bac ou après un premier CAP.*
- ▶ **CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR**  
*Accessible après un CAP Pâtissier.*

### En 2 ans

- ▶ **BP BOULANGER**  
*Accessible après un CAP Boulanger.*
- ▶ **BTM PÂTISSIER CONFISEUR  
GLACIER TRAITEUR**
- ▶ **BM BOULANGER**
- ▶ **BM PÂTISSIER** Nouveauté  
*Nous contacter pour les conditions d'admission.*

### NOUVEAU : le CDI apprentissage

Vous voulez former votre personnel sur le long terme ? Un de vos salariés souhaite reprendre votre entreprise mais ne se sent pas totalement prêt ? Vous pouvez suspendre temporairement le CDI pour signer un contrat d'apprentissage : vous bénéficiez des aides correspondantes et votre salarié peut conserver son salaire.



Découvrez les témoignages des apprentis à l'INBP !



## Formation continue POUR RENFORCER VOS CONNAISSANCES / POUR CHANGER DE MÉTIER

### En 2 mois

- ▶ **CQP TOURIER**  
*Accessible après un CAP.*

### Entre 6 mois et 8 mois

- ▶ **BM BOULANGER**
- ▶ **BM PÂTISSIER**  
*Accessibles après quelques années d'expérience.*
- ▶ **CAP BOULANGER**
- ▶ **CAP PÂTISSIER**
- ▶ **CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR**  
*En reconversion professionnelle*

Liste complète des formations sur [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

## Parcours de formations diplômantes

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ, CONTRATS, CONVENTIONS...

▶ Pour toutes vos demandes d'information : **02 35 58 17 99**

# Plus qu'une école, un institut !

## Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe · BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1  
Standard : +33 2 35 58 17 77

Email : [bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)

[www.inbp.com](http://www.inbp.com)



**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

 **inbp** Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur