



DATES REPÈRES

L'INBP a une mémoire et le respect de son histoire. Depuis sa création, sa vitalité se traduit par sa capacité à se renouveler et à innover dans la formation et le conseil.

Voici les dates inaugurales les plus parlantes.

1974-1979 Premiers pas, premières actions

- **1974** Création par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et le Syndicat patronal de la boulangerie-pâtisserie de la Seine-Maritime d'une Fondation reconnue d'utilité publique, l'INBP, qui a pour mission la formation des enseignants des CFA naissants ainsi que la formation et la promotion professionnelle des boulangers pâtisseries.
- **1978** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP boulanger et de la formation professionnelle aux Brevet professionnel et Brevet de maîtrise boulanger.
- **1979** Lancement des stages de perfectionnement de courte durée à Rouen.

1980-1989 La construction en marche

- **Années 80** 1^{res} participations aux Salons (International et national) de la boulangerie-pâtisserie.
- **1980** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP pâtissier.
- **1982** Nouveau directeur : Gérard Brochoire succède à André de Guibert.
- **1983** Première intervention à l'international (Canada).
- **1984** Décentralisation d'actions de formation dans toute la France. Edition du 1^{er} livre INBP (thématique vente).
- **1986** 1^{er} accueil de la finale du Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France, classe boulangerie. Organisation du 1^{er} Séminaire national consacré aux femmes du secteur.
- **1988** Création du Centre de ressources documentaires. Lancement du *Supplément technique INBP*, revue professionnelle.

1990-1999 La montée en puissance

- **1990** 1^{re} participation à la Cérémonie de remise de la galette des rois au président de la République (fabrication confiée à l'INBP).
Edition du 1^{er} livre de technologie INBP.
- **1993** Lancement à Rouen d'une formation réservée aux créateurs et repreneurs de boulangerie-pâtisserie.
Développement de stages spécifiques autour du pain de tradition française (défini dans le décret Pain de 1993).
- **1993** Labellisation en tant que Pôle d'innovation par le ministère du Commerce et de l'Artisanat.
Conduite des 1^{res} études techniques et scientifiques.
- **1994** Emménagement dans un nouveau siège de 4800 m², en adéquation avec la forte expansion des activités.
Création de l'animation pédagogique *Du grain au pain* (spécial scolaires).
- **1995** Lancement de la formation professionnelle supérieure au Brevet de maîtrise pâtissier.
Création de *Boulpat service*, service de renseignements documentaires et techniques.
1^{res} actions de formation intra, directement dans les entreprises en France.
1^{ers} travaux européens de normalisation des matériels.
- **1996** Création du CFA BPF, Centre post-bac de Formation d'Apprentis de la Boulangerie-Pâtisserie Française.
Lancement de *INBP INFO*, revue de presse de tout le secteur.
- **1997** Contribution à la rédaction du 1^{er} Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie et développement des formations sur ce thème.
Sortie du 1^{er} livre de recettes INBP.
- **1998** Lancement de "Initiation/recyclage à la boulangerie et à la pâtisserie".
Création d'un studio graphique intégré et 1^{er} site Internet de l'INBP.
- **1999** 1^{ers} travaux sur les maladies professionnelles, en collaboration avec des centres nationaux.

2000-2009 La qualité reconnue, la notoriété avérée

- **2000/2009** Une décennie marquée par :
 - la forte croissance du nombre de stagiaires et d'heures de formation dispensées,
 - le renforcement des actions à l'international,
 - la conduite d'études d'envergure nationale
 - le développement des activités de publication.
- **2000** Création de la formation à distance au CQP vente-conseil en boulangerie-pâtisserie.
- **2004** Lancement de la démarche globale de progrès dans l'entreprise de boulangerie-pâtisserie.
- **2005** Lancement de l'étude nationale d'intérêt de santé publique visant à la diminution de la teneur en sel du pain.
- **2006** Etudes relatives au pain en tant qu'atout nutritionnel.
Lancement de *IPI*, lettre d'info du Pôle d'innovation.

2010-2020 La décennie des 40 ans

- **2010** Lancement de la formation accélérée pour adultes au CAP chocolatier-confiseur.
Inauguration de la Résidence d'hébergement Georges Charpak destinée aux stagiaires.
Création d'atelier de pâtisserie grand public en partenariat avec l'Office de tourisme de Rouen : *Épâtez-vous !*
Performance du CFA BPF qui remporte la Coupe de France des écoles.
- **2011** Lancement de la formation "Objectif chef d'entreprise".
Conduite d'études dans le cadre du PNA, Programme National pour l'Alimentation : *Bien manger, c'est l'affaire de tous !*
- **2012** Sortie du 1^{er} livre-portraits consacré au CFA-BPF qui fête ses 15 ans
Succession du directeur général, Gérard Brochoire, en poste depuis 30 ans.
Accueil du 42^e Concours international des Jeunes Boulangers.
Conception de *Cavatine*, gâteau en exclusivité pour l'Opéra de Rouen Normandie.
- **2013** Lancement d'INBP-CR, logiciel d'aide à la gestion en boulangerie
Lancement de "Initiation/recyclage en vente spécialisée".
100^e numéro de la revue *Supplément technique INBP*.
Structuration d'un service consacré exclusivement à l'international.
- **2014** A l'occasion des 40 ans de l'INBP, enquête d'image auprès de ses publics, réaffirmant ses valeurs : *professionnalisme, accompagnement, innovation*.
Développement de l'offre de formation en snacking.
Lancement de "Initiation/recyclage en glacerie", "Initiation/recyclage en chocolaterie".
- **2015** Mise à disposition de MAVIMPLANT, outil de création 3D de fournils ou laboratoires, en association avec INRS.
Lancement du 1^{er} concours *Chocolat et Talents*, en partenariat avec Rouen Expo Evénements.
- **2016** Expérimentation d'une plateforme prototype e-learning.
Accueil de la 4^e Semaine de l'Excellence Génération boulangerie en lien avec la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de la Seine-Maritime.
- **2017** Nomination du président Jean-Paul Martin et changement de direction : Alain Decouflet secrétaire général.
INBP datadocké, c'est-à-dire référençable par les financeurs (atteste de son respect en termes d'exigences de qualité dictées par la loi).
- **2018** Lancement de la 1^{re} session CQP tourier.
Création de la baguette l'Insolite à l'occasion de la 23^e Fête du Pain, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.
"Label CFA numérique normand" : le CFA-BPF géré par l'INBP figure parmi les premiers à obtenir un des badges le constituant.
- **2019** Engagé dans une démarche qualité volontaire, l'INBP reçoit son certificat de qualification professionnelle ISQ-OPQF en reconnaissance de son professionnalisme.
- **2020** Développement de la digitalisation des cours.
Mise en place d'enseignements distanciels.