



inbp

Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



**STAGES COURTS
À L'INBP ROUEN**

2021

**FORMATIONS
EN ENTREPRISE
PARTOUT EN FRANCE**



FORMATION · INGÉNIERIE · CONSEIL · SERVICE
Rouen · France · International

DEPUIS 1974 · *Plus qu'une école, un institut !*

BOULANGERIE 2021

1	Collection pains et viennoiseries	Cyrille VAN DER STUYFT	du 08/02 au 10/02
2	La boulangerie au naturel	Yohan FERRANT	du 15/02 au 17/02
3	Viennoiseries d'exception	Olivier MAGNE	du 22/02 au 24/02
4	Viennoiseries prestige et tendance	Jean-Marie LANIO	du 09/03 au 11/03
5	Viennoiseries prestige et tendance	Jean-Marie LANIO	du 15/03 au 17/03
6	Pains spéciaux et aromatiques	Jean-Marie LANIO	du 17/03 au 19/03
7	La boulangerie bio : une affaire qui marche	Franck DÉPÉRIERS	du 12/04 au 14/04
8	Pièces plaisir et concours	Sébastien CHEVALLIER	du 19/04 au 21/04
9	Mes univers boulangers	Thomas SUBRIN	du 26/04 au 28/04
10	Pains 100% maison levains dur et liquide	Philippe HERMENIER	du 03/05 au 05/05
11	Optimisation : gagner en efficacité en production	Philippe HERMENIER +3 intervenants	du 25/05 au 27/05
12	Tradition et innovation	Mathieu ATZENHOFFER	du 31/05 au 02/06
13	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 07/06 au 09/06
14	Viennoiseries prestige et tendance	Jean-Marie LANIO	du 30/08 au 01/09
15	Pains spéciaux et aromatiques	Jean-Marie LANIO	du 06/09 au 08/09
16	Collection pains et viennoiseries	Cyrille VAN DER STUYFT	du 20/09 au 22/09
17	Galettes feuilletées	Cyrille VAN DER STUYFT	du 23/09 au 24/09
18	Pains spéciaux et viennoiseries	Mickaël CHESNOUARD	du 27/09 au 29/09
19	Mon best of pains et viennoiseries	Joël SCHWALBACH	du 11/10 au 13/10
20	Tradition, pains spéciaux et aromatiques	Joël DEFIVES	du 18/10 au 20/10
21	Tendances boulangères	Sébastien CHEVALLIER	du 25/10 au 27/10
22	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 02/11 au 04/11
23	Viennoiseries maison : un créneau porteur !	Philippe HERMENIER	du 08/11 au 10/11
24	Viennoiseries d'exception	Olivier MAGNE	du 15/11 au 17/11
25	Optimisation : gagner en efficacité en production	Philippe HERMENIER +3 intervenants	du 22/11 au 24/11
26	Spécial enseignants en boulangerie-pâtisserie	Plusieurs intervenants	du 28/06 au 01/07
27	La boulangerie des experts MOF	Mathieu ATZENHOFFER	du 01/03 au 03/03
28	La boulangerie des experts MOF	Joël SCHWALBACH	du 17/05 au 19/05
29	La boulangerie des experts MOF	Thomas MARIE	du 13/09 au 15/09
30	La boulangerie des experts MOF	Cyrille VAN DER STUYFT	du 04/10 au 06/10

SNACKING 2021

31	Snacking printemps été	Pascal TANGUY	du 01/03 au 03/03
32	Snacking formule complète	Pascal TANGUY	du 26/04 au 28/04
33	Démarrer une activité de snacking	Frédéric PIERRAIN, Janick LETOUSEY	
34	Snacking automne hiver	Pascal TANGUY	du 17/05 au 21/05
35	Plats à emporter du boulanger	Pascal TANGUY	du 18/10 au 20/10
		Pascal TANGUY	du 15/11 au 17/11

PÂTISSERIE 2021

36	Montages et gourmandises de Pâques	Jean-Pierre GODIER	du 15/02 au 17/02
37	Splendeur des croquebouches	Jérôme LANGILLIER	du 08/03 au 10/03
38	Pâte à choux et tartelettes	Damien ANDRÉ	du 12/04 au 14/04
39	Pièce artistique en chocolat	Alexandre PAISANT	du 19/04 au 21/04
40	Desserts de snacking	Janick LETOUSEY	du 25/05 au 27/05
41	Démarrer une activité de glacerie	Gérard CABIRON	du 31/05 au 02/06
42	Ma pâtisserie de boutique	Christophe RHEDON	du 07/06 au 09/06
43	Sucre d'art commercial et artistique	Thomas MAHOU	du 14/06 au 16/06
44	Petits gâteaux et tartes sans gluten et vegan	Richard HAWKE	du 21/06 au 23/06
45	Gâteaux de voyage et snacking sucré	Jérôme LANGILLIER	du 20/09 au 22/09
46	Bûches entre tendance et tradition	Jérôme LANGILLIER	du 27/09 au 29/09
47	Chocolaterie des Chefs	Paul OCCHIPINTI	du 04/10 au 06/10
48	Pâtisserie des Chefs	Étienne LEROY	du 11/10 au 13/10
49	Bonbons chocolat et confiseries	Serge GRANGER	du 25/10 au 27/10
50	Pâtisserie des Chefs	Jonathan MOUGEL	du 02/11 au 04/11
51	Desserts de restaurant	Christophe TULOUP	du 08/11 au 10/11
17/25	Optimisation : gagner en efficacité en production	Philippe HERMENIER +3 intervenants	en mai et novembre

VENTE 2021

52	Ambiance Pâques 2021	Fabienne MOUILLET	du 15/02 au 17/02
53	La boutique réactions et actions (spécial salarié)	Fabienne MOUILLET, Florian DULCHÉ	du 26/04 au 28/04
54	La boutique au cœur de l'action (spécial artisan)	Fabienne MOUILLET, Julie GARNIER, Florian DULCHÉ	du 14/06 au 16/06
55	Ambiance Noël 2021	Fabienne MOUILLET	du 11/10 au 13/10

INITIATION /RECYCLAGE 2021

56	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie		du 22/03 au 02/04
57	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie		du 06/12 au 17/12
58	Initiation / Recyclage en pâtisserie		du 22/03 au 02/04
59	Initiation / Recyclage en pâtisserie		du 06/12 au 17/12
60	Initiation / Recyclage en glacerie		du 28/06 au 09/07
61	Initiation / Recyclage en chocolaterie confiserie		du 06/09 au 17/09
62	Initiation / Recyclage en vente		du 22/11 au 26/11



JANVIER

Ven	1	Jour de l'An	
Sam	2		
Dim	3		
Lun	4		
Mer	5		
Mer	6	Épiphanie	01
Jeu	7		
Ven	8		
Sam	9		
Dim	10		
Lun	11		
Mar	12		
Mer	13		02
Jeu	14		
Ven	15		
Sam	16		
Dim	17		
Lun	18		
Mar	19		
Mer	20		03
Jeu	21		
Ven	22		
Sam	23		
Dim	24		
Lun	25		
Mar	26		
Mer	27		04
Jeu	28		
Ven	29		
Sam	30		
Dim	31		

FÉVRIER

Lun	1			
Mar	2			
Mer	3		05	
Jeu	4			
Ven	5			
Sam	6			
Dim	7			
Lun	8	1		
Mar	9			
Mer	10		06	
Jeu	11			
Ven	12			
Sam	13			
Dim	14			
Lun	15	2	36	52
Mar	16			
Mer	17			
Jeu	18			
Ven	19			07
Sam	20			
Dim	21			
Lun	22			
Mar	23	3		
Mer	24			08
Jeu	25			
Ven	26			
Sam	27			
Dim	28			

MARS

Lun	1			
Mar	2	27	31	
Mer	3			09
Jeu	4			
Ven	5			
Sam	6			
Dim	7			
Lun	8			
Mar	9	4	37	
Mer	10			10
Jeu	11			
Ven	12			
Sam	13			
Dim	14			
Lun	15	5		
Mar	16			
Mer	17			11
Jeu	18	6		
Ven	19			
Sam	20			
Dim	21			
Lun	22			
Mar	23	56	58	
Mer	24			12
Jeu	25			
Ven	26			
Sam	27			
Dim	28			
Lun	29	56	58	
Mar	30			13
Mer	31			

AVRIL

Jeu	1	56	58	13
Mer	2			
Sam	3			
Dim	4	Pâques		
Lun	5	Lundi de Pâques		
Mar	6			
Mer	7			
Jeu	8			14
Ven	9			
Sam	10			
Dim	11			
Lun	12	7	38	
Mar	13			
Mer	14			15
Jeu	15			
Ven	16			
Sam	17			
Dim	18			
Lun	19	8	39	
Mar	20			
Mer	21			16
Jeu	22			
Ven	23			
Sam	24			
Dim	25			
Lun	26	9	32	53
Mar	27			
Mer	28			
Jeu	29			17
Ven	30			

MAI

Sam	1	Fête du travail		
Dim	2			
Lun	3			
Mar	4	10		
Mer	5		18	
Jeu	6			
Ven	7			
Sam	8	Victoire 1945		
Dim	9			
Lun	10			
Mar	11			
Mer	12		19	
Jeu	13	Ascension		
Ven	14			
Sam	15			
Dim	16	Saint-Honoré		
Lun	17			
Mar	18	28	33	20
Mer	19			
Jeu	20			
Ven	21			
Sam	22			
Dim	23	Pentecôte		
Lun	24	Lundi de Pentecôte		
Mar	25			
Mer	26	11	40	21
Jeu	27			
Ven	28			
Sam	29			
Dim	30	Fête des mères		
Lun	31	12	41	

JUIN

Mar	1	12	41	
Mer	2			
Jeu	3			
Ven	4			22
Sam	5			
Dim	6			
Lun	7			
Mar	8	13	42	
Mer	9			23
Jeu	10			
Ven	11			
Sam	12			
Dim	13			
Lun	14	43	54	
Mar	15			
Mer	16			
Jeu	17			24
Ven	18			
Sam	19			
Dim	20	Fête des pères		
Lun	21	44		
Mer	22			
Mer	23			25
Jeu	24			
Ven	25			
Sam	26			
Dim	27			
Lun	28	26	60	26
Mar	29			
Mer	30			

JUILLET

Jeu	1	26	60	26
Ven	2			
Sam	3			
Dim	4			
Lun	5			
Mar	6			
Mer	7		60	27
Jeu	8			
Ven	9			
Sam	10			
Mar	11			
Lun	12			28
Mar	13			
Mer	14	Fête Nationale		
Jeu	15			
Ven	16			
Sam	17			
Dim	18			
Lun	19			
Mar	20			
Mer	21			29
Jeu	22			
Ven	23			
Sam	24			
Ven	25			
Lun	26			
Mar	27			
Mer	28			30
Jeu	29			
Ven	30			
Sam	31			

AOÛT

Dim	1			
Lun	2			
Mar	3			
Mer	4			31
Jeu	5			
Ven	6			
Sam	7			
Dim	8			
Lun	9			
Mar	10			
Mer	11			32
Jeu	12			
Ven	13			
Sam	14			
Dim	15	Assomption		
Lun	16			
Mar	17			
Mer	18			33
Jeu	19			
Ven	20			
Sam	21			
Dim	22			
Lun	23			
Mar	24			
Mer	25			34
Jeu	26			
Ven	27			
Sam	28			
Dim	29			
Lun	30	14		35
Mar	31			

SEPTEMBRE

Mer	1	14		
Jeu	2			35
Ven	3			
Sam	4			
Dim	5			
Lun	6	15	61	36
Mar	7			
Mer	8			
Jeu	9			
Ven	10			
Sam	11			
Dim	12			
Lun	13	29	61	37
Mar	14			
Mer	15			
Jeu	16			
Ven	17			
Sam	18			
Dim	19			
Lun	20	16	45	
Mar	21			
Mer	22			38
Jeu	23	17		
Ven	24			
Sam	25			
Dim	26			
Lun	27			
Mar	28	18	46	39
Mer	29			
Jeu	30			

OCTOBRE

Ven	1			39
Sam	2			
Dim	3			
Lun	4			
Mar	5	30	47	
Mer	6			40
Jeu	7			
Ven	8			
Sam	9			
Dim	10			
Lun	11			
Mar	12	19	48	55
Mer	13			
Jeu	14			41
Ven	15			
Sam	16			
Dim	17			
Lun	18	20	34	
Mar	19			
Mer	20			42
Jeu	21			
Ven	22			
Sam	23			
Dim	24			
Lun	25	21	49	
Mar	26			
Mer	27			
Jeu	28			43
Ven	29			
Sam	30			
Dim	31			

NOVEMBRE

Lun	1	Toussaint		
Mar	2			
Mer	3	22	50	44
Jeu	4			
Ven	5			
Sam	6			
Dim	7			
Lun	8	23	51	45
Mar	9			
Mer	10			
Jeu	11	Armistice 1918		
Ven	12			
Sam	13			
Dim	14			
Lun	15			
Mar	16	24	35	
Mer	17			46
Jeu	18			
Ven	19			
Sam	20			
Dim	21			
Lun	22			
Mar	23	25	62	47
Mer	24			
Jeu	25			
Ven	26			
Sam	27			
Dim	28			
Lun	29			48
Mar	30			

DÉCEMBRE

Mer	1			
Jeu	2			48
Ven	3			
Sam	4			
Dim	5			
Lun	6	57	59	
Mar	7			
Mer	8			49
Jeu	9			
Ven	10			
Sam	11			
Dim	12			
Lun	13	57	59	50
Mar	14			
Mer	15			
Jeu	16			
Ven	17			
Sam	18			
Dim	19			
Lun	20			
Mar	21			
Mer	22			51
Jeu	23			
Ven	24			
Sam	25	Noël		
Dim	26			
Lun	27			
Mar	28			
Mer	29			52
Jeu	30			
Ven	31			



DU
08 FEV
AU
10 FEV
2021

1 COLLECTION PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Douceur choco-cranberry : Pain brioché sur levain de lait vanille-tonka et macaronade.
- Tartelette muffin : Sur base de pâte sablée, lit de caramel et muffin.
- Sablé pauvre en gluten : Sur base de farine 100% seigle, inclusions variées de fruits, de chocolat.

Passionné de créations de produits, Cyrille propose des techniques et recettes adaptées aux entreprises. "Il faut du rationnel et que ça passe en boutique!". Venez partager ses pains de tradition française, spéciaux ou rustiques, ses viennoiseries, simples ou élaborées. Travail sur levains liquide et dur et sur levain de lait. Le plus : des tartelettes boulangères.



CYRILLE
VAN DER STUYFT



DU
15 FEV
AU
17 FEV
2021

2 LA BOULANGERIE AU NATUREL

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Pain au blé dur 100% levain naturel
- Pain aux blés de population, au miel et porridge 100% levain naturel
- Panettones classiques, aux pralines, flan parisien, croissants droits et courbés sur levain liquide

"Un programme en trois phases. Nous aborderons la science des levains (dur, liquide, pâteux, lievito madre), leurs usages, propriétés et applications. Nous travaillerons des produits de boulangerie sur farine de blé bio, ancien et moderne, en évoquant avantages et inconvénients. Nous fabriquerons des viennoiseries sur levain. Techniques et passion à partager !"



YOHAN
FERRANT



DU
22 FEV
AU
24 FEV
2021

3 VIENNOISERIES D'EXCEPTION

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Tsarine à la vanille : Alliant pâte à croissant et pâte à chou.
- Cuillère praliné-mangue : Sur base de pâte levée feuilletée.
- Toupie cassis-citron : À base de pâte à brioche aromatisée.

"Les viennoiseries offrent un large champ de créativité et de plaisir. Elles sont non seulement l'expression du savoir-faire et de la maîtrise technique du boulanger, mais aussi le reflet d'une personnalité. Cette remarquable gamme de viennoiseries séduira les amateurs du beau, du bon et de l'exception. Tout simplement !"



OLIVIER
MAGNE



DU
09 MARS
AU
11 MARS
2021

4 VIENNOISERIES PRESTIGE ET TENDANCE

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Robe chocolat-exotique : Viennoiserie bicolore composée de brownie chocolat, compotée exotique et zeste de citron vert.
- Eclair bicolore : Viennoiserie briochée enfermant un financier pistache-myrrille recouvert de pâte à cigarette bicolore.
- Fleur cerise-pistache : Viennoiserie feuilletée délicatement croustillante composée de crème brûlée pistache et crème cerise.

"Principal objectif de ce stage : se faire plaisir en découvrant les nombreux univers de la viennoiserie. Des viennoiseries prestige plus techniques aux viennoiseries tendance plus rationnelles, je vous propose un tour d'horizon de cette facette de notre beau métier."



JEAN-MARIE
LANIO



DU
15 MARS
AU
17 MARS
2021

5 VIENNOISERIES PRESTIGE ET TENDANCE

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Robe chocolat-exotique : Viennoiserie bicolore composée de brownie chocolat, compotée exotique et zeste de citron vert.
- Eclair bicolore : Viennoiserie briochée enfermant un financier pistache-myrrille recouvert de pâte à cigarette bicolore.
- Fleur cerise-pistache : Viennoiserie feuilletée délicatement croustillante composée de crème brûlée pistache et crème cerise.

"Principal objectif de ce stage : se faire plaisir en découvrant les nombreux univers de la viennoiserie. Des viennoiseries prestige plus techniques aux viennoiseries tendance plus rationnelles, je vous propose un tour d'horizon de cette facette de notre beau métier."



JEAN-MARIE
LANIO



DU
17 MARS
AU
19 MARS
2021

6 PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain aux fruits : Farine de tradition, de seigle et large mélange de fruits secs.
- Pain nutritionnel : Huile de pépins de courge, cranberries et graines de courge.
- Pain de mie asiatique aux graines : Un pain de mie très moelleux associé à un mélange de graines savoureux.

"En trois jours, je vous propose de découvrir une large gamme de pains adaptée à votre entreprise, afin de vous permettre de varier régulièrement votre offre en magasin. Au programme : pains aux ingrédients, nutritionnels, pains de mie asiatiques moelleux."



JEAN-MARIE
LANIO



DU
12 AVR
AU
14 AVR
2021

7 LA BOULANGERIE BIO : UNE AFFAIRE QUI MARCHE

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Pain cœur de Loire : Des graines de lin et de tournesol et une forme originale.
- Tourte à la farine de meule : Traditionnelle mais incontournable dans une gamme bio.
- Pain figue-châtaigne-noisette : Un bon rustique d'automne.

"L'objectif est de réaliser en 3 jours ce que pourrait être la production journalière d'une boulangerie tournée vers le bio : pains, viennoiseries, gâteaux et biscuits. Nous travaillerons différentes fermentations. Nous aborderons la réglementation. Venez profiter de mon expérience d'artisan."



FRANCK
DÉPÉRIERS



DU
19 AVR
AU
21 AVR
2021

8

PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

PIÈCES ET SUJETS SUR THÈMES VARIÉS :

- Travail de différentes pâtes de couleurs
- Pâte au sirop : découverte et perfectionnement
- Techniques de découpe, de cuisson et d'assemblage

"Ce stage a pour particularité de réunir débutants et expérimentés. Mon expertise pédagogique, notamment auprès d'un public jeune, me permet d'accompagner chacun, à son rythme. Passionnés du décor, je vous ferai progresser en techniques, de sorte à ce que vous puissiez passer des idées à la concrétisation de votre pièce. Un stage plaisir dans un climat propice à la création."



SÉBASTIEN CHEVALLIER



DU
26 AVR
AU
28 AVR
2021

9

MES UNIVERS BOULANGERS

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Nid acidulé : Produit proposé au Concours MOF. Pâte levée feuilletée et mélange fruité de cassis et mandarine.
- Tourte de seigle : Produit régional indémodable. Farine de seigle et uniquement préfermentation (sans levure).
- Pains au lait : Produits proposés aux restaurants gastronomiques. Hydratés 100% au lait, un moelleux assuré tout au long du repas.

"Depuis mes débuts, j'ai découvert plusieurs univers en boulangerie. Pendant cette formation, nous allons partager et naviguer au travers de trois thèmes : les produits boulangers de boutique, les produits boulangers de l'hôtellerie et les produits boulangers de concours. Nous verrons que des liens forts les relient. À bientôt !"



THOMAS SUBRIN



DU
03 MAI
AU
05 MAI
2021

10

PAINS 100% MAISON LEVAINS DUR ET LIQUIDE

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain aux céréales : Mélange de farines associé à des flocons de céréales et graines.
- Pain aux fruits exotiques : Association d'ananas, de papaye, de mangue et de cranberry.
- Baguette oméga : Farine de tradition, farine écrasée à la meule de pierre et graines de chia.

"Nous retravaillerons ensemble une gamme de pains classiques, à partir de mélanges de farines faits par nos soins. Pour aller plus loin et vous permettre de vous démarquer plus encore, nous fabriquerons aussi des pains spéciaux et fantaisie, aux formes variées. Je vous apprendrai à bien maîtriser, avec facilité, les levains pour un goût unique. Fabrications en différé sont au programme."



PHILIPPE HERMIER



DU
25 MAI
AU
27 MAI
2021

11

OPTIMISATION : GAGNER EN EFFICACITÉ EN PRODUCTION

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Boulangerie : Pains spéciaux en pré-cuisson 24 et 48 h, pointage retardé en 24 et 48 h, 3 cuissons dans la journée en poussé bloqué, pain de mie de bonne conservation.
- Viennoiserie : Brioche de bonne conservation, croissant, pain chocolat et mini viennoiseries en congélation et pré-poussé surgelé.
- Pâtisserie : Optimisation de la fabrication des éclairs, flan sans pâte, tartes et tartelettes finies et semi-finies.

Optimiser la fabrication maison dans l'esprit "Boulangier de France". Lever les a priori sur des techniques comme le précuit, privilégier le pétrissage peu intense et la fermentation lente, gagner en efficacité au fournil, trouver le bon équilibre entre qualité et rationalité en pâtisserie : des résultats économiques sur les produits phare du métier, dans le respect de la réglementation.



PHILIPPE HERMIER
+ 3 INTERVENANTS :
PÂTISSERIE, RÉGLEMENTATION,
GESTION



DU
31 MAI
AU
02 JUIN
2021

12

TRADITION ET INNOVATION

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Le citron : Brioche fraîche aux saveurs intenses.
- L'arc-en-ciel : Sandwich traiteur sur base de brioche.
- Le pain nutritionnel : Un pain riche en acides gras essentiels.

"Lors de ce stage, nous aborderons des classiques de la boulangerie française en mettant en avant différentes préfermentations. Je vous présenterai aussi des produits innovants : l'accent sera mis sur le goût et le visuel."



MATTHIEU ATZENHOFFER



DU
07 JUIN
AU
09 JUIN
2021

13

LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Les grands classiques au levain : Tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété : Pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées : Pain ancestral.

"Du levain, des farines de qualité (bio, CRC...), moins de sel, zéro additif et une bonne fermentation donneront de la valeur ajoutée à vos produits. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre !"



AURÉLIEN LE MOULLOUR



DU
30 AOÛT
AU
01 SEPT
2021

14

VIENNOISERIES PRESTIGE ET TENDANCE

3 JOURS / 21H. € 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Robe chocolat-exotique : Viennoiserie bicolore composée de brownie chocolat, compotée exotique et zeste de citron vert.
- Eclair bicolore : Viennoiserie briochée enfermant un financier pistache-myrtille recouvert de pâte à cigarette bicolore.
- Fleur cerise-pistache : Viennoiserie feuilletée délicatement croustillante composée de crème brûlée pistache et crème cerise.

"Principal objectif de ce stage : se faire plaisir en découvrant les nombreux univers de la viennoiserie. Des viennoiseries prestige plus techniques aux viennoiseries tendance plus rationnelles, je vous propose un tour d'horizon de cette facette de notre beau métier."



JEAN-MARIE LANIO



DU
06 SEPT
AU
08 SEPT
2021

15 PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain aux fruits :
Farine de tradition, de seigle et large mélange de fruits secs.
- Pain nutritionnel :
Huile de pépins de courge, cranberries et graines de courge.
- Pain de mie asiatique aux graines :
Un pain de mie très moelleux associé à un mélange de graines savoureux.

"En trois jours, je vous propose de découvrir une large gamme de pains adaptée à votre entreprise, afin de vous permettre de varier régulièrement votre offre en magasin. Au programme : pains aux ingrédients, nutritionnels, pains de mie asiatiques moelleux."



JEAN-MARIE LANIO



DU
20 SEPT
AU
22 SEPT
2021

16 COLLECTION PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Douceur choco-cranberry :
Pain brioche sur levain de lait vanille-tonka et macaronade.
- Tartelette muffin :
Sur base de pâte sablée, lit de caramel et muffin.
- Sablé pauvre en gluten :
Sur base de farine 100% seigle, inclusions variées de fruits, de chocolat.

Passionné de créations de produits, Cyrille propose des techniques et recettes adaptées aux entreprises. "Il faut du rationnel et que ça passe en boutique!". Venez partager ses pains de tradition française, spéciaux ou rustiques, ses viennoiseries, simples ou élaborées. Travail sur levains liquide et dur et sur levain de lait. Le plus : des tartelettes boulangères.



CYRILLE VAN DER STUYFT



DU
23 SEPT
AU
24 SEPT
2021

17 GALETTES FEUILLETÉES

2 JOURS / 14 H. 685 € HT / 822 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Galette myrtille fleur d'oranger
- Galette praliné noisette chocolat
- Galette semoule pomme vanille caramel

"Elles font fondre vos clients, sont les incontournables des rayons festifs et se déclinent avec créativité pour décupler le plaisir de les déguster. Croustillantes, fondantes, garnies avec justesse et équilibre des saveurs, ces galettes feuilletées, en plus d'être délicieuses, offrent un visuel soigné : votre meilleure signature !"



CYRILLE VAN DER STUYFT



DU
27 SEPT
AU
29 SEPT
2021

18 PAINS SPÉCIAUX ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain pied de vigne :
Très hydraté, sur base de levain de seigle.
- Brioche fraîcheur menthe-citron
- Couronne du soleil :
Brioche traiteur tomate confite, pavot et chorizo.

"Renouvelez votre offre afin d'étonner et de fidéliser votre clientèle. Je vous enseignerai des recettes simples et efficaces aux saveurs agréables et variées. Revisitez les produits de base en boulangerie et en viennoiserie, en travaillant sur levain afin d'en renforcer la qualité."



MICKAËL CHESNOUARD



DU
11 OCT
AU
13 OCT
2021

19 MON BEST OF PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pains aux graines
- Brioche pistache :
Pâte à brioche, pâte sucrée, crème pistache, petits choux, brownie, praliné.
- Nid myrtille :
Pâte à brioche, crème brûlée, myrtilles, streusel.

"Démarez-vous de vos concurrents en proposant des viennoiseries fourrées originales tout en étant rationnelles. Donnez une vraie signature à vos pains : c'est en travaillant vos levains et vos mélanges de farine que vous y parviendrez. Découvrez, à mes côtés, les produits qui font le succès de ma boutique, dans un esprit de partage d'expérience."



JOËL SCHWALBACH



DU
18 OCT
AU
20 OCT
2021

20 TRADITION, PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain marin : Très bonne conservation. Pain sous forme de tourte, mélange de farine de meule, sarrasin et semoule de blé dur.
- Pain norvégien : Idéal pour la sandwicherie. À base de farine d'épeautre et malt torréfié, enrichis d'un mélange de graines, 100% d'hydratation.
- Pain de partage aux fruits : Coupe à la demande.

"Ce stage convient aux boulangers qui désirent travailler dans la tradition, avec une pointe de créativité. Nous utiliserons diverses farines bio et non bio, du levain naturel. Nous appliquerons des méthodes de fermentation variées. Je vous proposerai différentes formes de pain. De quoi faire toute la différence !"



JOËL DEFIVES



DU
25 OCT
AU
27 OCT
2021

21 TENDANCES BOULANGÈRES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pavé bio sur farine T110 et sa déclinaison
En gros pains à la coupe et formes classiques.
- Coucher de soleil :
Brioche alliant crème citron et chocolat gianduja.
- Finger plaisir :
Focaccia et ses légumes confits à l'huile d'olive.

"Répondez aux attentes variées quel que soit le moment de la journée, en diversifiant et rationalisant. A partir de levains dur, liquide ou pâte fermentée, de farines bio ou non, fabriquons des pains de tradition française, des spéciaux et nutritionnels, aux formes variées. Et pour compléter votre offre menu : sandwiches, viennoiseries élaborées, tartes et gâteaux de voyage."



SÉBASTIEN CHEVALLIER



22 LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Les grands classiques au levain : Tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété : Pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées : Pain ancestral.

"Du levain, des farines de qualité (bio, CRC...), moins de sel, zéro additif et une bonne fermentation donneront de la valeur ajoutée à vos produits. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre !"



AURÉLIEN LE MOULLOUR



23 VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR !

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Croissant : Sélection des matières premières, préfermentations, maîtrise technique.
- Brioche feuilletée aux agrumes : Pâte à brioche feuilletée, zestes d'orange et de citron.
- Fleur exotique : Pâte à croissant, crème brûlée, palet gélifié, fruit exotique.

"Un seul objectif : la viennoiserie maison. Parce qu'elle est appréciée et réclamée par les clients, il convient de renouer avec les bonnes pratiques de fabrication, de retrouver les bons gestes et une bonne organisation. Mon programme reprend les produits incontournables de notre métier et s'ouvre aux nouvelles tendances de la viennoiserie telles que les brioches feuilletées."



PHILIPPE HERMENIER



24 VIENNOISERIES D'EXCEPTION

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Tsarine à la vanille : Alliant pâte à croissant et pâte à chou.
- Cuillère praliné-mangue : Sur base de pâte levée feuilletée.
- Toupie cassis-citron : À base de pâte à brioche aromatisée.

"Les viennoiseries offrent un large champ de créativité et de plaisir. Elles sont non seulement l'expression du savoir-faire et de la maîtrise technique du boulanger, mais aussi le reflet d'une personnalité. Cette remarquable gamme de viennoiseries séduira les amateurs du beau, du bon et de l'exception. Tout simplement !"



OLIVIER MAGNE



25 OPTIMISATION : GAGNER EN EFFICACITÉ EN PRODUCTION

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Boulangerie : Pains spéciaux en pré-cuisson 24 et 48 h, pointage retardé en 24 et 48 h, 3 cuissons dans la journée en poussé bloqué, pain de mie de bonne conservation.
- Viennoiserie : Brioche de bonne conservation, croissant, pain chocolat et mini viennoiseries en congélation et pré-poussé surgelé.
- Pâtisserie : Optimisation de la fabrication des éclairs, flan sans pâte, tartes et tartelettes finies et semi-finies.

Optimiser la fabrication maison dans l'esprit "Boulangier de France". Lever les a priori sur des techniques comme le précuit, privilégier le pétrissage peu intense et la fermentation lente, gagner en efficacité au fournil, trouver le bon équilibre entre qualité et rationalité en pâtisserie : des résultats économiques sur les produits phare du métier, dans le respect de la réglementation.



PHILIPPE HERMENIER
+ 3 INTERVENANTS :
PÂTISSERIE, RÉGLEMENTATION,
GESTION



LA BOULANGERIE DES EXPERTS MOF

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

Une formation ouverte à tous les professionnels qui souhaitent faire évoluer leurs techniques et s'approcher de l'excellence.

27

DU 01 MARS
AU 03 MARS
2021



MATTHIEU ATZENHOFFER

28

DU 17 MAI
AU 19 MAI
2021



JOËL SCHWALBACH

29

DU 13 SEPT
AU 15 SEPT
2021



THOMAS MARIE

30

DU 04 OCT
AU 06 OCT
2021



CYRILLE VAN DER STUYFT

26

DU 28 JUIN
AU 01 JUIL
2021

SPÉCIAL ENSEIGNANTS EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

3,5 JOURS / 25 H. 1 137,50 € HT / 1 365 € TTC

- Le rendez-vous annuel incontournable •
- Pratique, pédagogie, expertise métier...
- Demandez-nous le programme de formation complet.

INBP-CR
LOGICIEL DE COÛT DE REVIENT
avec CommisSoft



Calculez vos coûts pour fixer les justes prix

Infos & commande
www.inbp.com





DU
01 MARS
--- AU ---
03 MARS
2021

31 SNACKING PRINTEMPS ÉTÉ

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Sandwich jambon asperge sauce ciboulette
- Wrap crudités sauce tomate basilic
- Salade avec différents marinés et vinaigrette maison

> Pas de fabrication de pain durant ce stage

"Incontournable, le snacking répond à de nombreuses exigences. Venez bénéficier de mon expérience de MOF traiteur et de chef d'entreprise en boulangerie. Tout compte : organisation, sélection et assemblage des ingrédients, conservation, emballage, praticité... pour une consommation nomade en lien avec les saisons."



PASCAL TANGUY



DU
26 AVR
--- AU ---
28 AVR
2021

32 SNACKING FORMULE COMPLÈTE

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Côté snacking :
- Sandwich ou burger : volaille sauce béarnaise maison, tajine d'abricot...
- Côté boulangerie :
- Burger, demi-baguette de tradition, pain ciabatta.
- Côté pâtisserie :
- Éclair cacahuète, verrine baba.

"Trois expertises pour une formule complète et gagnante. Spécialistes de la boulangerie, du snacking et de la pâtisserie s'associent pour vous faire bénéficier, en trois jours, de techniques et d'une vision sur le snacking d'aujourd'hui. Parce qu'il y a concurrence, il faut des offres adaptées à vos clients et innover."



PASCAL TANGUY MOF
FRÉDÉRIC PIERRAIN
JANICK LETOUSEY



DU
17 MAI
--- AU ---
21 MAI
2021

33 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

🕒 5 JOURS / 35H. 💰 1 680 € HT / 2 016 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Sandwichs et burgers chauds et froids
- Salades et ses vinaigrettes
- Tourtes, tartes salées, quiches, entremets salés
- Plats à emporter

> Pas de fabrication de pain durant ce stage

"Venez acquérir les fondamentaux du snacking en 5 jours, et en comprendre les contours : attentes d'une clientèle pressée, modes d'organisation, règles d'hygiène et de stockage, politique d'achat des matières premières, étiquetage, conditionnement, mise en avant des produits, traitement des invendus. Fabrications variées et rationnelles."



PASCAL TANGUY



DU
18 OCT
--- AU ---
20 OCT
2021

34 SNACKING AUTOMNE HIVER

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Burger bœuf carotte
- Burger végétarien à la galette de lentille
- Sandwich jambon chou blanc lardon
- Différentes quiches

> Pas de fabrication de pain durant ce stage

"Incontournable, le snacking répond à de nombreuses exigences. Venez bénéficier de mon expérience de MOF traiteur et de chef d'entreprise en boulangerie. Tout compte : organisation, sélection et assemblage des ingrédients, conservation, emballage, praticité... pour une consommation nomade en lien avec les saisons."



PASCAL TANGUY



DU
15 NOV
--- AU ---
17 NOV
2021

35 PLATS À EMPORTER DU BOULANGER

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Plats cuisinés rapides à base d'appareil à pizza :
Lasagnes, moussaka...
- Différents parmentiers de volailles marinées :
Volaille sauce moutarde et ses lentilles...

"Vos clients ont faim de petite restauration, à déguster assis ou façon nomade. Les plats cuisinés que je vous propose sont attrayants et réalisables par des non-cuisiniers. De façon astucieuse, vous optimiserez les coûts de vos matières premières, en détournant par exemple vos produits de la gamme sandwiches dans ces plats à découvrir."



PASCAL TANGUY

L'INBP C'EST AUSSI SPÉCIAL DIPLÔMANT



CAP
boulanger



CAP
pâtissier



CAP
chocolatier
confiseur



CQP
tourier



BM
boulanger



BM
pâtissier

Préparez, en un temps réduit, vos diplômes ou titres à l'INBP
Renseignez-vous aussi sur les formules apprentissage du CFA BPF

Toutes nos formations sur
inbp.com





DU
15 FEV--
AU
17 FEV
2021

36

MONTAGES ET GOURMANDISES DE PÂQUES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Montages chocolat : Moulage, assemblage des éléments, finition.
- Gourmandises : Barres chocolatées, sablés gourmands.
- Grignotages : Carrés intenses, fruits secs turbinés.

"À Pâques, vos clients s'attendent à une grande fête du chocolat et misent sur votre talent. Voici une gamme de montages élégants, de gourmandises, de grignotages et entremets. Mon secret : des techniques de base et des assemblages bien exécutés et l'utilisation de poudres de fruits aux vertus colorantes et naturelles. Mon plaisir : le partage de ma passion."

”



JEAN-PIERRE
GODIER



DU
08 MARS
AU
10 MARS
2021

37

SPLENDEUR DES CROQUEMBOUCHES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

1 PIÈCE PAR STAGIAIRE

- Côté pâtisserie : Pâte à choux, nougatine et caramel.
- Côté finition : Maîtrise de la coloration et du glaçage.
- Côté design : Symbolisme, stylisme, décoration, assemblage.

"Pas de croquembouches, sans technique ni maîtrise des recettes. Ma pâte à choux lisse résiste à l'humidité, mon sucre garde une même coloration après réchauffages successifs, mon pastillage se prête aux décors fins. Des parfums toujours au rendez-vous. En bonus : des solutions de transport."

”



JÉRÔME
LANGILLIER



DU
12 AVR
AU
14 AVR
2021

38

PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Paris-Brest : Pâte à choux, crème à la noisette, caramel tendre au beurre salé.
- Tartelette citron meringuée : Pâte sucrée aux amandes, confit de citron, crème au citron sans gélatine, meringue cuite au four.
- Tartelette so fresh : Pâte sucrée cacao, cheesecake légèrement citronné, gelée d'agrumes et de menthe fraîche.

"Nous élaborerons une belle gamme de pâtisseries individuelles, axées autour de la pâte à choux ainsi que des tartelettes, grands classiques des boutiques. Originalité et facilité de mise en œuvre, répondant au rythme des saisons seront au cœur des réalisations exécutées ensemble, avec soin et passion, durant ces 3 jours."

”



DAMIEN
ANDRÉ



DU
19 AVR
AU
21 AVR
2021

39

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

1 PIÈCE PAR STAGIAIRE

- Fabrication de moules
- Modelage
- Pulvérisation et coloration.

"Dans un climat agréable, tout en étant rigoureux, nous développerons plusieurs techniques, afin de réaliser une pièce artistique, en trois jours ! Nous évoquerons l'organisation du cours, la méthodologie, puis nous aborderons la fabrication d'un moule, le polissage, le modelage et la pulvérisation. Bienvenue à ceux qui veulent créer des pièces de commercialisation et/ou à ceux qui visent les concours prestigieux."

”



ALEXANDRE
PAISANT



DU
25 MAI
AU
27 MAI
2021

40

DESSERTS DE SNACKING

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Assortiment de tartelettes : Simples et gourmandes.
- Verrines : Forêt noire : biscuit moelleux chocolat, chantilly chocolat et vanille, griottes.
- Éclairs : Chocolat lait caramel : caramel tendre à la fleur de sel, ganache montée lait caramel.

"Peu d'ingrédients, du matériel simple, une exécution facile : ces desserts de snacking sont à la croisée de la pâtisserie de base et de la biscuiterie. Ils sont néanmoins remarquables par leur goût et leur praticité qui se prête à la dégustation nomade. Ils viennent ponctuer un repas pris sur le pouce ou deviennent pause gourmande à tout moment de la journée."

”



JANICK
LETOUSEY



DU
31 MAI
AU
02 JUIN
2021

41

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 30 FABRICATIONS DONT :

- Assortiment de glaces en bacs
- Pots glacés snacking
- Montages glacés simples et rapides

"Le royaume de la glace : c'est ici ! Au programme : comprendre les glaces, crèmes glacées et sorbets, découvrir la technologie pour mieux appréhender les réalisations de recettes personnalisées et rectifier ou améliorer les existantes, apprendre les techniques de fabrication de mix, diversifier les parfums, travailler coulis et inclusions, savoir présenter. Sans oublier de déguster, tous ensemble."

”



GÉRARD
CABIRON



DU
07 JUIN
AU
09 JUIN
2021

42

MA PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Nouvelle tarte chocolat : Pâte sablée amandes, crémeux chocolat noir, mousse au chocolat.
- L'abricot noir : Croustillant aux noix, dacquoise aux noix, compotée d'abricot, parfait aux noix.
- Saint-honoré praliné passion : Feuilletage inversé, crème praliné maison, crème légère passion.

"Établie dans un esprit boutique et empreinte de mon style, la gamme que j'ai sélectionnée pour vous est diversifiée. Pâte à choux, tartes, babas, produits feuilletés : mes ingrédients sont sélectionnés et travaillés avec rigueur. Ma ligne : le goût, des assemblages et formes qui subliment les classiques avec simplicité."

”



CHRISTOPHE
RHEDON



DU
14 JUN
--- AU ---
16 JUN
2021

43 SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

1 PIÈCE PAR STAGIAIRE

- Entraînement sur des éléments de décor
- Technique du pastillage
- Techniques de collage et d'assemblage

"Je vous propose de revoir les bonnes bases du travail du sucre, de la cuisson au satinage. Nous exécuterons des éléments de décor, qu'il s'agisse de fleurs ou de rubans, destinés à des montages commerciaux. Nous réaliserons enfin une pièce de décor, spécial vitrine, qui émerveille toujours les clients. Vous reproduirez avec facilité chez vous, mes différentes techniques."



THOMAS MAHOU



DU
21 JUN
--- AU ---
23 JUN
2021

44 PETITS GÂTEAUX ET TARTES SANS GLUTEN ET VEGAN

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Tarte au citron : Pâte sucrée aux amandes (sans gluten/vegan), crème d'amande (vegan), gelée de citron (vegan), crémeux citron (vegan).
- Tiramisu : Biscuit pâte à choux café (sans gluten), ganache aérienne café lactée, ganache aérienne mascarpone.
- Eclair au chocolat révisité : Craquelin et pâte à choux (sans gluten/lactose), crémeux Li Chu 64% (vegan).

"Venez profiter de mon expertise acquise à l'international. Le but n'est pas uniquement de créer un produit plus léger mais d'être capable de proposer des saveurs et textures innovantes, comme dans n'importe quelle autre pâtisserie, d'utiliser différents gélifiants et texturants et ainsi repenser les ingrédients utilisés dans les recettes de base. Ensemble questionnons nos acquis !"



RICHARD HAWKE



DU
20 SEPT
--- AU ---
22 SEPT
2021

45 GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Friands et tartes de voyage : Friand à l'orange, tarte Acapulco...
- Cakes fourrés : Cake citron, cake pistache-framboise...
- Clubs et burgers sucrés : Club chocolat-caramel, burger fruits rouges...

"Une gamme contemporaine de tartes, friands modernes, de cakes et aussi de clubs sandwiches et burgers. Réalisation des matières premières de base, de garnitures, injection de confits, cakes fourrés avec infusions, fruits déshydratés, confits et marmelades. Les finitions sont rationnelles et colorées et le dressage se fait en fonction des formes et couleurs."



JÉRÔME LANGILLIER



DU
27 SEPT
--- AU ---
29 SEPT
2021

46 BÛCHES ENTRE TENDANCE ET TRADITION

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Bûche bijou : Biscuit roulé, mousse chocolat, compotée de framboise, crémeux vanille.
- Bûche pina colada : Dacquoise et crème citron vert, compotée et poêlée d'ananas, crème coco.
- Bûche élixir d'automne : Pain de Gênes et mousse légère aux marrons, compotée d'abricot, coulis cassis.

"La conception d'une carte de Noël passe par les choix et accords de parfums, le contraste des textures et couleurs, les montages, la fabrication des matières premières de base comme la pâte de noisette, des biscuits, croustillants, crémeux, suprêmes et compotées de fruits, enfin par les finitions et décors. Maîtrisez toutes vos techniques et soyez autonomes !"



JÉRÔME LANGILLIER



DU
04 OCT
--- AU ---
06 OCT
2021

47 CHOCOLATERIE DES CHEFS

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Ganaches : Moulées, cadrées, moussées, pur fruit.
- Assortiment de gourmandises : Pralinés, gianduja, caramels, guimauves, pâtes de fruits.
- Spécial tendances actuelles : Ganaches végétales, caramels pur fruit, produits vegan.

"Je vous invite à mon stage de chocolaterie-confiserie signature, dans lequel nous aborderons des incontournables, présentés de manière classique avec des variantes modernes. Leur fabrication se veut rationnelle. Nous compléterons cette gamme d'exception avec des produits de tendances actuelles. De quoi séduire tous les gourmands, quels que soient leurs modes alimentaires. Faire plaisir avant tout !"



PAUL OCCHIPINTI



DU
11 OCT
--- AU ---
13 OCT
2021

48 PÂTISSERIE DES CHEFS

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Bûche roll cake forêt noire : Biscuit moelleux chocolat, ganache montée vanille, compotée de giottes, ganache montée chocolat, copeaux de chocolat noir.
- Entremets "La pomme et le sarrasin" : Croustillant au sarrasin, biscuit amandes brutes et sarrasin, compotée de pomme tatin, crème légère sarrasin.

L'esprit de ce stage est de partager toute une signature de chef, ses valeurs et ses convictions qui lui tiennent à cœur. Le travail d'Etienne Leroy passe par une rigueur de l'exécution, la sélection des matières premières, le réglage millimétré des process afin d'apporter le meilleur aux clients. Du rêve, tout simplement !



ÉTIENNE LEROY



DU
25 OCT
--- AU ---
27 OCT
2021

49 BONBONS CHOCOLAT ET CONFISERIES

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Bonbons de chocolat : Pralinés à diverses épices, ganaches cadre, bonbons moulés aux tendres textures...
- Confiseries aux fruits : Pâtes de fruits au beurre, guimauves et gommages aux fruits...
- Confiseries de toujours : Caramels, nougats, pralines rouges, pâte d'amandes façon calissons...

"En trois jours, nous allons réaliser une gamme de bonbons chocolat et de confiseries qui vous permettra d'animer vos magasins, tout en gourmandise. Soyez rassurés, les produits que je vous propose sont faciles à réaliser dans vos entreprises. Pendant la formation, tout en fabriquant notre production, je vous assurerai un échange permanent. Former, c'est partager !"



SERGE GRANGER



DU
02 NOV
AU
04 NOV
2021

50 PÂTISSERIE DES CHEFS

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Baba yin & mang
- Entremets réveillon
- Tarte citron vanille
- Vanille amande doux

"L'innovation dans le respect de la tradition. Découvrez un stage de petits gâteaux, tartes, entremets, goûters innovants avec pour focus la maîtrise des techniques de base, le travail du goût, les textures et la rationalité. Le tout avec des visuels modernes et épurés."



JONATHAN MOUGEL



DU
08 NOV
AU
10 NOV
2021

51 DESSERTS DE RESTAURANT

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC

ENVIRON 8 FABRICATIONS DONT :

- Dessert chocolat, jamaya, fleur de sel et caramel : Crèmeux chocolat, sablé cacao à la fleur de sel, gavotte et crème glacée à la mascarpone.
- Dessert orange, noix de pécan et café : Sablé à la noisette, compotée d'orange, noix de pécan sablée, crèmeux au café, crème glacée mascarpone café.

"Ces desserts proposés en restaurant gastronomique suivent trois tendances : desserts déstructurés, designés, aux saveurs recherchées ponctuant un menu haut de gamme, desserts fruités et légers convenant aux adeptes du sans gluten enfin desserts-banquets rapides à dresser. Une variété à découvrir et à goûter !"



CHRISTOPHE TULOUP



DU
25 MAI
AU
27 MAI
2021

11

DU
22 NOV
AU
24 NOV
2021

25

OPTIMISATION : GAGNER EN EFFICACITÉ EN PRODUCTION

3 JOURS / 21H. 1 025 € HT / 1 230 € TTC



AVEC PHILIPPE HERMENIER MOF

+ 3 INTERVENANTS : PÂTISSERIE, RÉGLEMENTATION, GESTION

PLUS D'INFOS
SUR CE STAGE
EN PAGE 5

VENTE À L'INBP Rouen



DU
15 FEV
AU
17 FEV
2021

52 AMBIANCE PÂQUES 2021

3 JOURS / 21H. 800 € HT / 960 € TTC

AU PROGRAMME

- Conception générale de l'ambiance
- Étalage et mise en scène
- Fabrication de créations gourmandes à vendre
- Réglementation : étiquetage, affichage.

"Pâques, ce rendez-vous particulièrement important représente un fort enjeu commercial. C'est la fête du chocolat, source de créativité sans limites. A cette occasion, il faut savoir capter les attentes des clients. La richesse de notre métier, c'est de pouvoir s'adapter. Bienvenue dans cette formation qui vous permettra d'exprimer efficacement votre créativité."



FABIENNE MOUILLET



DU
26 AVR
AU
28 AVR
2021

53 LA BOUTIQUE RÉACTIONS ET ACTIONS SPÉCIAL SALARIÉ

3 JOURS / 21H. 800 € HT / 960 € TTC

AU PROGRAMME

- Organisation : la boutique au quotidien et promotion des produits.
- Analyse de situation : étude de photos avant/ après.
- Mise en scène : jeux de rôle, exercices de communication.
- Réglementation : étiquetage, affichage.

"Ce stage s'adresse à tous les vendeurs et vendeuses, y compris aux responsables de boutique. Il permettra de résoudre des problématiques, de diverses natures, souvent rencontrées dans les entreprises. Il permettra aussi de clarifier des objectifs à partager avec toute l'équipe de vente. Vous bénéficierez d'un enseignement théorique et pratique, ainsi que de l'expertise de formateurs passionnés par le terrain."



FABIENNE MOUILLET
FLORIAN DULCHÉ



DU
14 JUIN
AU
16 JUIN
2021

54 LA BOUTIQUE AU CŒUR DE L'ACTION SPÉCIAL ARTISAN

3 JOURS / 21H. 800 € HT / 960 € TTC

AU PROGRAMME

- Management : recrutement, motivation, organisation quotidienne.
- Animation : merchandising, opérations commerciales.
- Relations clients : approche marketing, jeux de rôle.
- Réglementation : étiquetage, affichage.

"Responsables de magasin, vous gagnerez en expertise en matière d'organisation générale et quotidienne et gagnerez en performance concernant la gestion d'équipe. Vous apprendrez à développer vos capacités d'animation, de motivation et à communiquer plus efficacement. Vous réviserez des fondamentaux du management et de la vente et bénéficierez de retours d'expérience terrain de formateurs passionnés."



FABIENNE MOUILLET
FLORIAN DULCHÉ
JULIE GARNIER



DU
11 OCT
AU
13 OCT
2021

55 AMBIANCE NOËL 2021

3 JOURS / 21H. 800 € HT / 960 € TTC

AU PROGRAMME

- Conception générale de l'ambiance
- Choix des matières, couleurs et structures
- Fabrication de créations gourmandes à vendre
- Réglementation : étiquetage, affichage.

"Noël, la fête par excellence tant attendue ! Vos clients viennent chez vous chercher la touche artisanale, tout en se régalant de vos talents créatifs. En 2021, je vous propose de mettre en valeur des matières naturelles - pierre, terre - d'élaborer des présentations, des conditionnements et emballages festifs et recyclables. Noël 2021, un Noël qui honore la planète."



FABIENNE MOUILLET

INITIATION / RECYCLAGE À L'INBP Rouen

STAGES OUVERTS À TOUT PUBLIC EN 1 OU 2 SEMAINES PROGRAMME DÉTAILLÉ SUR DEMANDE

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



56
DU 22 MARS
AU 02 AVR
2021

57
DU 06 DEC
AU 17 DEC
2021

INITIATION/RECYCLAGE BOULANGERIE VIENNOISERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 975 € HT / 1 170 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 810 € HT / 2 172 € TTC



58
DU 22 MARS
AU 02 AVR
2021

59
DU 06 DEC
AU 17 DEC
2021

INITIATION/RECYCLAGE PÂTISSERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 975 € HT / 1 170 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 810 € HT / 2 172 € TTC



60
DU 28 JUIN
AU 09 JUL
2021

INITIATION/RECYCLAGE GLACERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 975 € HT / 1 170 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 810 € HT / 2 172 € TTC



61
DU 06 SEPT
AU 17 SEPT
2021

INITIATION/RECYCLAGE CHOCOLATERIE CONFISERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 975 € HT / 1 170 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 810 € HT / 2 172 € TTC



62
DU 22 NOV
AU 26 NOV
2021

INITIATION/RECYCLAGE VENTE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 860 € HT / 1 032 € TTC

STAGES COURTS À INBP ROUEN

Pour toute correspondance :

INBP - Service Relation Client

150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1

Email : servicerelationclient@inbp.com

Pauline Gressent (responsable), Julie Garnier, Christelle Delamare, Quentin Pouchin



INFOS PRATIQUES

CONFIRMATION

- Quelques jours avant le stage, l'INBP vous adresse une lettre de confirmation et un plan d'accès.

ANNULATION

- En cas d'annulation, prévenir l'INBP, au plus tard, 15 jours avant le stage. L'INBP se réserve le droit d'annuler en cas de force majeure.

LIEU ET ÉQUIPEMENT

- L'INBP dispose de fournils et de laboratoires pédagogiques bien équipés, bien agencés, pourvus de matières premières sélectionnées, adaptées à chaque stage.

RESTAURATION

- Les déjeuners sont compris dans la formation.

HÉBERGEMENT

- L'INBP peut vous réserver, selon la disponibilité, un studio dans la résidence Charpak en face de l'INBP ou une chambre d'hôtel.

À PRÉVOIR

- Une tenue professionnelle, le nécessaire pour la prise de notes et de photos.

IMPORTANT

Contactez-nous pour connaître les possibilités de prise en charge financière.

Le service relation client de l'INBP vous accompagne dans vos démarches.

BULLETIN D'INSCRIPTION STAGE À ROUEN

UNE SEULE INSCRIPTION PAR BULLETIN

Intitulé du stage	N°	Date

MERCI DE VEILLER À BIEN COMPLÉTER TOUTES LES RUBRIQUES.

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

Identité du stagiaire

Civilité Madame Monsieur

*NOM

*Prénom

Adresse

Code postal Ville

Pays

Tél. Portable

Email

*Date de naissance

Autres renseignements

Nombre de salariés dans l'entreprise

* Nom de l'entreprise

* Adresse de l'entreprise

* Code postal * Ville

* Pays

* Date d'entrée dans l'entreprise

* Tél. * Fax

* N° SIRET ou Registre des Métiers

* Code NAFA

* Email

Financement envisagé

FAFCEA OPCO (précisez)

Autre (précisez)

Situation professionnelle

Salarié en boulangerie-pâtisserie Salarié autres secteurs

Gérant salarié Conjoint salarié

Emploi occupé Boulanger Pâtissier Vente Traiteur Autre (précisez)

Catégorie Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié Employé Agent de maîtrise/Technicien

Ingénieur/Cadre

Artisan

Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers

Régime micro-entreprise

Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

Demandeur d'emploi / N° IDE

Vient de l'étranger pour suivre la formation

Accueil et Hébergement

Nous vous offrons un cadeau.

Votre taille : S M L XL XXL

Hébergement pendant le stage

Devons-nous vous réserver une chambre d'hôtel ?

Non

Oui, précisez :

de type Hôtel Ibis à 3 min. à pied Résidence INBP selon disponibilité ou Hôtel de classe économique

Choisissez :

Dimanche Lundi Mardi Mercredi Jeudi

Vous réglerez directement à l'hôtel Conservez vos justificatifs de frais d'hôtel

Paiement (prix du stage TTC)

- **Par chèque** : ordre INBP.
- **Par carte bancaire** : sur place, dès l'arrivée.
- **Par virement** : obligatoirement au moins 1 semaine avant l'entrée en stage (RIB sur demande).

Info TVA : en cas de changement de TVA, merci de recalculer le montant TTC à partir de notre prix HT en appliquant le nouveau taux en vigueur

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

Comment avez-vous connu l'INBP ?

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements portés ci-dessus.

Le À

Signature du stagiaire (Obligatoire) Signature et cachet de l'employeur (Obligatoire)

À adresser à :

INBP · Service Relation Client
150 boulevard de l'Europe
BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1
Email : servicerelationclient@inbp.com

BOULANGERIE

PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX

- Déclinaison autour de la tradition
- Pains de qualité 100% maison
- Tendance bio
- Pains spéciaux
- Pains moelleux

VIENNOISERIES

- Code des usages de la viennoiserie artisanale française : techniques de fabrication
- Viennoiseries gourmandes
- Brioches familiales
- Corbeille de mini-viennoiseries

SNACKING ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES

- N** Snacking du boulanger
- Grignotage pour ventes additionnelles
- Pâtisseries boulangères

DIAGNOSTIC

- Points de contrôle en boulangerie
- Points de contrôle en pâtisserie

PÂTISSERIE

LES INCONTOURNABLES

- Les grands classiques de vos boutiques
- Entremets en cadre
- Tartes actuelles
- Mignardises

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

- Entremets et petits gâteaux longue conservation
- Gâteaux de voyage gourmands
- Petits fours secs, moelleux et macarons
- Mini-moelleux en sachet - *Innovation INBP*

CHOCOLATS ET CONFISERIES

- Pâques : montages simples et craquants
- Pâques : montages en chocolat
Thème Pâques explorateur
- Pâques : pièce de vitrine en chocolat
Thème Pâques explorateur
- Bonbons chocolat
- Confiseries maison

SPÉCIAL FÊTES

- N** Bûches de Noël 2021
- Bûches glacées
- Galettes des rois fondantes
- Pièces montées en toutes occasions



PARTOUT EN FRANCE

Un formateur chez vous !

Financement et programme : nous consulter



Ces thématiques sont dispensées directement dans votre entreprise, à votre demande.

Elles peuvent être aussi programmées par votre groupement professionnel départemental ou autres acteurs du secteur.

SNACKING / TRAITEUR



- Les essentiels du snacking
- N** Les plus grands succès de nos recettes snacking
- N** Snacking printemps-été 2021
- N** Snacking automne-hiver 2021
- Desserts de snacking
- Plats cuisinés
- Tourtes et pâtés
- Croques et tartines

R É G L E M E N T A T I O N



- Étiquetage et affichage en magasin :
Les obligations d'information du consommateur
- Document unique de sécurité (DUS)
Les obligations réglementaires en matière de santé et sécurité
- Hygiène :
Application de la réglementation et du Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie
- Hygiène, étiquetage, sécurité :
Synthèse des exigences réglementaires en boulangerie-pâtisserie

B O U T I Q U E / V E N T E



- Présentation et emballage des produits
- Boutique au top toute la journée
- N** Inspiration :
une boutique dynamique toute l'année
- Savoir vendre ses produits en boulangerie-pâtisserie
- Les 5 sens au service de la vente
- Les mots, force de vente



SPÉCIAL FÊTES

- N** Vitrine de Pâques 2021
- N** Vitrine de Noël 2021

M A N A G E M E N T



- Comment fixer vos prix de vente en boulangerie-pâtisserie
- N** Connaître, savoir analyser les performances et déterminer le seuil de rentabilité de sa boulangerie-pâtisserie
- Manager de proximité
- Intégration d'un nouveau collaborateur à la vente
(Livret d'accueil)
- Santé au travail :
de la gestion du stress à la performance
Formation conçue et animée par Danièle Couzet



SERVICE RELATION CLIENT Du lundi au vendredi, de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h

02 35 58 17 81 / servicerelationclient@inbp.com

Pauline Gressent (responsable), Julie Garnier, Christelle Delamare, Quentin Pouchin



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

FORMATIONS
EN ENTREPRISE
PARTOUT EN FRANCE

2021

STAGES COURTS
À L'INBP ROUEN



À VOTRE ÉCOUTE

Du lundi au vendredi, de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h

SERVICE RELATION CLIENT 02 35 58 17 81

servicerelationclient@inbp.com



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe · BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1

Standard : 02 35 58 17 77 · Fax : 02 35 58 17 86

Depuis l'étranger +33 2 35 58 17 77 · Fax +33 2 35 58 17 86

Email : bal@inbp.com

inbp.com
Site officiel INBP

