



## Formation Boulangerie

Depuis 1978,  
des taux de réussite  
remarquables aux examens



inbp

3 valeurs :  
Professionalisme  
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



### PROCHAINES SESSIONS

Formation à Rouen + stage d'application en entreprise

➔ RENTRÉE JANVIER 2022

Du 10 janvier au 18 mai 2022

➔ RENTRÉE AOÛT 2022

Nous consulter

# PRÉPARATION AU CAP EN 6 MOIS 1/2 (STAGE COMPRIS)

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## OBJET DE LA FORMATION

- Inculquer les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques.
- Préparer le public visé, en un temps réduit et en continu, au CAP boulanger, diplôme d'État de niveau 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et inscrit au RNCP.

Dispensée par une équipe pédagogique de passionnés, la formation dure 4 mois et demi à l'INBP. Elle est suivie d'un stage de 8 semaines en entreprise.

Selon les termes du RNCP\*, « le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. » De plus, selon le référentiel, « il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. »

\*RNCP Répertoire national des certifications professionnelles

## PUBLIC VISÉ

Personnes sans connaissances en boulangerie :

- adultes en reconversion professionnelle
- jeunes adultes (+ 18 ans) en réorientation scolaire ou professionnelle.

Personnes du secteur alimentaire (pâtisseries, cuisiniers) souhaitant gagner en polyvalence.

## CONDITIONS D'ADMISSION

2 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans.
- 2 : Passer, avant chaque session, un test\* organisé à Rouen.

\* Selon le profil, le test peut être de positionnement, de niveau...

N.B. Les candidats étrangers non francophones ne passent qu'un test linguistique.

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  
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

## PRINCIPE DE LA FORMATION

Cette formation se compose de :

### 4 modules :

- module CAP Pro OBLIGATOIRE POUR TOUS
- module CAP Enseignement général
- module Anglais
- module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie

**1 stage d'application obligatoire de 8 semaines en entreprise** qui conditionne la délivrance du diplôme CAP en cas de réussite aux épreuves.

## QUELS MODULES OPTIONNELS CHOISIR ?

### Module CAP Enseignement général

Inscrivez-vous à ce module si vous ne pouvez pas fournir un des diplômes suivants :

- CAP ou BEP Éducation nationale, CAP ou BEP agricole ou maritime, BAC, BP, BT, DAEU, diplôme supérieur, titre enregistré au moins au niveau IV ou 4 de qualification dans le RNCP.
- Cela sert de dispense à l'examen.

### Module Anglais

Inscrivez-vous à ce module si vous ne pouvez pas fournir :

- un relevé de notes d'un diplôme où figure une épreuve obligatoire de langue vivante étrangère (ex. : anglais, espagnol...).
- Cela sert de dispense à l'examen.

### Module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie

Recommandé aux porteurs de projet d'installation.

## DIPLÔME ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

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

## INFO EXAMEN Passage du CAP boulanger

L'épreuve de pratique se déroule à l'INBP.

Les dates des épreuves théoriques du CAP qui seront fixées par le rectorat sont susceptibles de modifier le calendrier de fin de formation.

## 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.

## LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Travailler dans une boulangerie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier boulanger qualifié.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.
- S'installer en tant qu'artisan boulanger chef d'entreprise (CAP obligatoire en cas d'installation et expérience professionnelle complémentaire conseillée).



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

**BON À SAVOIR** ➔ Diplôme accessible par le biais de la VAE  
Validation des Acquis de l'Expérience

**INBP SERVICE FORMATION DIPLÔMANTE**

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

## FRAIS DE DOSSIER

**PRIX 2022 : 90 € TTC** (offert aux demandeurs d'emploi)  
Tarif unique, quel que soit le nombre de module choisi.

## DATE ET DURÉE DES MODULES

**Module CAP Pro OBLIGATOIRE POUR TOUS 603 h**

**SESSION JANVIER 2022** ➔ Du 10 janvier au 18 mai 2022

**SESSION AOÛT 2022** ➔ Nous consulter

- Pratique professionnelle 455 h
- Technologie 93 h
- Sciences appliquées à l'alimentation 28 h
- Hygiène 12 h
- Gestion appliquée et PSE 15 h

**Module CAP Enseignement général 66 h**

**SESSION JANVIER 2022** ➔ Du 3 au 7 janvier 2022\*

**SESSION AOÛT 2022** ➔ Nous consulter

- Français/Histoire-Géo 33 h
- Mathématiques/Physique 33 h

\*En continu puis heures programmées au fil de la formation

**Module Anglais HEURES PROGRAMMÉES DURANT LA FORMATION 14 h**

**Module complémentaire Gestion 40 h**

**SESSION JANVIER 2022** ➔ Du 13 au 17 juin 2022

**SESSION AOÛT 2022** ➔ Nous consulter

- Réglementation juridique, fiscale et sociale 8 h
- Gestion financière 16 h
- Gestion commerciale 16 h

**Stage d'application OBLIGATOIRE POUR TOUS**

**SESSION JANVIER 2022** ➔ Du 15 juin au 10 août 2022

Du 22 juin au 17 août 2022 si Gestion

**SESSION AOÛT 2022** ➔ Nous consulter

Dans une boulangerie pâtisserie française, suite à la formation

**Stagiaire étranger / Stage d'application OBLIGATOIRE**

L'INBP accompagne ses stagiaires étrangers dans la recherche du stage d'application obligatoire de 8 semaines en entreprise, ce stage ayant lieu sur le territoire français. Afin de leur permettre d'accroître leurs compétences techniques tout en développant leur maîtrise de la langue française, les stagiaires étrangers peuvent choisir un stage d'application de 20 semaines.

## PRIX 2022

### Module CAP Pro

Demandeur d'emploi (7 500 € HT) TVA 20% - 9 000 € TTC  
Autres (7 900 € HT) TVA 20% - 9 480 € TTC

### Module CAP Enseignement général

Demandeur d'emploi (790 € HT) TVA 20% - 948 € TTC  
Autres (840 € HT) TVA 20% - 1 008 € TTC

### Module Anglais

Tarif unique (210 € HT) TVA 20% - 252 € TTC

### Module complémentaire Gestion

Demandeur d'emploi (660 € HT) TVA 20% - 792 € TTC  
Autres (690 € HT) TVA 20% - 828 € TTC

**Stagiaire étranger / Stage d'application OBLIGATOIRE**

### Aide à la recherche du stage d'application

8 semaines (375 € HT) TVA 20% - 450 € TTC  
20 semaines (625 € HT) TVA 20% - 750 € TTC

## PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice.