STAGES COURTS
À L'INBP ROUEN

2020

FORMATIONS
EN ENTREPRISE

PARTOUT EN FRANCE

inbp

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Calendrier des stages courts à l'INBP Rouen

BOULANGERIE 2020

1	Viennoiseries d'exception	Olivier MAGNE MOF	du 27/01 au 29/01
2	La boulangerie au naturel	Yohan FERRANT	du 17/02 au 19/02
3	Tradition, pains spéciaux et aromatiques	Joël DEFIVES MOF	du 09/03 au 11/03
4	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 16/03 au 18/03
5	Tendances boulangères	Sébastien CHEVALLIER MOF	du 27/04 au 29/04
6	La panification artisanale au cœur du métier	Nicolas STREIFF MOF	du 04/05 au 06/05
7	La boulangerie bio : une affaire qui marche	Franck DÉPÉRIERS MOF	du 11/05 au 13/05
8	Tradition et innovation	Matthieu ATZENHOFFER MOF	du 25/05 au 27/05
9	Pains 100% maison levains dur et liquide	Philippe HERMENIER MOF	du 02/06 au 04/06
10	Mes univers boulangers	Thomas SUBRIN MOF	du 08/06 au 10/06
11	Collection pains et viennoiseries	Cyrille VAN DER STUYFT MOF	du 15/06 au 17/06
12	Viennoiseries de concours	Jean-Marie LANIO	du 06/07 au 08/07
13	La boulangerie dans tous ses états	Thomas MARIE MOF	du 14/09 au 16/09
14	Collection pains et viennoiseries	Cyrille VAN DER STUYFT MOF	du 21/09 au 23/09
15	Pains spéciaux et viennoiseries	Mickaël CHESNOUARD MOF	du 28/09 au 30/09
16	Mon best of pains et viennoiseries	Joël SCHWALBACH MOF	du 05/10 au 07/10
17	Des classiques par la nouvelle génération	Loïc DEUFF	du 12/10 au 14/10
18	Viennoiseries maison : un créneau porteur !	Philippe HERMENIER MOF	du 19/10 au 21/10
19	Pièces plaisir et concours	Sébastien CHEVALLIER MOF	du 26/10 au 28/10
20	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 16/11 au 18/11
21	Viennoiseries d'exception	Olivier MAGNE MOF	du 23/11 au 25/11
22	Spécial enseignants en boulangerie-pâtisserie	Plusieurs intervenants dont Jean-Marie LANIO	du 29/06 au 02/07
23	La boulangerie des experts MOF	Matthieu ATZENHOFFER MOF	du 24/02 au 26/02
24	La boulangerie des experts MOF	Joël SCHWALBACH MOF	du 20/04 au 22/04
25	La boulangerie des experts MOF	Thomas MARIE MOF	du 22/06 au 24/06

SNACKING 2020

26	Snacking printemps été	Pascal TANGUY MOF	du 09/03 au 11/03
27	Snacking formule complète	Pascal TANGUY MOF Guénaël BOUDEAU, Janick LETOUSEY	du 27/04 au 29/04
28	Démarrer une activité de snacking	Pascal TANGUY MOF	du 25/05 au 29/05
29	Snacking automne hiver	Pascal TANGUY MOF	du 26/10 au 28/10
30	Plats à emporter du boulanger	Pascal TANGUY MOF	du 16/11 au 18/11

PÂTISSERIE 2020

31	Montages et gourmandises de Pâques	Jean-Pierre GODIER	du 02/03 au 04/03
32	Innovative pâtisserie	Jonathan MOUGEL MOF	du 23/03 au 25/03
33	Sucre d'art commercial et artistique	Thomas MAHOU	du 04/05 au 06/05
34	Splendeur des croquembouches	Jérôme LANGILLIER CH.MONDE	du 11/05 au 13/05
35	Les classiques grande tendance	Christophe RHEDON MOF	du 08/06 au 10/06
36	Gâteaux de voyage et snacking sucré	Jérôme LANGILLIER CH.MONDE	du 28/09 au 30/09
37	Petits gâteaux et tartes sans gluten, sans lactose et vegan	Richard HAWKE	du 05/10 au 07/10
38	Bûches entre tendance et tradition	Jérôme LANGILLIER CH.MONDE	du 12/10 au 14/10
39	Bonbons chocolat et confiseries	Serge GRANGER MOF	du 19/10 au 21/10
40	Pâtisserie glacée et initiation sculpture	Damien PAINEAU	du 02/11 au 04/11
41	Desserts de restaurant	Christophe TULOUP	du 23/11 au 25/11

VENTE 2020

42	Ambiance Pâques 2020	Fabienne MOUILLET	du 24/02 au 26/02
43	La boutique au cœur de l'action	Fabienne MOUILLET, Julie GARNIER	du 15/06 au 17/06
44	Ambiance Noël 2020	Fabienne MOUILLET	du 12/10 au 14/10

INITIATION / RECYCLAGE 2020

45	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie	du 23/03 au 03/04
46	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie	du 29/06 au 10/07
47	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie	du 30/11 au 11/12
48	Initiation / Recyclage en pâtisserie	du 30/03 au 10/04
49	Initiation / Recyclage en pâtisserie	du 30/11 au 11/12
50	Initiation / Recyclage en glacerie	du 15/06 au 26/06
51	Initiation / Recyclage en chocolaterie confiserie	du 29/06 au 10/07
52	Initiation / Recyclage en vente	du 25/05 au 29/05
53	Initiation / Recyclage en vente	du 23/11 au 27/11

INFO/INSCRIPTION
Du lundi au vendredi · 8h-12h30 / 13h30-17h
02 35 58 17 81 servicerelationclient@inbp.com
INBP · 150 bd de l'Europe – BP 1032 – 76171 Rouen cedex 1
inbp.com

JANVIER

Mer	1	Jour de l'An
Jeu	2	
Ven	3	
Sam	4	
Dim	5	Épiphanie
Lun	6	
Mar	7	
Mer	8	
Jeu	9	
Ven	10	Salon Europain
Sam	11	
Dim	12	
Lun	13	
Mar	14	
Mer	15	
Jeu	16	
Ven	17	
Sam	18	
Dim	19	
Lun	20	
Mar	21	
Mer	22	
Jeu	23	
Ven	24	
Sam	25	
Dim	26	
Lun	27	
Mar	28	
Mer	29	
Jeu	30	
Ven	31	

01 02 03 04 05

FÉVRIER

Sam	1	
Dim	2	
Lun	3	
Mar	4	
Mer	5	
Jeu	6	
Ven	7	
Sam	8	
Dim	9	
Lun	10	
Mar	11	
Mer	12	
Jeu	13	
Ven	14	
Sam	15	
Dim	16	
Lun	17	
Mar	18	
Mer	19	
Jeu	20	
Ven	21	
Sam	22	
Dim	23	
Lun	24	
Mar	25	
Mer	26	
Jeu	27	
Ven	28	
Sam	29	

06 07 08 09

MARS

Dim	1	
Lun	2	
Mar	3	
Mer	4	
Jeu	5	
Ven	6	
Sam	7	
Dim	8	
Lun	9	
Mar	10	
Mer	11	
Jeu	12	
Ven	13	
Sam	14	
Dim	15	
Lun	16	
Mar	17	
Mer	18	
Jeu	19	
Ven	20	
Sam	21	
Dim	22	
Lun	23	
Mar	24	
Mer	25	
Jeu	26	
Ven	27	
Sam	28	
Dim	29	
Lun	30	
Mar	31	

10 11 12 13 14

AVRIL

Mer	1	
Jeu	2	
Ven	3	
Sam	4	
Dim	5	
Lun	6	
Mar	7	
Mer	8	
Jeu	9	
Ven	10	
Sam	11	
Dim	12	Pâques
Lun	13	Lundi de Pâques
Mar	14	
Mer	15	
Jeu	16	
Ven	17	
Sam	18	
Dim	19	
Lun	20	
Mar	21	
Mer	22	
Jeu	23	
Ven	24	
Sam	25	
Dim	26	
Lun	27	
Mar	28	
Mer	29	
Jeu	30	

14 15 16 17 18

MAI

Ven	1	Fête du travail
Sam	2	
Dim	3	
Lun	4	
Mar	5	
Mer	6	
Jeu	7	
Ven	8	Victoire 1945
Sam	9	
Dim	10	
Lun	11	
Mar	12	
Mer	13	
Jeu	14	
Ven	15	La Fête du Pain
Sam	16	
Dim	17	
Lun	18	
Mar	19	
Mer	20	
Jeu	21	Ascension
Ven	22	
Sam	23	
Dim	24	
Lun	25	
Mar	26	
Mer	27	
Jeu	28	
Ven	29	
Sam	30	
Dim	31	Pentecôte

19 20 21

JUIN

Lun	1	Lundi de Pentecôte
Mar	2	
Mer	3	
Jeu	4	
Ven	5	
Sam	6	
Dim	7	Fête des mères
Lun	8	
Mar	9	
Mer	10	
Jeu	11	
Ven	12	
Sam	13	
Dim	14	
Lun	15	
Mar	16	
Mer	17	
Jeu	18	
Ven	19	
Sam	20	
Dim	21	Fête des pères
Lun	22	
Mar	23	
Mer	24	
Jeu	25	
Ven	26	
Sam	27	
Dim	28	
Lun	29	
Mar	30	

23 24 25 26

JUILLET

Mer	1	
Jeu	2	
Ven	3	
Sam	4	
Dim	5	
Lun	6	
Mar	7	
Mer	8	
Jeu	9	
Ven	10	
Sam	11	
Dim	12	
Lun	13	
Mar	14	Fête Nationale
Mer	15	
Jeu	16	
Ven	17	
Sam	18	
Dim	19	
Lun	20	
Mar	21	
Mer	22	
Jeu	23	
Ven	24	
Sam	25	
Dim	26	
Lun	27	
Mar	28	
Mer	29	
Jeu	30	
Ven	31	

29 30 31

AOÛT

Sam	1	
Dim	2	
Lun	3	
Mar	4	
Mer	5	
Jeu	6	
Ven	7	
Sam	8	
Dim	9	
Lun	10	
Mar	11	
Mer	12	
Jeu	13	
Ven	14	
Sam	15	Assomption
Dim	16	
Lun	17	
Mar	18	
Mer	19	
Jeu	20	
Ven	21	
Sam	22	
Dim	23	
Lun	24	
Mar	25	
Mer	26	
Jeu	27	
Ven	28	
Sam	29	
Dim	30	
Lun	31	

32 33 34 35

SEPTEMBRE

Mar	1	
Mer	2	
Jeu	3	
Ven	4	
Sam	5	
Dim	6	
Lun	7	
Mar	8	
Mer	9	
Jeu	10	
Ven	11	
Sam	12	
Dim	13	
Lun	14	
Mar	15	
Mer	16	
Jeu	17	
Ven	18	
Sam	19	
Dim	20	
Lun	21	
Mar	22	
Mer	23	
Jeu	24	
Ven	25	
Sam	26	
Dim	27	
Lun	28	
Mar	29	
Mer	30	

36 37 38 39 40

OCTOBRE

Jeu	1	
Ven	2	
Sam	3	
Dim	4	
Lun	5	
Mar	6	
Mer	7	
Jeu	8	
Ven	9	
Sam	10	
Dim	11	
Lun	12	
Mar	13	
Mer	14	
Jeu	15	
Ven	16	
Sam	17	
Dim	18	
Lun	19	
Mar	20	
Mer	21	
Jeu	22	
Ven	23	
Sam	24	
Dim	25	
Lun	26	
Mar	27	
Mer	28	
Jeu	29	
Ven	30	
Sam	31	

40 41 42 43 44

NOVEMBRE

Dim	1	Toussaint
Lun	2	
Mar	3	
Mer	4	
Jeu	5	
Ven	6	
Sam	7	
Dim	8	
Lun	9	
Mar	10	
Mer	11	Armistice 1918
Jeu	12	
Ven	13	
Sam	14	
Dim	15	
Lun	16	
Mar	17	
Mer	18	
Jeu	19	
Ven	20	
Sam	21	
Dim	22	
Lun	23	
Mar	24	
Mer	25	
Jeu	26	
Ven	27	
Sam	28	
Dim	29	
Lun	30	

45 46 47 48 49

DÉCEMBRE

Mar	1	
Mer	2	
Jeu	3	
Ven	4	
Sam	5	
Dim	6	
Lun	7	
Mar	8	
Mer	9	
Jeu	10	
Ven	11	
Sam	12	
Dim	13	
Lun	14	
Mar	15	
Mer	16	
Jeu	17	
Ven	18	
Sam	19	
Dim	20	
Lun	21	
Mar	22	
Mer	23	
Jeu	24	
Ven	25	Noël
Sam	26	
Dim	27	
Lun	28	
Mar	29	
Mer	30	
Jeu	31	

49 50 51 52

BOULANGERIE À L'INBP Rouen

VIENNOISERIES D'EXCEPTION

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

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.

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 !"

OLIVIER
MAGNE

LA BOULANGERIE AU NATUREL

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Pain au blé dur 100% levain naturel
- Pain aux blés de population au miel et porridge 100% levain naturel
- Panettones classiques, aux pralines, flan parisien, croissants droits et courbés sur levain liquide

Un programme en trois phases. Nous aborderons la science des levains (dur, liquide, pâteux, lievito madre), leurs usages, propriétés et applications. Nous travaillerons des produits de boulangerie sur farine de blé bio, ancien et moderne, en évoquant avantages et inconvénients. Nous fabriquerons des viennoiseries sur levain. Techniques et passion à partager !"

YOHAN
FERRANT

TRADITION, PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain marin : *Très bonne conservation. Pain sous forme de tourte, mélange de farine de meule, sarrasin et semoule de blé dur.*
- Pain norvégien : *Idéal pour la sandwicherie. À base de farine d'épeautre et malt torréfié, enrichis d'un mélange de graines, 100% d'hydratation.*
- Pain de partage aux fruits : *Coupe à la demande.*

Ce stage convient aux boulangers qui désirent travailler dans la tradition, avec une pointe de créativité. Nous utiliserons diverses farines bio et non bio, du levain naturel. Nous appliquerons des méthodes de fermentation variées. Je vous proposerai différentes formes de pain. De quoi faire toute la différence !"

JOËL
DEFIVES

LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Les grands classiques au levain :
  Tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété :
  Pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées :
  Pain ancestral

Du levain, des farines de qualité (bio, CRC...), moins de sel, zéro additif et une bonne fermentation donneront de la valeur ajoutée à vos produits. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre !"

AURÉLIEN
LE MOUILLOUR

TENDANCES BOULANGÈRES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pavé au sésame noir sur poolish
  Arborant une couleur de mie surprenante
- Coucher de soleil :
  Brioche alliant crème citron et chocolat gianduja.
- Croque franc-comtois :
  Original par sa forme de quoi surprendre la clientèle.

La diversification de la production devient essentielle pour répondre aux attentes des clients, à tout moment de la journée. Je vous propose des gammes de pains de tradition française, de pains spéciaux, nutritionnels aux formes variées et des sandwiches. Viennoiseries élaborées, tartes et gâteaux de voyage compléteront votre offre "menu."

SÉBASTIEN
CHEVALLIER

LA PANIFICATION ARTISANALE AU CŒUR DU MÉTIER

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Baguettes de tradition française et déclinaisons saisonnières, pains aromatiques, créatifs, festifs, pains spéciaux céréaliers, régionaux...
- Travail sur levain, poolish, pâte fermentée :
  Choix et mise en œuvre.
- Gestion et solution de cuisson continue

Etre artisan boulanger, c'est maîtriser son savoir-faire et proposer des produits de panification qualitatifs maison et traditionnels, c'est sélectionner ses matières premières, réaliser ses "mix maison", choisir ses méthodes de fermentation... Venez partager mon expérience d'artisan boulanger et reprenez la maîtrise de toutes vos fabrications."

NICOLAS
STREIFF

LA BOULANGERIE BIO : UNE AFFAIRE QUI MARCHE

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Pain cœur de Loire :
  Des graines de lin et de tournesol et une forme originale.
- Tourte à la farine de meule :
  Traditionnelle mais incontournable dans une gamme bio.
- Pain figue-châtaigne-noisette :
  Un bon rustique d'automne.

L'objectif est de réaliser en 3 jours ce que pourrait être la production journalière d'une boulangerie tournée vers le bio : pains, viennoiseries, gâteaux et biscuits. Nous travaillerons différentes préfermentations. Nous aborderons la réglementation. Venez profiter de mon expérience d'artisan."

FRANCK
DÉPÉRIERS

BOULANGERIE À L'INBP Rouen

TRADITION ET INNOVATION

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Le citron :
  Brioche fraîche aux saveurs intenses.
- L'arc-en-ciel :
  Sandwich traiteur sur base de brioche.
- Le pain nutritionnel :
  Un pain riche en acides gras essentiels.

Lors de ce stage, nous aborderons des classiques de la boulangerie française en mettant en avant différentes préfermentations. Je vous présenterai aussi des produits innovants : l'accent sera mis sur le goût et le visuel."

MATTHIEU
ATZENHOFFER

PAINS 100% MAISON LEVAINS DUR ET LIQUIDE

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain aux céréales :
  Mélange de farines associé à des flocons de céréales et graines.
- Pain aux fruits exotiques :
  Association d'ananas, de papaye, de mangue et de cranberry.
- Baguette oméga :
  Farine de tradition, farine écrasée à la meule de pierre et graines de chia.

Nous retravaillerons ensemble une gamme de pains classiques, à partir de mélanges de farines faits par nos soins. Pour aller plus loin et vous permettre de vous démarquer plus encore, nous fabriquerons aussi des pains spéciaux et fantaisie, aux formes variées. Je vous apprendrai à bien maîtriser, avec facilité, les levains pour un goût unique. Fabrications en différé sont au programme."

PHILIPPE
HERMENIER

MES UNIVERS BOULANGERS

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Nid acidulé : *Produit proposé au Concours MOF.*
  Pâte levée feuilletée et mélange fruité de cassis et mandarine.
- Tourte de seigle : *Produit régional indémodable.*
  Farine de seigle et uniquement préfermentation (sans levure).
- Pains au lait : *Produits proposés aux restaurants gastronomiques.*
  Hydratés 100% au lait, un moelleux assuré tout au long du repas.

Depuis mes débuts, j'ai découvert plusieurs univers en boulangerie. Pendant cette formation, nous allons partager et naviguer au travers de trois thèmes : les produits boulangers de boutique, les produits boulangers de l'hôtellerie et les produits boulangers de concours. Nous verrons que des liens forts les relient. À bientôt !"

THOMAS
SUBRIN

COLLECTION PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Douceur choco-cranberry :
  Pain brioché sur levain de lait vanille-tonka et macaronade
- Tartelette muffin :
  Sur base de pâte sablée, lit de caramel et muffin
- Sablé pauvre en gluten :
  Sur base de farine 100% seigle, inclusions variées de fruits, de chocolat

Passionné de créations de produits, Cyrille propose des techniques et recettes adaptées aux entreprises. "Il faut du rationnel et que ça passe en boutique !" Venez partager ses pains de tradition française, spéciaux ou rustiques, ses viennoiseries, simples ou élaborées. Travail sur levains liquide et dur et sur levain de lait. Le plus en 2020 : des tartelettes boulangères.

CYRILLE
VAN DER STUYFT

VIENNOISERIES DE CONCOURS

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Robe chocolat-exotique : *Viennoiserie bicolore composée de brownie chocolat, compotée exotique et zeste de citron vert.*
- Eclair bicolore : *Viennoiserie briochée enfermant un financier pistache-myrtille recouvert de pâte à cigarette bicolore.*
- Fleur cerise-pistache : *Viennoiserie feuilletée délicatement croustillante composée de crème brûlée pistache et crème cerise.*

Un mot d'ordre pour moi : le partage ! Ainsi, je vous propose de découvrir pendant ces 3 jours, une gamme de viennoiseries tendance. Qu'elles soient très techniques ou plus rationnelles, ces viennoiseries raviront les yeux et les papilles de vos clients." Jean-Marie Lanio a été finaliste au Concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2015 et 2018.

JEAN-MARIE
LANIO

LA BOULANGERIE DANS TOUS SES ÉTATS

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Pavé journée :
  Pain rustique sur levain en pointage bac et en pousse lente.
- Focaccia printanière :
  Crème au fromage ail et fines herbes et légumes colorés.
- Pain aux noix tigré

"En une seule formation, je vous invite à retravailler une gamme de produits de boulangerie : pains de tradition française, pains fantaisie, viennoiseries garnies, sandwiches, biscuits. Tous se démarquent de l'offre habituelle par les formes et le visuel. Pour tous ceux que les tendances inspirent !"

THOMAS
MARIE

COLLECTION PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Douceur choco-cranberry :
  Pain brioché sur levain de lait vanille-tonka et macaronade
- Tartelette muffin :
  Sur base de pâte sablée, lit de caramel et muffin
- Sablé pauvre en gluten :
  Sur base de farine 100% seigle, inclusions variées de fruits, de chocolat

Passionné de créations de produits, Cyrille propose des techniques et recettes adaptées aux entreprises. "Il faut du rationnel et que ça passe en boutique !" Venez partager ses pains de tradition française, spéciaux ou rustiques, ses viennoiseries, simples ou élaborées. Travail sur levains liquide et dur et sur levain de lait. Le plus en 2020 : des tartelettes boulangères.

CYRILLE
VAN DER STUYFT

PAINS SPÉCIAUX ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain pied de vigne :
  Très hydraté, sur base de levain de seigle.
- Brioche fraîcheur menthe-citron
- Couronne du soleil :
  Brioche traiteur tomate confite, pavot et chorizo.

"Renouvelez votre offre afin d'étonner et de fidéliser votre clientèle. Je vous enseignerai des recettes simples et efficaces aux saveurs agréables et variées. Revisitez les produits de base en boulangerie et en viennoiserie, en travaillant sur levain afin d'en renforcer la qualité."

MICKAËL
CHESNOUARD

MON BEST OF PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pains aux graines
- Brioche pistache :
  Pâte à brioche, pâte sucrée, crème pistache, petits choux, brownie, praliné.
- Nid myrtille :
  Pâte à brioche, crème brûlée, myrtilles, streusel.

"Démarquez-vous de vos concurrents en proposant des viennoiseries fourrées originales tout en étant rationnelles. Donnez une vraie signature à vos pains : c'est en travaillant vos levains et vos mélanges de farine que vous y parviendrez. Découvrez, à mes côtés, les produits qui font le succès de ma boutique, dans un esprit de partage d'expérience."

JOËL
SCHWALBACH

DES CLASSIQUES PAR LA NOUVELLE GÉNÉRATION

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Tradition française et pains spéciaux :
  Aux graines, farine de sarrasin, T80 bio...
- Petits gâteaux de boulanger :
  Biscuit, kouign-amann, gaufre...
- Sourire viennois :
  Viennoiserie feuilletée fourrée à la framboise.

"Boulanger génération réseaux sociaux et aussi tradition française, je viens de faire le choix de New York. Dans une nouvelle approche, je vous propose des produits respectueux du savoir-faire artisanal français et des produits à résonance new-yorkaise tels que les cookies. Finitions étonnantes, produits tendance, tout en gardant l'esprit d'entreprise !"

LOÏC
DEUFF

VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR !

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Croissant :
  Sélection des matières premières, préfermentations, maîtrise technique.
- Brioche feuilletée aux agrumes :
  Pâte à brioche feuilletée, zestes d'orange et de citron.
- Fleur exotique :
  Pâte à croissant, crème brûlée, palet gélifié, fruit exotique.

"Un seul objectif : la viennoiserie maison. Parce qu'elle est appréciée et réclamée par les clients, il convient de renouer avec les bonnes pratiques de fabrication, de retrouver les bons gestes et une bonne organisation. Mon programme reprend les produits incontournables de notre métier et s'ouvre aux nouvelles tendances de la viennoiserie telles que les brioches feuilletées."

PHILIPPE
HERMENIER

PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

PIÈCES ET SUJETS SUR THÈMES VARIÉS :

- Travail de différentes pâtes de couleurs
- Association pâte levée et pâte au sirop sur une même pièce
- Techniques de découpe, de cuisson et d'assemblage

"Le décor en boulangerie évolue. Finesse et hauteur des pièces font la différence lors des concours et examens. Je vous ferai partager mon expérience. Et pour agrémenter vos vitrines, il est possible de créer de plus petites pièces, néanmoins remarquables d'originalité. Travailler un décor doit être synonyme de plaisir et d'expression créative."

SÉBASTIEN
CHEVALLIER

LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Les grands classiques au levain :
  Tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété :
  Pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées
  Pain ancestral

"Du levain, des farines de qualité (bio, CRC...), moins de sel, zéro additif et une bonne fermentation donneront de la valeur ajoutée à vos produits. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre !"

AURÉLIEN
LE MOUILLOUR

VIENNOISERIES D'EXCEPTION

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

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.

"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 !"

OLIVIER
MAGNE

BOULANGERIE À L'INBP Rouen

22

DU 29 JUIN ---- AU ---- 02 JUIL 2020

LE RENDEZ-VOUS ANNUEL IMMANQUABLE

SPÉCIAL ENSEIGNANTS EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

3,5 JOURS / 25 H. € 1 120 € HT / 1 344 € TTC

Pratique, pédagogie, expertise métier…
Demandez-nous le programme de formation complet.

Parmi les intervenants 2020, Jean-Marie Lanio, finaliste au Concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2015 et 2018.

Plusieurs intervenants dont
JEAN-MARIE LANIO

LA BOULANGERIE DES EXPERTS MOF

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

Une formation ouverte à tous les professionnels qui souhaitent faire évoluer leurs techniques et s'approcher de l'excellence.

23 DU 24 FEV ---- AU ---- 26 FEV 2020

MATTHIEU ATZENHOFFER

24 DU 20 AVR ---- AU ---- 22 AVR 2020

JOËL SCHWALBACH

25 DU 22 JUIN ---- AU ---- 24 JUIN 2020

THOMAS MARIE

SNACKING À L'INBP Rouen

26 DU 09 MARS ---- AU ---- 11 MARS 2020

SNACKING PRINTEMPS ÉTÉ

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

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

> *Pas de fabrication de pain durant ce stage*

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."

PASCAL TANGUY

27 DU 27 AVR ---- AU ---- 29 AVR 2020

SNACKING FORMULE COMPLÈTE

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pour la partie snacking :
  · ***Sandwich ou burger :*** *volaille sauce bérnaise maison, tajine d'abricot…*
- Pour la partie boulangerie :
  · ***Burger, demi-baguette de tradition, pain ciabatta.***
- Pour la partie pâtisserie :
  · ***Éclair cacahuète, verrine baba.***

Trois expertises pour une formule complète et gagnante. Spécialistes de la boulangerie, du snacking et de la pâtisserie s'associent pour vous faire bénéficier, en trois jours, de techniques et d'une vision sur le snacking d'aujourd'hui. Parce qu'il y a concurrence, il faut des offres adaptées à vos clients et innover."

GUÉNAËL BOUDEAU
PASCAL TANGUY
JANICK LETOUSEY

28 DU 25 MAI ---- AU ---- 29 MAI 2020

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

5 JOURS / 35H. € 1 400 € HT / 1 680 € TTC

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*

"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."

PASCAL TANGUY

29 DU 26 OCT ---- AU ---- 28 OCT 2020

SNACKING AUTOMNE HIVER

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

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*

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.".

PASCAL TANGUY

30 DU 16 NOV ---- AU ---- 18 NOV 2020

PLATS À EMPORTER DU BOULANGER

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Plats cuisinés rapides à base d'appareil à pizza :
  Lasagne, moussaka…
- Différents parmentiers de volailles marinées :
  Volaille sauce moutarde et ses lentilles…

Vos clients ont faim de petite restauration, à déguster assis ou façon nomade. 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 sandwiches dans ces plats à découvrir."

PASCAL TANGUY

31 MONTAGES ET GOURMANDISES DE PÂQUES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Montages chocolat :
  Moulage, assemblage des éléments, finition.
- Gourmandises :
  Tablettes garnies, sablés gourmands.
- Grignotages :
  Rochers suisses, carrés intenses.

« À Pâques, vos clients s'attendent à une grande fête du chocolat et misent sur votre talent. Voici une gamme de montages élégants, de gourmandises et de grignotages. Mon secret : des techniques de base et des assemblages bien exécutés et l'utilisation de poudres de fruits aux vertus colorantes et naturelles. Mon plaisir : le partage de ma passion. »

JEAN-PIERRE
GODIER

32 INNOVATIVE PÂTISSERIE

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Baba yin & mang
- Entremets réveillon
- Tarte citron vanille
- Vanille amande doux

« L'innovation dans le respect de la tradition. Découvrez un stage de petits gâteaux, tartes, entremets, 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. »

JONATHAN
MOUGEL

33 SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

1 PIÈCE PAR STAGIAIRE

- Entraînement sur des éléments de décor
- Technique du pastillage
- Techniques de collage et d'assemblage

« Je vous propose de revoir les bonnes bases du travail du sucre, de la cuisson au satinage. Nous exécuterons des éléments de décor, qu'il s'agisse de fleurs ou de rubans, destinés à des montages commerciaux. Nous réaliserons enfin une pièce de décor, spécial vitrine, qui émerveille toujours les clients. Vous reproduirez avec facilité chez vous, mes différentes techniques. »

THOMAS
MAHOU

34 SPLENDEUR DES CROQUEMBOUCHES

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

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.

« Pas de croquembouches, 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. »

JÉRÔME
LANGILLIER

35 LES CLASSIQUES GRANDE TENDANCE

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Tarte au chocolat café : *Sablé breton au chocolat, crémeux chocolat, nougatine au grué de café, chantilly à l'infusion de café.*
- Chou praliné acidulé :
  Chou au praliné maison parfumé à la coriandre, crème citron.
- Saint-honoré caramel :
  Pâte feuilletée crème caramel, pâte à choux et son croustillant.

« Établie dans un esprit boutique et empreinte de mon style, la gamme que j'ai sélectionnée pour vous est diversifiée. Pâte à choux, tartes, babas, produits feuilletés : mes ingrédients sont sélectionnés et travaillés avec rigueur. Ma ligne : le goût, des assemblages et formes qui subliment les classiques avec simplicité. »

CHRISTOPHE
RHEDON

36 GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ

3 JOURS / 21H. € 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

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...

« Une gamme contemporaine de tartes, friands modernes, 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. »

JÉRÔME
LANGILLIER

PETITS GÂTEAUX ET TARTES SANS GLUTEN, SANS LACTOSE ET VEGAN

3 JOURS / 21H. 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Tarte au citron : *Pâte sucrée aux amandes (sans gluten/vegan), crème d'amande (vegan), gelée de citron (vegan), crémeux citron (vegan).*
- Tiramisu : *Biscuit pâte à choux café (sans gluten), ganache aérienne café lactée, ganache aérienne mascarpone.*
- Choux : *Pâte à choux avec craquelin (sans gluten), marmelade de citron, ganache aérienne thé vert, praliné sésame coulant.*

Venez profiter de mon expertise acquise à l'international. Le but n'est pas uniquement de créer un produit plus léger mais d'être capable de proposer des saveurs et textures innovantes, comme dans n'importe quelle autre pâtisserie, d'utiliser différents gélifiants et texturants et ainsi repenser les ingrédients utilisés dans les recettes de base. Ensemble questionnons nos acquis !"

RICHARD **HAWKE**

BÛCHES ENTRE TENDANCE ET TRADITION

3 JOURS / 21H. 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Bûche bijou :
  Biscuit roulé, mousse chocolat, compotée de framboise, crémeux vanille
- Bûche pina colada :
  Dacquoise et crème citron vert, compotée et poêlée d'ananas, crème coco
- Bûche élixir d'automne :
  Pain de Gênes et mousse légère aux marrons, compotée d'abricot, coulis cassis

La conception d'une carte de Noël passe par les choix et accords de parfums, le contraste des textures et couleurs, les montages, la fabrication des matières premières de base comme la pâte de noisette, des biscuits, croustillants, crémeux, suprêmes et compotées de fruits, enfin par les finitions et décors. Maîtrisez toutes vos techniques et soyez autonomes !"

JÉRÔME **LANGILLIER**

BONBONS CHOCOLAT ET CONFISERIES

3 JOURS / 21H. 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Bonbons de chocolat :
  Pralinés à diverses épices, ganaches cadre, bonbons moulés aux tendres textures...
- Confiseries aux fruits :
  Pâtes de fruits au beurre, guimauves et gommes aux fruits...
- Confiseries de toujours :
  Caramels, nougats, pralines rouges, pâte d'amandes façon calissons...

En trois jours, nous allons réaliser une gamme de bonbons chocolat et de confiseries qui vous permettra d'animer vos magasins, tout en gourmandise. Soyez rassurés, les produits que je vous propose sont faciles à réaliser dans vos entreprises. Pendant la formation, tout en fabriquant notre production, je vous assurerai un échange permanent. Formez, c'est partager !"

SERGE **GRANGER**

PÂTISSERIE GLACÉE ET INITIATION SCULPTURE

3 JOURS / 21H. 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS ET 1 PIÈCE

- Eclair glacé :
  Pâte à choux, crème glacée mascarpone, coulis aux fruits rouges.
- Vacherin glacé :
  Meringue, crème glacée noisette, sorbet citron, chantilly noisette.
- Tartelette chocolat givrée :
  Pâte sucrée, croustillant praliné, crème glacée chocolat.

J'ai l'intention de vous faire réviser vos bases en glacerie, souvent oubliées car peu appliquées. A travers des produits classiques, je souhaite vous donner envie de développer une gamme de pâtisseries glacées. La glace sous toutes ses formes répond à une demande croissante. Démarquez-vous. Pour aller plus loin, vous sculpterez votre première pièce dans un bloc de glace. Un grand moment !"

DAMIEN **PAINEAU**

DESSERTS DE RESTAURANT

3 JOURS / 21H. 1 012,50 € HT / 1 215 € TTC

ENVIRON 8 FABRICATIONS DONT :

- Dessert au chocolat loma sota, café et fruits de la passion : *Crémeux et mousse au chocolat loma sota, confit et sorbet passion, crumble café noisette, décor en chocolat et sphérification d'une sauce qui reprend les trois éléments principaux du dessert.*
- Mont-Blanc revisité : *Panna cotta marron, ganache et mousse opalys vanille, segments d'agrumes pochés et confits, sorbet mandarine kalamansi et meringues.*

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 !"

CHRISTOPHE **TULOUP**

INBP-CR
LOGICIEL DE COÛT DE REVIENT
avec *CommisSoft*

Calculez vos coûts
pour fixer les justes prix

Infos & commande
www.inbp.com

VENTE À L'INBP Rouen

42 AMBIANCE PÂQUES 2020

3 JOURS / 21H. € 795 € HT / 954 € TTC

AU PROGRAMME

- Définition de l'ambiance de votre vitrine
- Choix des matières, des couleurs
- Réalisation de l'élément décor principal
- Mise en valeur des sujets en chocolat
- Réglementation, emballage, affichage

Faites plaisir à vos clients en les invitant à un voyage gourmand. Le chocolat est source de créativité et par excellence il fait rêver. Mettez en scène vos moulages (l'INBP vous propose en 2020 le thème Pâques explorateur) et mettez en avant toute votre pâtisserie de Pâques, votre confiserie et vos irrésistibles viennoiseries pascales. Notre destination : votre succès commercial."

FABIENNE MOUILLET

43 LA BOUTIQUE AU CŒUR DE L'ACTION

3 JOURS / 21H. € 795 € HT / 954 € TTC

QUELQUES EXEMPLES DE THÈMES ABORDÉS :

- Management : *Recrutement, motivation, organisation au quotidien.*
- Animation : *Merchandising, opérations commerciales, vie de la boutique au quotidien.*
- Relations clients : *Approche marketing, jeux de rôle...*

> *Une double animation est prévue*

Que vous soyez responsable de la boutique ou salarié(e), ce stage vous concerne tout autant. Il se fonde sur un enseignement théorique adapté au secteur de la boulangerie-pâtisserie complété par des mises en situation. Les participants bénéficieront ainsi d'une double expertise : au programme théorie et nombreux cas très concrets issus du terrain."

FABIENNE MOUILLET
JULIE GARNIER

44 AMBIANCE NOËL 2020

3 JOURS / 21H. € 795 € HT / 954 € TTC

AU PROGRAMME

- Définition de l'ambiance de votre vitrine
- Sélection d'éléments à recycler
- Choix des matières, des couleurs
- Réalisation de l'ensemble du décor
- Réglementation, emballage, affichage

Avant Noël, chez vous, c'est déjà Noël ! Créez de bonne heure l'ambiance dans votre boutique. La planète est au cœur de nos préoccupations que partagent aussi nos clients. Pensons à recycler, à sélectionner les matières, à transformer les éléments, et créons une décoration au plus proche de la nature. Fêtons la fin d'année ensemble sur ce bel espoir de respect de la planète."

FABIENNE MOUILLET

INITIATION/RECYCLAGE À L'INBP Rouen

STAGES OUVERTS À TOUT PUBLIC

EN 1 OU 2 SEMAINES

PROGRAMME DÉTAILLÉ SUR DEMANDE

- *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 typiquement français*
- *Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel*

**Formation dispensée en français*

45 / 46 / 47 INITIATION/RECYCLAGE EN BOULANGERIE VIENNOISERIE

45 — DU 23 MARS ---- AU ---- 03 AVR 2020
46 — DU 29 JUIN ---- AU ---- 10 JUIL 2020
47 — DU 30 NOV ---- AU ---- 11 DEC 2020

1 SEMAINE / 35H. € 962,50 € HT / 1 155 € TTC
2 SEMAINES / 70H. € 1 785 € HT / 2 142 € TTC

48 / 49 INITIATION/RECYCLAGE EN PÂTISSERIE

48 — DU 30 MARS ---- AU ---- 10 AVR 2020
49 — DU 30 NOV ---- AU ---- 11 DEC 2020

1 SEMAINE / 35H. € 962,50 € HT / 1 155 € TTC
2 SEMAINES / 70H. € 1 785 € HT / 2 142 € TTC

50 INITIATION/RECYCLAGE EN GLACERIE

50 — DU 15 JUIN ---- AU ---- 26 JUIN 2020

1 SEMAINE / 35H. € 962,50 € HT / 1 155 € TTC
2 SEMAINES / 70H. € 1 785 € HT / 2 142 € TTC

51 INITIATION/RECYCLAGE EN CHOCOLATERIE CONFISERIE

51 — DU 29 JUIN ---- AU ---- 10 JUIL 2020

1 SEMAINE / 35H. € 962,50 € HT / 1 155 € TTC
2 SEMAINES / 70H. € 1 785 € HT / 2 142 € TTC

52 / 53 INITIATION/RECYCLAGE EN VENTE

52 — DU 25 MAI ---- AU ---- 29 MAI 2020
53 — DU 23 NOV ---- AU ---- 27 NOV 2020

1 SEMAINE / 35H. € 850 € HT / 1 020 € TTC

STAGES COURTS À L'INBP à Rouen

Pour toute correspondance :

INBP - Service Relation Client
150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Email : servicerelationclient@inbp.com
Pauline Gressent (responsable), Julie Garnier, Christelle Delamare

Il existe des possibilités de prise en charge financière si vous êtes :
- Artisan, conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des métiers
- Salarié dans une boulangerie-pâtisserie
- Salarié dans un autre secteur
- Demandeur d'emploi inscrit au Pôle emploi.

IMPORTANT
Le service relation client de l'INBP vous accompagne dans vos démarches.

INFOS PRATIQUES

CONFIRMATION
Quelques jours avant le stage, l'INBP vous adresse une lettre de confirmation et un plan d'accès.

ANNULATION
En cas d'annulation, prévenir l'INBP, au plus tard, 15 jours avant le stage.
L'INBP se réserve le droit d'annuler en cas de force majeure.

HORAIRES DES STAGES
Les horaires sont précisés dans la lettre de confirmation.

LIEU ET 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 une chambre d'hôtel ou, selon la disponibilité, un studio dans la résidence Charpak en face de l'INBP.

À PRÉVOIR
Une tenue professionnelle, le nécessaire pour la prise de notes et de photos.

L'INBP c'est aussi

SPÉCIAL DIPLÔMANT

**Préparez,
en un temps réduit,
vos diplômes ou titres à l'INBP**

- CAP BOULANGER
- CAP PÂTISSIER
- CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR
- CQP TOURIER
- BREVET DE MAÎTRISE BOULANGER
- BREVET DE MAÎTRISE PÂTISSIER

Reçu : · · OPCO : · · Hôtel : · · Convention : · ·

Cadre réservé à l'INBP

BULLETIN D'INSCRIPTION 2020 *STAGE À ROUEN* UNE SEULE INSCRIPTION PAR BULLETIN

Intitulé du stage	N°	Date

MERCI DE VEILLER À BIEN COMPLÉTER TOUTES LES RUBRIQUES.

★ L'INBP vous informe que ces informations sont susceptibles d'être transmises aux OPCO, dans le cadre de la gestion de votre dossier.

Identité du stagiaire

Civilité ☐ Madame ☐ Monsieur

*NOM .....

*Prénom .....

Adresse .....

.....

Code postal ..... Ville .....

Pays .....

Tél. ..... Portable .....

Email .....

*Date de naissance .....

Ville de naissance .....

Autres renseignements

Nombre de salariés dans l'entreprise .....

*Nom de l'entreprise .....

*Adresse de l'entreprise .....

.....

*Code postal ..... *Ville .....

*Pays .....

*Date d'entrée dans l'entreprise .....

*Tél. ..... *Fax .....

*N° SIRET ou Registre des Métiers .....

*Code NAFA .....

*Email .....

Financement envisagé

☐ FAFCEA ☐ OPCO (précisez) ..... ☐ Autre (précisez) .....

Situation professionnelle

☐ Salarié en boulangerie-pâtisserie ☐ Salarié autres secteurs

☐ Gérant salarié ☐ Conjoint salarié

Emploi occupé ☐ Boulanger ☐ Pâtissier ☐ Vente ☐ Traiteur ☐ Autre (précisez) .....

Catégorie ☐ Ouvrier non qualifié ☐ Ouvrier qualifié ☐ Employé ☐ Agent de maîtrise/Technicien ☐ Ingénieur/Cadre

☐ Artisan

☐ Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers

☐ Régime micro-entreprise

☐ Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

☐ Demandeur d'emploi

☐ Vient de l'étranger pour suivre la formation

Accueil et Hébergement

Nous vous offrons un cadeau.

Votre taille : ☐ S ☐ M ☐ L ☐ XL ☐ XXL

Hébergement pendant le stage

Devons-nous vous réserver une chambre d'hôtel ?

☐ Non

☐ Oui, précisez :

☐ de type Hôtel Ibis à 3 min. à pied ☐ Résidence INBP selon disponibilité ou Hôtel de classe économique

Choisissez :

☐ Dimanche ☐ Lundi ☐ Mardi ☐ Mercredi ☐ Jeudi

Vous réglerez directement à l'hôtel

Conservez vos justificatifs de frais d'hôtel

Paiement (prix du stage TTC)

- **Par chèque** : ordre INBP.
- **Par carte bancaire** : sur place, dès l'arrivée.
- **Par virement** : obligatoirement au moins 1 semaine avant l'entrée en stage (RIB sur demande).

Info TVA : *en cas de changement de TVA, merci de recalculer le montant TTC à partir de notre prix HT en appliquant le nouveau taux en vigueur*

Droit à l'image · Avertissement

Pendant les stages, des photos et vidéos pourront être prises puis utilisées sur des supports variés (sites, réseaux sociaux, plaquettes, articles...) mettant en valeur les formations.

☐ J'accepte ☐ Je n'accepte pas

Droit à l'information et protection des données

Dans le cadre du réseau INBP, acceptez-vous de recevoir nos informations et nos actualités ?

☐ J'accepte ☐ Je n'accepte pas

Comment avez-vous connu l'INBP ? .....

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus.

Le ..... À .....

Signature du stagiaire (Obligatoire)

Signature et cachet de l'employeur (Obligatoire)

À adresser à :

INBP · Service Relation Client
150 boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen Cedex 1

FORMATIONS EN ENTREPRISE

PARTOUT EN FRANCE

2020

inbp

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

FORMATIONS EN ENTREPRISE

Construisons ensemble votre plan de formation à partir de ces thématiques.

N Nouveauté 2020

BOULANGERIE

PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX

- N · Déclinaison autour de la tradition
- N · Pains de qualité 100% maison
- N · Tendance bio
- · Pains spéciaux
- · Pains moelleux

VIENNOISERIES

- · Code des usages de la viennoiserie artisanale française : techniques de fabrication
- N · Viennoiseries gourmandes
- · Brioches familiales
- N · Corbeille de mini-viennoiseries

SNACKING ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES

- N · Grignotage pour ventes additionnelles
- N · Pâtisseries boulangères

DIAGNOSTIC

- · Points de contrôle en boulangerie
- · Points de contrôle en pâtisserie

PÂTISSERIE

LES INCONTOURNABLES

- N · Les grands classiques de vos boutiques
- · Entremets en cadre
- · Tartes actuelles
- · Mignardises

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

- · Entremets et petits gâteaux longue conservation
- · Gâteaux de voyage gourmands
- · Petits fours secs, moelleux et macarons
- · Mini-moelleux en sachet - ***Innovation INBP***

CHOCOLATS ET CONFISERIES

- · Pâques : techniques et montages de base
- N · Pâques 2020 : montages en chocolat
  Thème Pâques explorateur
- N · Pâques 2020 : pièce de vitrine en chocolat
  Thème Pâques explorateur
- · Bonbons chocolat
- · Confiseries maison

SPÉCIAL FÊTES

- N · Bûches de Noël 2020
- · Bûches glacées
- · Galettes des rois fondantes
- · Pièces montées en toutes occasions

NOUVEAU > En 2020 : des moulages chocolat colorés à base de fruits et de végétaux.

PARTOUT EN FRANCE

Un formateur chez vous !

Financement et programme : 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

- Les essentiels du snacking
- N · Snacking printemps-été 2020
- N · Snacking automne-hiver 2020
- Desserts de snacking
- N · Plats cuisinés
- Tourtes et pâtés
- N · Croques et tartines

BOUTIQUE / VENTE

- Présentation et emballage des produits
- Boutique au top toute la journée
- Saison en fête
- Savoir vendre ses produits en boulangerie-pâtisserie
- N · Les 5 sens au service de la vente
- N · Les mots, force de vente

SPÉCIAL FÊTES

- N · Vitrine de Pâques 2020
  Thème Partez en voyage
- N · Vitrine de Noël 2020
  Thème Fêtons la planète
- ABC présentation de Pâques
- ABC présentation de Noël

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 :
  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

- Comment fixer vos prix de vente en boulangerie-pâtisserie
- Connaître le seuil de rentabilité de sa boulangerie-pâtisserie
- Manager de proximité
- Intégration d'un nouveau collaborateur à la vente
  (Livret d'accueil)
- N · Santé au travail :
  de la gestion du stress à la performance
  Formation conçue et animée par Danièle Crouzet

Au quotidien, nous vous conseillons et vous accompagnons.

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

SERVICE RELATION CLIENT

02 35 58 17 81

Pauline Gressent (responsable), Julie Garnier, Christelle Delamare

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 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

inbp.com

Site officiel INBP

inbp

FORMATION · INGÉNIERIE · CONSEIL · SERVICE

Rouen · France · International

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

STAGES COURTS À L'INBP ROUEN 2020

FORMATIONS EN ENTREPRISE PARTOUT EN FRANCE