



SESSIONS 2020 À ROUEN

Du 23 mars au 3 avril 2020

Du 29 juin au 10 juillet 2020

Du 30 novembre au 11 décembre 2020

Formation de base

La découverte...

« Venez faire vos premiers pas dans ce fabuleux métier et laissez-vous emporter par les irrésistibles odeurs du fournil.

Exercez-vous aux gestes et aux techniques de base de la boulangerie et de la viennoiserie.

Initiez-vous à la technologie. Apprenez à organiser votre travail.

En 1 ou 2 semaines seulement, vous bénéficierez d'un programme riche et apprendrez un grand nombre de recettes en situation professionnelle.

Une formation-découverte qui apporte de grandes satisfactions. »



INITIATION/RECYCLAGE BOULANGERIE VIENNOISERIE

OBJET DE LA FORMATION

En un temps réduit, cette formation permet aux stagiaires d'approcher les bases du métier, dans un environnement professionnel, à travers l'exécution de recettes variées.

Elle s'adresse à tout public :

- 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
 - Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel
 - Public international* désireux de découvrir le savoir-faire typiquement français.
- * Formation dispensée en français

CONDITION D'ADMISSION

Une seule : avoir au minimum 18 ans.

inbp 3 valeurs : Professionnalisme · Accompagnement · Innovation

La référence à 1h de Paris dans une ville d'art, d'histoire et de gastronomie

- Une notoriété qui s'affirme depuis plus de 40 ans
- Des formations reconnues à Rouen, en France et à l'international
- Des missions de conseil pour accompagner les entreprises dans leur développement
- Une expertise au service de l'avancée de l'ensemble de la profession
- Une équipe permanente de formateurs-experts impliqués dans les évolutions du métier, enrichie par des intervenants
- Une pédagogie éprouvée et efficace
- Des conditions et des équipements de travail performants
- Un savoir-faire en termes de publication
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur

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

Civilité Madame Monsieur

*NOM NOM de jeune fille

*Prénom

Adresse

Code postal Ville Pays

Téléphone fixe Téléphone portable

Fax Email @

Nationalité *Date de naissance /..... /.....

Nous vous offrons un cadeau à votre arrivée. Votre taille : S M L XL XXL

VOTRE EXPÉRIENCE EN BOULANGERIE (hors apprentissage)

Aucune Plus de 6 mois Plus d'1 an Plus de 2 ans

Depuis combien de temps avez-vous cessé votre activité ?

VOTRE SITUATION ACTUELLE

Demandeur d'emploi

Adresse du Pôle Emploi

Code postal Ville

Votre interlocuteur du Pôle Emploi

Salarié Artisan Emploi occupé

*Nom de l'entreprise

*Adresse

*Code postal *Ville *Téléphone

*Code NAF *N° de SIRET

Vient de l'étranger pour suivre la formation

CHOISISSEZ VOTRE SESSION ET VOTRE FORMULE (1 ou 2 semaines)

Du 23 mars au 3 avril 2020 1^{ère} semaine uniquement 2 semaines

Du 29 juin au 10 juillet 2020 1^{ère} semaine uniquement 2 semaines

Du 30 novembre au 11 décembre 2020 1^{ère} semaine uniquement 2 semaines

FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA OPCO (précisez)

Pôle Emploi Financement personnel [Joindre le règlement](#)

Autre (précisez)

HÉBERGEMENT (l'hébergement est à votre charge > vous réglerez directement l'hôtel)

Devons-nous vous réserver une chambre d'hôtel ? Non Oui

Si oui, précisez Résidence INBP selon disponibilité (ou Hôtel classe économique) De type Hôtel Ibis (3 min. à pied)

Choisissez Dimanche Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Vous avez choisi 2 semaines, resterez-vous à l'hôtel le week-end ? Non Oui

REPAS Les déjeuners sont inclus dans le coût du stage.

TENUE Le port de chaussures fermées est obligatoire. Sont conseillées les chaussures de sécurité.

COMMENT AVEZ-VOUS CONNU L'INBP ? obligatoire

.....

INITIATION/RECYCLAGE
BOULANGERIE VIENNOISERIE

Bulletin à renvoyer à :

INBP

Service Relation Client
150, boulevard de l'Europe
B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1

Service Relation Client
02 35 58 17 81
servicerelationclient@inbp.com

DURÉE ET COÛT DE LA FORMATION

> 1 SEMAINE · 35 H

(962,50 € HT) TVA 20% - 1 155 € TTC

> 2 SEMAINES · 70 H

(1 785 € HT) TVA 20% - 2 142 € TTC

N.B. : En cas de changement de TVA, celle-ci sera immédiatement appliquée selon la nouvelle règle en vigueur.

INFO INSCRIPTION

Votre inscription n'est définitive que lorsque vous avez reçu une réponse écrite de prise en charge par l'organisme concerné, ou à réception de votre règlement joint à ce bulletin.

Attention :

En cas de réponse tardive concernant la prise en charge, l'INBP se réserve le droit d'attribuer la place à un autre candidat.

À RENSEIGNER

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

J'accepte les conditions stipulées dans ce document et appose ma signature ci-contre en signe d'approbation.

Fait à

Le /..... /..... Signature obligatoire