

LIVRET D'ACCUEIL

DES APPRENANTS

EN FORMATION CAP · BP · BM · CQP

Depuis 1974



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



SOMMAIRE

MOT D'ACCUEIL	P.3
----------------------------	-----

CONNAÎTRE L'INBP	P.4
-------------------------------	-----

- PANORAMA SUCCINCT
- SPÉCIAL CFA BPF
- CŒUR DE MÉTIER
- VALEURS
- ENGAGEMENT
- GOUVERNANCE ET ÉQUIPE
- PUBLICS FRANÇAIS ET INTERNATIONAL

VIVRE A L'INBP	P.7
-----------------------------	-----

- BÂTIMENT
- ACCÈS ET CIRCULATION
- LOCAUX
- ÉQUIPEMENTS
- VESTIAIRE
- SALLE DE RESTAURATION
- COINS-PAUSE
- MISE À DISPOSITION DES PRODUITS
- RÈGLEMENT INTÉRIEUR : LE DOCUMENT DE RÉFÉRENCE
- ACCÈS À LA RÉSIDENCE CHARPAK
- CONDITIONS D'ACCUEIL RENFORCÉES EN TEMPS DE PANDÉMIE

ÉTUDIER A L'INBP	P.10
-------------------------------	------

- POINT D'ENTRÉE : SERVICE FORMATION DIPLÔMANTE
- ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE
- UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL PRIVILÉGIÉ
- CIRCULATION DES INFORMATIONS LIÉES À LA SCOLARITÉ
- ÉMARGEMENT QUOTIDIEN
- PROGRESSION PÉDAGOGIQUE ET SUPPORTS
- PÉRIODES DE NOTATION ET EXAMEN BLANC
- RÉUNION À MI-FORMATION ET CONSEIL DE PERFECTIONNEMENT
- ACCÈS AU CRD, CENTRE DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES
- CLÔTURE DE LA FORMATION
- L'APRÈS-FORMATION : STAGE EN ENTREPRISE
- L'APRÈS-FORMATION : OFFRES D'EMPLOI
- SERVICE RELATIONS INTERNATIONALES

CONTACTER L'INBP	P.13
-------------------------------	------

SONT DÉSIGNÉS «APPRENANTS» DANS CE LIVRET :
LES STAGIAIRES EN FORMATION À L'INBP ET LES APPRENTIS DU CFA BPF

MOT D'ACCUEIL

L'ensemble des équipes de l'INBP vous souhaite la bienvenue au sein de l'Institut.

Nous sommes à vos côtés et mettrons tout en œuvre pour vous permettre d'atteindre vos objectifs.

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons, à toutes et à tous, une bonne formation.

Présidence et Direction générale



Jean-Paul MARTIN
Président de l'INBP



Alain DECOUFLET
Secrétaire général de l'INBP



MARIUS SOURDON
Directeur du CFA BPF

CONNAÎTRE L'INBP

PANORAMA SUCCINCT

Plus qu'une école, un institut !

L'histoire de la Fondation INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, remonte à **1974**, année de sa création par la CNBF, Confédération Nationale de la Boulangerie pâtisserie Française.

En plus de 45 ans, l'INBP s'est imposé comme l'**incontournable organisme de formation**, d'ingénierie, de conseil et service, spécialisé en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et snacking.

Sa renommée se fonde, entre autres, sur sa capacité à **faire évoluer son offre**, en fonction de l'évolution des marchés, et à **accompagner** de façon opérationnelle et permanente, les professionnels dans leurs parcours (de salarié, de chef d'entreprise), de la création au développement, en passant par la production, la gestion et la vente. Son **expertise professionnelle** et son **savoir-faire pédagogique** de qualité contribuent à son rayonnement, même au-delà des frontières. La première action à l'étranger remonte à 1983.

Depuis sa création, la **vitalité** de l'INBP se traduit par son aptitude à innover en permanence, tant sur le terrain de la formation que dans les domaines des études, de la recherche et du développement, au service de l'artisanat.

L'INBP est non seulement un **outil complet** au service de toute la filière, mais aussi l'**ambassadeur** de cette dernière, notamment à travers ses publications et sa participation à des événements : salons nationaux, colloques internationaux, concours de renom...

C'est un **organisme de référence**, devenu l'interlocuteur de grandes institutions telles que le ministère de l'Éducation Nationale, la Direction Générale de la Santé, l'Institut National de la Recherche Agronomique.



EN SAVOIR PLUS  inbp.com

SPÉCIAL CFA BPF

Révélez votre talent et osez devenir qui vous êtes !



Pas comme les autres, le CFA BPF, Centre de Formation d'Apprentis de la Boulangerie Pâtisserie Française, a pour originalité de recruter au niveau national des jeunes post-bac. Dès 1996, l'INBP pressentait que le marché de l'emploi serait friand, en France et à l'international, de ces profils. Il avait vu juste au point que ses intuitions ont été dépassées par les faits.

Près de 500 apprentis boulangers et pâtisseries sont passés par le CFA BPF, marqués par cette expérience de formation et par la passion des métiers.

Les anciens sont restés à plus de 85% dans la filière, score remarquable, et ont exercé au moins une fois à l'étranger à 70%. La mobilité est une de leurs caractéristiques.

Deux d'entre eux, Boris Portolan et Thomas Marie, distingués par le titre de Meilleur Ouvrier de France, sont les ambassadeurs prestigieux du CFA BPF.

Motivés par les concours et coachés par les formateurs, les apprentis affichent des palmarès remarquables, parmi lesquels : vainqueur de la Coupe de France des écoles en 2010 (2e en 2016 et 3e en 2020), vainqueur en 2014 et en 2020 ex-aequo au Concours du Meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP, Bun d'or en 2018 au Concours Défi bun.

Les employeurs participent, eux aussi, à l'épanouissement professionnel et à la formation de ces nouveaux boulangers pâtisseries bacheliers.

Rentrée 2021 : le CFA BPF enrichit son offre de formation et l'élargit à d'autres publics. Tout titulaire du CAP Pâtissier peut s'inscrire au CAP Chocolatier-confiseur et tout titulaire du CAP Boulanger au BP Boulanger.

• Le CFA BPF, dès sa création, a été soutenu par la **Région Haute-Normandie**.

CŒUR DE MÉTIER

La **formation** est le cœur de métier historique de l'INBP.

Elle se déploie sous des formes variées :

- À Rouen, formations de base (CAP), supérieures (BP, BM) ou spécialisée (CQP) préparant à un diplôme de l'Education nationale, un titre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou un certificat de qualification professionnelle de la branche.
- À Rouen, stages courts de perfectionnement* réservés aux professionnels (3 jours).
- À Rouen, initiations en boulangerie-vienniserie, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie ou vente (5 ou 10 jours).
- Partout en France, journées thématiques de formation directement dans les entreprises ou via des groupements professionnels*
- À l'international, notamment par la mise en place de Master class.

Cette offre de formation couvre l'ensemble des besoins des professionnels. Elle s'adapte en permanence aux mutations du secteur, aux tendances de la consommation et aux évolutions des diplômes, titres et certificats.

Au-delà de la formation, l'INBP s'est positionné dans l'**ingénierie**, le **conseil** et le **service** toujours à l'adresse des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et des acteurs de toute la filière.

Aide à l'implantation et au développement, audit et accompagnement d'entreprise, création et définition des gammes de produits, optimisation des process et rationaliation, aide aux ressources humaines, accompagnement dans la création d'école à l'international en sont quelques exemples.

Enfin, au sein de l'INBP, le **CFA BPF**, Centre de Formation d'Apprentis de la Boulangerie Pâtisserie Française, forme par la voie de l'alternance des apprentis (post-bac ou titulaires du CAP boulanger ou du CAP pâtissier) aux métiers de boulanger, pâtissier, chocolatier-confiseur.

* EN SAVOIR PLUS



Le **catalogue** des stages courts France et Rouen, renouvelé chaque année, est accessible en ligne sur www.inbp.com

Il est aussi disponible dans le présentoir de l'accueil.



VALEURS

L'INBP déploie ses activités en se fondant sur trois principales valeurs qui lui sont reconnues : **professionnalisme, accompagnement, innovation.**

PROFESSIONNALISME *Le professionnalisme INBP est au service de la qualité.*

ACCOMPAGNEMENT *L'accompagnement s'apparente à la proximité, indispensable dans notre métier de transmission de savoir-faire.*

INNOVATION *L'innovation, c'est se tourner vers l'avenir tout en cultivant une posture dynamique, sans renier la tradition.*

ENGAGEMENT

Acteur citoyen, acteur de la vie locale, l'INBP est apprécié pour son **engagement sociétal et humanitaire.** Cela se concrétise par des gestes réguliers comme la distribution de pains et viennoiseries à de nombreuses associations.

GOVERNANCE ET ÉQUIPE

Le président de l'INBP est **Jean-Paul Martin.** Le Secrétaire général de l'INBP est **Alain Decouflet.**

Le **conseil d'administration** se compose de 12 membres, parmi lesquels le président de la CNBF, un représentant du Département, un représentant du Rectorat et une majorité de professionnels.

Le directeur du CFA BPF est **Marius Sourdon.**

Les **équipes INBP et CFA BPF** sont constituées de formateurs, d'administratifs, techniciens et ingénieurs, qui œuvrent au quotidien, à Rouen, en France et à l'international.

PUBLICS FRANÇAIS ET INTERNATIONAL

A sa création, l'INBP formait tout d'abord des enseignants, puis très rapidement s'est tourné vers tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale, côté production et côté vente, vers les chefs d'entreprise et vers les adultes en reconversion professionnelle. Son public s'étend désormais à d'autres acteurs de la filière.

A Rouen, le public venu de l'international qui suit les formations diplômantes représente environ 15% des effectifs.



VIVRE A L'INBP

BÂTIMENT

Au 150 boulevard de l'Europe, l'INBP occupe l'aile de l'immeuble qui borde le boulevard. Il héberge aussi le CFA BPF, Centre de Formation d'Apprentis de la Boulangerie Pâtisserie Française. Au total, l'INBP dispose de 4 800 m².

Deux autres structures indépendantes occupent cette aile :

- Le LEMPA, laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires.
- La Fédération des boulangers et boulangers-pâtisseries de Seine-Maritime.

ACCÈS ET CIRCULATION

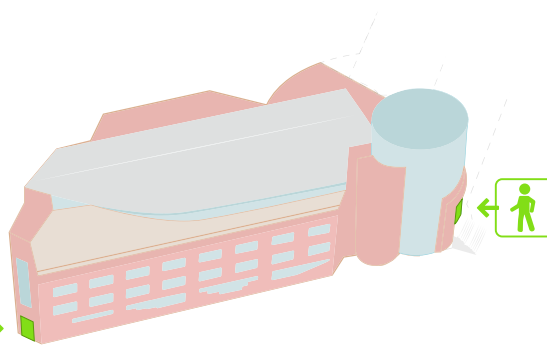


Les apprenants accèdent à l'INBP par l'entrée latérale, située sur le boulevard de l'Europe.



L'entrée principale est réservée au personnel et aux visiteurs.

Dès la rentrée, un badge d'accès numéroté est remis par le Service formation diplômante, contre caution. Il permet d'entrer dans le bâtiment et les vestiaires et d'en sortir.



Sur demande, un accès au parking motos est possible.

Sur demande, une clé permettant d'accéder exclusivement au local à vélos est remise, contre caution. L'ensemble est impérativement restitué en fin de formation.

Les horaires d'accès à l'INBP sont fixés en fonction des horaires des cours, avec battement avant et après.

La circulation dans les étages se fait, au choix, via les deux cages d'escalier situées aux deux extrémités du bâtiment.

Au deuxième étage, la circulation dans la partie réservée à la direction et à l'administration est interdite. Seul le couloir qui dessert les salles de cours et se poursuit dans l'enfilade peut être emprunté.

L'utilisation de l'ascenseur est autorisée. Le monte-charge, réservé à l'acheminement des produits en fin d'ateliers pratiques vers le sous-sol, nécessite l'emploi d'un badge.

LOCAUX

Sont accessibles aux apprenants :

SOUS-SOL

- Au -2 □ Local à vélos (sur autorisation préalable)
- Au -1 □ Places de parking pour motos (sur autorisation préalable)
 - Aire de dépôt des pains et viennoiseries fabriqués (horaires d'accès indiqués sur place)
 - Fournil/laboratoire du CFA BPF
 - Vestiaires | Douches | Sanitaires

RDC

- Service formation diplômante
- Fournils pédagogiques
- Amphithéâtre
- CRD, Centre de Ressources Documentaires
- Vestiaires | Douches | Sanitaires
- Coin café et fontaine à eau

1^{ER} ÉTAGE

- Laboratoires pédagogiques
- Salle de cours
- Vestiaires | Douches | Sanitaires
- Coin pause
- Fontaine à eau

2^E ÉTAGE

- Salles de cours
- Sanitaires
- Salle de réunion

3^E ÉTAGE

- Salle de restauration
- Salles de cours
- Sanitaires
- Coin café | Petite restauration

EQUIPEMENTS

L'INBP soigne ses conditions d'accueil et de formation.

Ses fournils et laboratoires pédagogiques spacieux et d'une grande fonctionnalité, sont bien dotés en matériel. Entretien permanent et renouvellement en assurent la qualité.

Les matières premières font l'objet, elles aussi, d'une sélection attentive quant à leur adéquation au programme de formation, leur qualité, leur provenance et leur juste coût.

VESTIAIRE

Dès la rentrée, un numéro de casier est attribué à chaque apprenant, qui assure lui-même sa sécurisation, avec un cadenas personnel. CF Règlement intérieur

SALLE DE RESTAURATION

Située au 3^e étage, la salle de restauration équipée de fours à micro-ondes, de réfrigérateurs et d'une fontaine à eau est libre d'accès.

Toute table utilisée doit être entièrement débarrassée et nettoyée.

La salle est ouverte à partir de 7h30 et, au plus tard à 8h, afin de stocker au froid son repas. Si le cours commence avant cet horaire, s'adresser aux formateurs qui mettent à disposition dans les ateliers des aires de stockage.

COINS-PAUSE

Des distributeurs de boissons sont disponibles au rez-de-chaussée et au 3^e étage (+ produits de grignotage). Les fauteuils de la mezzanine sont à la disposition des apprenants.

MISE À DISPOSITION DES PRODUITS

L'INBP offre aux apprenants des produits fabriqués par leurs soins.
A chacun de s'équiper de boîtes ou sacs de transport.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR : LE DOCUMENT DE RÉFÉRENCE

Signé avant d'entrer en formation, le règlement intérieur applicable aux apprenants de l'INBP et du CFA BPF définit leurs droits et devoirs. Pour rappel, il convient de s'y référer pour les sujets suivants :

- Amplitude horaire des formations, déroulement des examens
- Assiduité, exactitude
- Maladie, accident du travail
- Responsabilité, assurance
- Comportement, tenue, hygiène
- Diffusion et confidentialité
- Discipline générale
- Parking
- Consignes de sécurité
- Obligation d'alerte et droit de retrait
- Sanctions
- Dispositions financières en cas d'exclusion ou d'abandon
- Représentation des apprenants
- Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des apprenants
- Vidéo-surveillance et droit à l'image

ACCÈS À LA RÉSIDENCE CHARPAK

Les apprenants logeant à la résidence Charpak (78 logements), y accèdent à toute heure à l'aide d'un badge.

Un état des lieux, entrant et sortant, est systématiquement réalisé.
Chaque appartement est équipé d'une connexion WIFI gratuite.

Les apprenants-résidents se conforment au règlement intérieur spécifique à la résidence, porté à leur connaissance avant leur entrée.

CONDITIONS D'ACCUEIL RENFORCÉES EN TEMPS DE PANDÉMIE

Désigné dès le début de la pandémie, un référent INBP spécialisé en hygiène et réglementation a mis en œuvre des règles de prévention et de sécurité et établi les dispositifs adaptés à la continuité des activités au sein de l'INBP. Préservation de la santé, de la sécurité et protection des personnes sont au cœur du fonctionnement de l'INBP.

ÉTUDIER A L'INBP

POINT D'ENTRÉE : SERVICE FORMATION DIPLOMANTE

Le Service formation diplômante se situe au rez-de-chaussée, dans le couloir des fournils pédagogiques. Il se compose de trois assistantes administratives et d'une coordinatrice pédagogique.

LE SERVICE FORMATION DIPLOMANTE EST ACCESSIBLE :

- Par téléphone : **02 35 58 17 99**
- Par mail : **serviceformation@inbp.com**

Se reporter à l'affichage des horaires à l'entrée du Service.

LES ASSISTANTES ADMINISTRATIVES SONT PRINCIPALEMENT EN CHARGE DE :

- Inscription des apprenants
- Montage de leurs dossiers de financement
- Suivi administratif et financier des dossiers jusqu'à leur clôture
- Rédaction des conventions de stage en entreprise
- Rédaction des contrats d'apprentissage
- Encaissement des frais de formation.

AVANT LA RENTRÉE, SONT ENVOYÉS AUX APPRENANTS :

- Règlement intérieur
- Contrat de formation ou convention d'apprentissage
- Programme de la formation ou des modules choisis
- Calendrier d'alternance
- Liste des formateurs
- Liste des fournitures, tenue professionnelle et équipement.

A LA RENTRÉE, SONT REMIS AUX APPRENANTS :

- Tenue professionnelle* (chaussures blanches boulangerie, noires pâtisserie, pantalons, vestes et tee-shirts logotés, tabliers) - préalablement réservée
- Mallette professionnelle - préalablement réservée
- Classeur logoté

A SAVOIR | * Les échanges sont tolérés sous certaines conditions.

LA COORDINATRICE PÉDAGOGIQUE EST PRINCIPALEMENT EN CHARGE DE :

- Emplois du temps
- Plannings des salles, fournils et laboratoires
- Déroulement des cours au quotidien
- Gestion des absences
- Examens : inscription des apprenants au CAP, Brevet professionnel, Brevet de maîtrise, CQP et organisation générale.

ELLE ASSURE :

- Le relais permanent des informations concernant la scolarité
- L'interface avec l'équipe des formateurs.

A NOTER

Les assistantes administratives sont aussi référentes de la mobilité nationale et internationale

A NOTER

La coordinatrice pédagogique est aussi référente handicap
Laurence MASSON - Tél . 02 35 58 17 72
l.masson@inbp.com

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

Denis Fatet et Frédéric Pierrain en boulangerie, Jean-Pierre Godier et Thomas Mahou en pâtisserie et chocolaterie-confiserie, sont en charge de la coordination de l'équipe pédagogique de Rouen. La liste des formateurs est adressée aux apprenants avant la rentrée.

Toute l'équipe met tout en œuvre pour préparer au mieux les apprenants aux examens et veille à la qualité des enseignements. Ils ont à cœur de partager leur culture du métier, leur expérience et leur passion.

UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL PRIVILÉGIÉ

Les apprenants étudient dans un environnement entièrement dédié au secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Ils croisent, durant leur formation, d'autres adultes en reconversion, des boulangers et pâtisseries en formation diplômante supérieure, mais aussi des professionnels - artisans et salariés - en perfectionnement de 3 jours, des participants aux initiations d'une ou deux semaines et des particuliers ou groupes internationaux en visite, voire en formation.

Côté enseignants, ils croisent l'équipe permanente des formateurs INBP œuvrant à Rouen, les formateurs INBP en itinérance en France et à l'international, et aussi des intervenants extérieurs dont des Meilleurs Ouvriers de France et des champions du monde.

CIRCULATION DES INFORMATIONS LIÉES À LA SCOLARITÉ

Cette circulation est assurée principalement par 2 moyens.

1 : PAR MESSAGERIE

La coordinatrice pédagogique communique les informations à chaque apprenant principalement par e-mail.

2 : VIA LES POINTS-RENCONTRES

Programmés dans les emplois du temps et animés par la coordinatrice pédagogique, les points-rencontres sont obligatoires.

ÉMARGEMENT QUOTIDIEN

APPRENANTS DE L'INBP

L'émargement quotidien est une **formalité obligatoire** dans tout organisme de formation. Il fait partie des contraintes imposées dans le cadre de la gestion des dossiers. Il est demandé à tous les apprenants d'y participer avec bonne volonté et régularité.

A chaque entrée de cours, tous les apprenants, quels que soient leur type de financement (prise en charge, autofinancement...) et leur statut, doivent signer la feuille d'émargement INBP. Aucune dérogation n'est autorisée.

APPRENANTS DE L'INBP ET DU CFA BPF

En complément, les apprenants financés par un ou des organismes signent, à la demande du Service formation diplômante, les feuilles d'émargement spécifiques. Financement de la formation et rémunération, s'il y en a une, en dépendent.

Les apprenants veilleront à la qualité de leur signature. Les organismes financeurs peuvent rejeter des documents mal signés ou présentant des signatures changeantes.

SPÉCIAL CFA BPF

En tant que salariés, les apprentis doivent être présents dans leur entreprise d'accueil, ou poser des congés s'ils ne sont pas présents au CFA BPF, notamment si les cours ne peuvent pas y être dispensés dans le cas d'un événement exceptionnel. Les éventuelles absences en formation doivent être justifiées auprès de l'entreprise d'accueil, avec copie au CFA BPF.

PROGRESSION PÉDAGOGIQUE ET SUPPORTS

La progression pédagogique est suivie de façon identique dans chaque groupe, quel que soit le formateur.

Des supports écrits sont distribués au fur et à mesure de cette progression, afin de faciliter l'assimilation et l'ancrage des connaissances. Des cours digitaux sont intégrés au fil de la formation, via une plateforme personnalisée par l'INBP.

PÉRIODES DE NOTATION ET EXAMEN BLANC

Les périodes de notation (au nombre de 1 ou 2 par session) permettent à chacun de positionner son niveau d'acquisition.

L'examen blanc représente un entraînement profitable.

RÉUNION À MI-FORMATION ET CONSEIL DE PERFECTIONNEMENT

APPRENANTS DE L'INBP

Couramment appelée réunion mi-stage, elle rassemble la direction et/ou un représentant, les formateurs, la coordinatrice pédagogique et les délégués des apprenants.

Elle a pour objectif de faire le point sur le déroulement de la formation.

SPÉCIAL CFA BPF

Le conseil de perfectionnement du CFA BPF se réunit une fois par an. Il rassemble la direction et/ou un représentant, un représentant du rectorat, des représentants de la branche professionnelle, les formateurs, la coordinatrice pédagogique et les délégués des apprentis.

Ce conseil examine et débat des questions relatives à l'organisation et au fonctionnement du CFA BPF, notamment le projet pédagogique, l'organisation des relations entre les entreprises accueillant des apprentis et le CFA BPF, les conditions générales d'accueil et d'accompagnement des apprentis.

ACCÈS AU CRD, CENTRE DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES

L'INBP dispose du 1^{er} centre de ressources documentaires du secteur.

Riche de plus de 4 000 livres et fascicules, il reçoit près de 2 000 visiteurs par an.

Le CRD alimente également une base de données de plus de 24 000 références. Ce patrimoine en fait un observatoire de la filière et un veilleur de tendances en boulangerie pâtisserie.

Le CRD anime un service de renseignements *Boulpat service* principalement à l'intention des professionnels.

Les apprenants peuvent accéder à sa salle de lecture, tous les jours. Se reporter à l'affichage des horaires à l'entrée du CRD.

Le CRD est équipé d'un poste informatique connecté à Internet à l'intention des apprenants, d'une imprimante et d'un photocopieur. Aucun prêt n'est effectué.

A la rentrée, toutes les règles du CRD (horaires, conditions d'accès, fonds à disposition, accès au photocopieur et à l'ordinateur, distribution de revues...), sont exposées aux apprenants.



CLÔTURE DE LA FORMATION

C'est le dernier temps fort de la formation.

Les apprenants veillent à :

- La restitution des badges INBP.
- La récupération de leur caution-badge.

Cela s'effectue auprès du formateur principal ou du Service formation diplômante, selon les sessions de formation.

Lors de la cérémonie de fin de stage, les apprenants reçoivent leur attestation de fin de formation, plus la distinction INBP réservée à ceux qui ont satisfait aux critères d'obtention.

Les majors de promo sont désignés comme tels et remportent un cadeau.

Cette cérémonie est suivie d'un pot convivial.

L'APRÈS-FORMATION : STAGE EN ENTREPRISE

Le stage d'application en entreprise qui suit la formation à l'INBP - ne concerne pas les apprentis du CFA BPF - est obligatoire pour les apprenants qui préparent un CAP.

Sa durée est de 8 ou 14 semaines.

Elle peut être étendue à 20 semaines, à la demande des apprenants étrangers.

Ce stage conditionne la délivrance du CAP en cas de réussite aux épreuves.

L'APRÈS-FORMATION : OFFRES D'EMPLOI

Les offres d'emploi en France et à l'international déposées par les entreprises à l'INBP sont consultables dans des classeurs, au Service formation diplômante.

SERVICE RELATIONS INTERNATIONALES

L'INBP dispose au 2^e étage d'un Service relations internationales (SRI), accessible sur rendez-vous, au cours de la formation.

FOCUS SUR LES APPRENTIS DU CFA BPF

Il est rappelé que ce livret d'accueil s'adresse à tous les apprenants qui fréquentent l'INBP, dont font partie les apprentis du CFA BPF.

Partageant les mêmes lieux, tous les apprenants doivent respecter les mêmes règles.

Les apprentis bénéficient des mêmes infrastructures et d'une même qualité d'enseignement.

La diversification des publics participe à la richesse des échanges.

CONTACTER L'INBP

Standard : **02 35 58 17 77** · Mail : **bal@inbp.com**

L'accueil-standard est ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30

(exceptionnellement 17h).

Les objets égarés y sont déposés.

ww.inbp.com

