



PROCHAINE SESSION À ROUEN  
Du 5 janvier au 25 juin 2021

## Perfectionnement Boulangerie

Depuis 1978,  
une formation phare de l'Institut



# PRÉPARATION AU BM EN 6 MOIS

BREVET DE MAÎTRISE

## OBJET DE LA FORMATION

Cette formation s'adresse à des professionnels qui souhaitent :

- approfondir leurs connaissances et se perfectionner en pratique,
- préparer le Brevet de Maîtrise (BM), titre de niveau III (nouvelle nomenclature niveau 5), dans de bonnes conditions, en un temps réduit.

## CONDITIONS D'ADMISSION

4 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans.
- 2 : Être titulaire d'un diplôme ou d'un titre de niveau IV dans le métier concerné (BP, BAC PRO, ancien BM de niveau IV), sous réserve d'acceptation par la Chambre de Métiers.  
**Ou** être titulaire d'un CAP boulanger + 3 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage),  
**Ou** attester d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage).
- 3 : Passer un **test de niveau** à Rouen, si vous n'avez pas de diplôme.
- 4 : Passer un **entretien de positionnement\*** (organisé à Rouen avant chaque session, obligatoire pour tous). Cet entretien individuel a pour objectif d'explorer le parcours du candidat et de valider son inscription.

\* Tests de niveau et entretien de positionnement peuvent se passer dans la même journée.

INBP : DATADOCKÉ



INBP : QUALIFIÉ OPQF



**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 (dont des Meilleurs Ouvriers de France) 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 publications professionnelles et pédagogiques
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1  
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com  
Etablissement reconnu d'utilité publique par décret du 4 décembre 1974  
Organisme enregistré sous le n°23750036676 auprès du Préfet de la Région Haute-Normandie  
SIRET 315 042 945 000 32 - TVA FR 35 315 042 945 000 32 - NAF 8532 Z

• DEPUIS 1974 •  
Plus qu'une école, un institut !

[www.inbp.com](http://www.inbp.com)  
FORMATION CONSEIL INGÉNIERIE SERVICE

Rouen · France · International



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

## DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule à l'INBP du 5 janvier au 25 juin 2021.  
Total des heures de cours : **790 h**.

Module optionnel complémentaire Sciences et Hygiène : **35 h**.

## DÉTAIL DES HEURES DE FORMATION

790 h

- Pratique professionnelle	283 h
- Technologie	178 h
- Fonction entrepreneuriale	49 h
- Fonction commerciale	56 h
- Fonction financière, gestion économique de l'entreprise artisanale	84 h
- Fonction gestion des ressources humaines GRH	42 h
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant	56 h
- Fonction communiquer à l'international	42 h

Tous les cours se déroulent à l'INBP (pratique et théorie).  
Les examens peuvent se dérouler au-delà de la formation.

## TITRE ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le **Brevet de Maîtrise boulanger** délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat (titre de niveau III).
- L'**attestation de niveau INBP**, portant sur l'engagement et les résultats (sur critères), ayant valeur de reconnaissance interne INBP.

*N.B. : Possibilité aussi de passer le Brevet Professionnel (BP - Diplôme de niveau IV) en candidat libre.*

## ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation.  
Il peut être acheté sur place.

## HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

La résidence Georges Charpak, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires.

> **Réservation des studios auprès de l'INBP.**

En semaine, le midi, il est possible de se restaurer sur place ou à proximité.

Hébergement et restauration sont à votre charge.

## FRAIS DE DOSSIER

100 € TTC

## COÛT DE LA FORMATION

**SESSION DU 3 JANVIER AU 26 JUIN 2020**

> **790 H**

Demandeur d'emploi  
Autres

(10 790 € HT) TVA 20% - **12 948 € TTC**  
(11 398,33 € HT) TVA 20% - **13 678 € TTC**

> **35 H MODULE OPTIONNEL**

Demandeur d'emploi  
Autres

(441,67 € HT) TVA 20% - **530 € TTC**  
(462,50 € HT) TVA 20% - **555 € TTC**

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

## PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice jointe.

**INBP  
SERVICE  
FORMATION  
DIPLOMANTE**

**02 35 58 17 99**  
serviceformation@inbp.com

## LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Ouvrier boulanger qualifié (poste à responsabilités)
- Artisan boulanger chef d'entreprise
- Chef de production
- Formateur boulanger
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur

...



**Autant de fonctions  
qui peuvent s'exercer  
en France  
comme à l'international !**

*Prix 2021 : nous consulter.  
Session du 5 janvier au 25 juin 2021*