



PROCHAINE SESSION À ROUEN
Du 6 janvier au 22 juillet 2020

Formation OCE

Objectif Chef d'Entreprise

Depuis 2011,
des taux de réussite
remarquables aux examens



PRÉPARATION AU CAP BOULANGER ET AU MÉTIER DE CHEF D'ENTREPRISE EN 6 MOIS 1/2

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

OBJET DE LA FORMATION

Cette formation s'adresse à des personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise de boulangerie-pâtisserie.

Elle prépare au CAP boulanger et au métier de chef d'entreprise en 6 mois 1/2, en conjuguant formation à l'INBP et stage en entreprise.

CONDITIONS D'ADMISSION

4 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans.
- 2 : Avant d'entrer en formation, être allé(e) dans une boulangerie-pâtisserie pour en découvrir les réalités - côté production et côté vente - est un plus (PMSMP Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel, ou stage, ou relations personnelles).
- 3 : Passer un entretien de motivation et de soutenance d'un pré-projet à l'INBP, à Rouen, avant la session.
- 4 : Passer un test de niveau à Rouen, si vous n'avez pas de diplôme.

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 publications professionnelles et pédagogiques
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur

INBP : DATADOCKÉ



INBP : QUALIFIÉ OPQF



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

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

PRINCIPE DE LA FORMATION

La formation à l'INBP est complétée par un stage en entreprise :

- 734 heures à l'INBP
- 280 heures en entreprise

Soit **21 semaines à l'INBP et 8 semaines en entreprise.**

CONTENU DE LA FORMATION À L'INBP

734 h

- | | |
|---|-------|
| - Pratique professionnelle en boulangerie | 439 h |
| - Technologie | 93 h |
| - Hygiène et sciences appliquées à l'alimentation | 40 h |
| - Gestion appliquée et PSE | 10 h |
| - Gestion et commercialisation d'une boulangerie-pâtisserie* | 80 h |
| - Simulation d'une reprise d'entreprise à partir d'un cas réel* | 14 h |
| - Internet et outils informatiques* | 12 h |
| - Management* | 14 h |
| - Accompagnement du projet professionnel* | 32 h |

* Ces matières et leur répartition sont données à titre indicatif : elles pourront être modifiées.

DIPLÔME ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le **CAP boulanger**, diplôme d'état délivré par l'Éducation nationale (toutes les épreuves se dérouleront à l'INBP).
- L'**attestation de niveau INBP** portant sur l'engagement et les résultats (sur critères), ayant valeur de reconnaissance interne INBP.

INFO EXAMEN

Les dates des épreuves théoriques du CAP, fixées par le rectorat et inconnues à ce jour, sont susceptibles de modifier le calendrier de fin de formation.

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation. Il pourra 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 DE JANVIER À JUILLET 2020

> **PRIX 2020* · 734 H**

Demandeur d'emploi (8 987,50 € HT) TVA 20% - **10 785 € TTC**

Autres (9 335,83 € HT) TVA 20% - **11 203 € TTC**

* Le prix pourra être modifié en fonction du réaménagement éventuel des matières signalées plus haut par *
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
DIPLÔMANTE

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

ORGANISATION GÉNÉRALE PRÉVISIONNELLE

SESSION 2020

Période 1 > INBP

Du 6 janvier au 7 mai 2020

Période 2 > Entreprise

Du 11 au 29 mai 2020

Période 3 > INBP

Du 2 au 12 juin 2020

Période 4 > Entreprise

Du 15 juin au 22 juillet 2020

A SAVOIR

Le CAP boulanger compte une épreuve d'enseignement général et une épreuve d'anglais pour lesquelles des **dispenses sont possibles.**

> **NOUS CONSULTER**

Les non-dispensés doivent assurer leur préparation.