



## PROCHAINE SESSION

Formation à Rouen

➔ **RENTÉE JANVIER 2021** Du 5 janvier au 25 juin 2021

# Perfectionnement Boulangerie

Depuis 1978,

des taux de réussite élevés  
aux examens



# 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 5 (anciennement III), 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 ou 4 dans le métier concerné (BP, BAC PRO, ancien BM de niveau 4 ou 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 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

## ● 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 5, anciennement 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 4) 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

90 € TTC (offert aux demandeurs d'emploi)

## ● COÛT DE LA FORMATION

SESSION JANVIER 2021 ➔ Du 5 janvier au 25 juin 2021

### ● 790 H

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| Demandeur d'emploi | (11 530 € HT) TVA 20% - 13 836 € TTC |
| Autres             | (12 180 € HT) TVA 20% - 14 616 € TTC |

### ● 35 H MODULE OPTIONNEL SCIENCES ET HYGIÈNE

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| Demandeur d'emploi | (466,67 € HT) TVA 20% - 560 € TTC |
| Autres             | (487,50 € HT) TVA 20% - 585 € 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 !**