



PROCHAINE SESSION À ROUEN
Du 5 janvier au 25 juin 2021

Perfectionnement Pâtisserie

Depuis 1995,
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 (BTM, ancien BM de niveau IV), sous réserve d'acceptation par la Chambre de Métiers.
Ou attester d'au moins 7 ans d'expérience professionnelle en pâtisserie (apprentissage compris).
- 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

FORMATION CONSEIL INGÉNIERIE SERVICE

Rouen · France · International



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

INBP SERVICE FORMATION DIPLOMANTE

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Ouvrier pâtissier qualifié (poste à responsabilités)
- Artisan pâtissier chef d'entreprise
- Chef de production
- Formateur pâtissier
- 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

DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule à l'INBP du 5 janvier au 25 juin 2021.
Total des heures de cours : **855 h**.

DÉTAIL DES HEURES DE FORMATION

855 h

- Pratique professionnelle	456 h
- Technologie	70 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 pâtissier** 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.

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

> 855 H

Demandeur d'emploi
Autres

(11 525 € HT) TVA 20% - **13 830 € TTC**
(12 052,50 € HT) TVA 20% - **14 463 € 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.