



FORMATIONS EN ENTREPRISE



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

BOULANGERIE

PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX

- Pains de tradition française | 2302
- Pains de qualité 100% maison (1^{er} jour) | 2306
- Pains de qualité 100% maison (2^e jour) | 2399
- Les pains bio | 2311
- N** • Pains spéciaux | 2400
- N** • Pains moelleux | 2405
- Les pains pour snacking du monde | 2318
- Le précuit boulanger | 2310

VIENNOISERIES

- Code des usages de la viennoiserie artisanale française : techniques de fabrication | 2312
- N** • Viennoiseries garnies maison | 2410
- Brioches familiales | 2353

GÂTEAUX DE VOYAGE ET TARTES

- Gâteaux de voyage | 2352
- Tartes boulangères | 2304

DIAGNOSTIC EN BOULANGERIE

- Points de contrôle en boulangerie | 2307
- Points de contrôle en boulangerie (2 jours) | 2415

PÂTISSERIE

PÂTISSERIES

- Entremets en cadre | 3422
- N** • Tartes actuelles | 3505
- Mignardises | 3402

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

- Entremets et petits gâteaux | 3423
- Gâteaux de voyage gourmands | 3403
- N** • Petits fours secs, moelleux et macarons | 3510
- N** • Mini-moelleux en sachet (2 jours) | **3515**

De la fabrication à la commercialisation

CHOCOLATS ET CONFISERIES

- Techniques de base et montages de Pâques | 3418
- N** • Chocolat de Pâques montages collection 2019 | **3520**
Thème Aqua Pâques (1^{er} jour)
- N** • Chocolat de Pâques pièce de vitrine collection 2019 | **3525**
Thème Aqua Pâques (2^e jour)
- Bonbons chocolat | 3410
- N** • Confiseries | 3530

SPÉCIAL FÊTES

- N** • Bûches de Noël collection 2019 | 3535
- Bûches glacées (Uniquement en entreprise) | 3413
- Galettes des rois fondantes | 3429

SPÉCIAL PRESTIGE

- Pièces montées en toutes occasions | 3460
- Sucre d'art | 3490
- Pastillage | 3489

DIAGNOSTIC EN PÂTISSERIE

- Points de contrôle en pâtisserie | 3408
- Points de contrôle en pâtisserie (2 jours) | 3540

stage 3515

De la fabrication à la commercialisation

Mini-moelleux en sachet

Fabrication, emballage,
étiquetage, commercialisation

Conservation
1 mois



inbp 02 35 58 17 81
servicerelationclient@inbp.com

Du lundi au vendredi • 8h-12h30 / 13h30-17h

PARTOUT EN FRANCE

1 THÈME = 1 JOURNÉE

Financement et programme détaillé : nous consulter



Ces thématiques sont dispensées directement dans votre entreprise, à votre demande.

Elles peuvent être aussi programmées par votre groupement professionnel départemental ou autres acteurs du secteur.

SNACKING / TRAITEUR

SNACKING

- Les essentiels du snacking | 3464
- Snacking printemps-été collection 2019 | 3600
- Snacking automne-hiver collection 2019 | 3605
- Desserts de snacking | 3610
- La pizza romaine | 3503

TRAITEUR

- Plats cuisinés | 3463
- Tourtes et pâtés (2 jours) | 2309
- Pièces cocktail | 2316
- Biscuits apéritif | 2319

BOUTIQUE / VENTE

- Présentation et emballage des produits | 1300
- Déco astuces | 1306
- Boutique au top toute la journée | 1400
- Une semaine, un fruit | 1354
- Saison en fête | 1405
- Tendance confiserie | 1410
- Savoir vendre ses produits en boulangerie-pâtisserie | 1301

SÉCIAL FÊTES

- Vitrine de Pâques 2019 | 1415
Thème **Aqua Pâques**
- Vitrine de Noël 2019 | 1420
Thème **Couronne en lumière**
- ABC présentation de Pâques | 1310
- ABC présentation de Noël | 1315

R É G L E M E N T A T I O N

- Étiquetage et affichage en magasin :
Les obligations d'information du consommateur | 4034
- Document unique de sécurité (DUS)
Les obligations réglementaires en matière de santé et sécurité | 4035
- Hygiène :
Application de la réglementation et du Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie | 4026
- Hygiène, étiquetage, sécurité
Synthèse des exigences réglementaires en boulangerie-pâtisserie | 4033

M A N A G E M E N T

- Comment fixer vos prix de vente en boulangerie-pâtisserie | 8000
- Connaître et savoir analyser les performances de sa boulangerie-pâtisserie | 5071
- Manager de proximité en boulangerie-pâtisserie | 0631
- Intégration d'un nouveau collaborateur à la vente (Livret d'accueil) | 0632

D I A G N O S T I C

- Points de contrôle en boulangerie | 2307
- Points de contrôle en boulangerie (2 jours) | 2415
- Points de contrôle en pâtisserie | 3408
- Points de contrôle en pâtisserie (2 jours) | 3540

● Chocolat de Pâques **Aqua Pâques**

- Montages collection 2019 : 1^{er} jour | 3520
- Pièce de vitrine collection 2019 : 2^e jour | 3525

● vitrine de Pâques 2019 | 1415 **Aqua Pâques**

En suivant ces 2 formations vous avez l'assurance de montages originaux exposés dans une vitrine spécialement conçue pour les mettre en valeur, sur un thème unique.





FORMATION · INGÉNIERIE · CONSEIL · SERVICE

Rouen · France · International

DEPUIS 1974 · *Plus qu'une école, un institut !*



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe · BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1

Standard : 02 35 58 17 77 · Fax : 02 35 58 17 86

Depuis l'étranger +33 2 35 58 17 77 · Fax +33 2 35 58 17 86

Email : bal@inbp.com



À VOTRE ÉCOUTE

Du lundi au vendredi, de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h

SERVICE RELATION CLIENT 02 35 58 17 81

servicerelationclient@inbp.com



inbp.com
Site officiel INBP