



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

2022

STAGES COURTS À L'INBP ROUEN

FORMATIONS EN ENTREPRISE PARTOUT EN FRANCE



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

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

BOULANGERIE



1	Ma vision d'artisan, pains et viennoiseries	Cédric BÉZIAT	du 07/02 au 09/02
2	Pièces plaisir et concours	Sébastien CHEVALLIER / MOF	du 14/02 au 16/02
3	Pain 100% maison	Thomas MARIE / MOF	du 21/02 au 23/02
4	Le best of de ma boulangerie	Joël SCHWALBACH / MOF	du 28/02 au 02/03
5	Viennoiseries d'exception	Olivier MAGNE / MOF	du 07/03 au 09/03
6	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 14/03 au 16/03
7	Pains 100% maison sur levains	Philippe HERMENIER / MOF	du 02/05 au 04/05
8	Pains aromatiques, fibres et levains	Nicolas STREIFF / MOF	du 09/05 au 11/05
9	Optimisation : gagner en efficacité en production	Philippe HERMENIER / MOF+3 intervenants	du 16/05 au 18/05
10	Collection pains et viennoiseries	Cyrille VAN DER STUYFT / MOF	du 30/05 au 01/06
11	Mes viennoiseries classiques et créatives	Matthieu ATZENHOFFER / MOF	du 07/06 au 09/06
12	La boulangerie au naturel	Yohan FERRANT	du 27/06 au 29/06
13	Viennoiseries prestige et tendance	Jean-Marie LANIO	du 05/09 au 07/09
14	Pains spéciaux et aromatiques	Jean-Marie LANIO	du 07/09 au 09/09
15	Viennoiseries prestige et tendance	Jean-Marie LANIO	du 12/09 au 14/09
16	Pains spéciaux et aromatiques	Jean-Marie LANIO	du 14/09 au 16/09
17	Viennoiseries prestige et tendance	Jean-Marie LANIO	du 19/09 au 21/09
18	Dynamiser et rationaliser votre production	Mickaël CHESNOUARD / MOF	du 26/09 au 28/09
19	Viennoiseries d'exception	Olivier MAGNE / MOF	du 03/10 au 05/10
20	Collection pains et viennoiseries	Cyrille VAN DER STUYFT / MOF	du 10/10 au 12/10
21	Galettes feuilletées	Cyrille VAN DER STUYFT / MOF	du 13/10 au 14/10
22	Nouvelle gamme bio artisanale	Frédéric PIERRAIN	du 17/10 au 19/10
23	Tendances boulangères	Sébastien CHEVALLIER / MOF	du 24/10 au 26/10
24	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 07/11 au 09/11
25	Viennoiseries maison : un créneau porteur !	Philippe HERMENIER / MOF	du 14/11 au 16/11
26	Tourier, le retour d'une tendance	Aurélien LE MOUILLOUR	du 21/11 au 23/11
27	La boulangerie des experts MOF	Joël SCHWALBACH / MOF	du 31/01 au 02/02
28	La boulangerie des experts MOF	Matthieu ATZENHOFFER / MOF	du 13/06 au 15/06

SNACKING



29	Snacking printemps été	Pascal TANGUY / MOF	du 07/03 au 09/03
30	Desserts de snacking	Janick LETOUSEY	du 10/03 au 11/03
31	Démarrer une activité de snacking	Pascal TANGUY / MOF	du 09/05 au 13/05
32	Snacking automne hiver	Pascal TANGUY / MOF	du 17/10 au 19/10
33	Desserts de snacking	Janick LETOUSEY	du 20/10 au 21/10
34	Plats à emporter du boulanger	Pascal TANGUY / MOF	du 14/11 au 16/11

PÂTISSERIE



35	Montages et gourmandises de Pâques	Jean-Pierre GODIER	du 28/02 au 02/03
36	Splendeur des croquembouches	Jérôme LANGILLIER / CH.MONDE	du 14/03 au 16/03
37	Entremets et tartes entre tendance et tradition	Jérôme LANGILLIER / CH.MONDE	du 21/03 au 23/03
38	Entremets et petits gâteaux	Loïc BÉZIAT	du 25/04 au 27/04
39	Pâte à choux et tartelettes	Damien ANDRÉ	du 02/05 au 04/05
40	Feuilletages de qualité et leurs utilisations	Fabien LETOURNEAU	du 23/05 au 25/05
41	Démarrer une activité de glacerie	Gérard CABIRON / MOF	du 30/05 au 01/06
42	Pièce artistique en chocolat	Jean-Pierre GODIER	du 07/06 au 09/06
43	Ma pâtisserie de boutique	Christophe RHEDON / MOF	du 13/06 au 15/06
44	Sucre d'art commercial et artistique	Thomas MAHOU	du 20/06 au 22/06
45	Gâteaux de voyage et snacking sucré	Jérôme LANGILLIER / CH.MONDE	du 19/09 au 21/09
46	Mes bûches boutique	Sébastien SERVEAU	du 26/09 au 28/09
47	Petits gâteaux et tartes sans gluten et vegan	Richard HAWKE	du 03/10 au 05/10
48	100% confiserie	Paul OCCHIPINTI / MOF	du 10/10 au 12/10
49	Pâtisserie des chefs	Jonathan MOUGEL / MOF	du 24/10 au 26/10
50	Desserts de restaurant	Florence LESAGE	du 21/11 au 23/11
51	Optimisation : gagner en efficacité en production	Philippe HERMENIER / MOF+3 intervenants	du 16/05 au 18/05

VENTE



51	Ambiance Pâques	Fabienne MOUILLET	du 28/02 au 02/03
52	La boutique réactions et actions (spécial salarié)	Fabienne MOUILLET, Florian DULCHÉ	du 25/04 au 27/04
53	La boutique au cœur de l'action (spécial artisan)	Fabienne MOUILLET, Florian DULCHÉ, Albane LARCHEVÊQUE	du 13/06 au 15/06
54	Ambiance Noël	Fabienne MOUILLET	du 10/10 au 12/10

INITIATION / RECYCLAGE



55	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie		du 28/03 au 08/04
56	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie		du 27/06 au 08/07
57	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie		du 05/12 au 16/12
58	Initiation / Recyclage en pâtisserie		du 04/04 au 15/04
59	Initiation / Recyclage en pâtisserie		du 05/12 au 16/12
60	Initiation / Recyclage en glacerie		du 27/06 au 08/07
61	Initiation / Recyclage en chocolaterie confiserie		du 05/09 au 16/09
62	Initiation / Recyclage en vente		du 26/09 au 30/09



JANVIER 2022

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

FÉVRIER 2022

Mar	1	27		
Mer	2			
Jeu	3		05	
Ven	4			
Sam	5			
Dim	6			
Lun	7			
Mar	8	1		
Mer	9		06	
Jeu	10			
Ven	11			
Sam	12			
Dim	13			
Lun	14			
Mar	15	2		
Mer	16			
Jeu	17		07	
Ven	18			
Sam	19			
Dim	20			
Lun	21			
Mar	22	3		
Mer	23		08	
Jeu	24			
Ven	25			
Sam	26			
Dim	27			
Lun	28	4	35	51

MARS 2022

Mar	1	4	35	51
Mer	2			
Jeu	3			09
Ven	4			
Sam	5			
Dim	6			
Lun	7			
Mar	8	5	29	
Mer	9			10
Jeu	10		30	
Ven	11			
Sam	12			
Dim	13			
Lun	14			
Mar	15	6	36	
Mer	16			11
Jeu	17			
Ven	18			
Sam	19			
Dim	20			
Lun	21		37	
Mar	22			12
Mer	23			
Jeu	24			
Ven	25			
Sam	26			
Dim	27			
Lun	28		55	
Mar	29			13
Mer	30			
Jeu	31			

AVRIL 2022

Ven	1	55			
Sam	2				
Dim	3				
Lun	4				
Mar	5	55	58		
Mer	6			14	
Jeu	7				
Ven	8				
Sam	9				
Dim	10				
Lun	11				
Mar	12		58		
Mer	13			15	
Jeu	14				
Ven	15				
Sam	16				
Dim	17	Pâques			
Lun	18	Lundi de Pâques			
Mar	19				
Mer	20			16	
Jeu	21				
Ven	22				
Sam	23				
Dim	24				
Lun	25				
Mar	26	38	52		
Mer	27			17	
Jeu	28				
Ven	29				
Sam	30				

MAI 2022

Dim	1	Fête du travail		
Lun	2			
Mar	3	7	39	
Mer	4			18
Jeu	5			
Ven	6			
Sam	7			
Dim	8	Victoire 1945		
Lun	9	8	31	
Mar	10			19
Mer	11			
Jeu	12			
Ven	13			
Sam	14			
Dim	15			
Lun	16			Saint Honoré
Mar	17	9		
Mer	18			20
Jeu	19			
Ven	20			
Sam	21			
Dim	22			
Lun	23		40	
Mar	24			21
Mer	25			
Jeu	26	Ascension		
Ven	27			
Sam	28			
Dim	29	Fête des mères		
Lun	30	10	41	
Mar	31			

JUIN 2022

Mer	1	10	41	
Jeu	2			22
Ven	3			
Sam	4			
Dim	5	Pentecôte		
Lun	6	Lundi de Pentecôte		
Mar	7			
Mer	8	11	42	
Jeu	9			23
Ven	10			
Sam	11			
Dim	12			
Lun	13			
Mar	14	28	43	53
Mer	15			24
Jeu	16			
Ven	17			
Sam	18			
Dim	19	Fête des pères		
Lun	20		44	
Mar	21			25
Mer	22			
Jeu	23			
Ven	24			
Sam	25			
Dim	26			
Lun	27			
Mar	28	12	56	60
Mer	29			26
Jeu	30			

JUILLET 2022

Ven	1	56	60	
Sam	2			
Dim	3			
Lun	4			
Mar	5			
Mer	6	56	60	27
Jeu	7			
Ven	8			
Sam	9			
Dim	10			
Lun	11			
Mar	12			28
Mer	13			
Jeu	14	Fête nationale		
Ven	15			
Sam	16			
Dim	17			
Lun	18			
Mar	19			
Mer	20			29
Jeu	21			
Ven	22			
Sam	23			
Dim	24			
Lun	25			
Mar	26			
Mer	27			30
Jeu	28			
Ven	29			
Sam	30			
Dim	31			

AOÛT 2022

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

SEPTEMBRE 2022

Jeu	1			
Ven	2			
Sam	3			
Dim	4			
Lun	5	13	61	
Mar	6			36
Mer	7	14		
Jeu	8			
Ven	9			
Sam	10			
Dim	11			
Lun	12	15	61	
Mar	13			37
Mer	14	16		
Jeu	15			
Ven	16			
Sam	17			
Dim	18			
Lun	19	17	45	
Mar	20			38
Mer	21			
Jeu	22			
Ven	23			
Sam	24			
Dim	25			
Lun	26			
Mar	27	18	46	62
Mer	28			39
Jeu	29			
Ven	30			

OCTOBRE 2022

Sam	1			
Dim	2			
Lun	3	19	47	
Mar	4			40
Mer	5			
Jeu	6			
Ven	7			
Sam	8			
Dim	9			
Lun	10			
Mar	11	20	48	54
Mer	12			41
Jeu	13	21		
Ven	14			
Sam	15			
Dim	16			
Lun	17	22	32	
Mar	18			42
Mer	19			
Jeu	20		33	
Ven	21			
Sam	22			
Dim	23			
Lun	24			
Mar	25	23	49	
Mer	26			43
Jeu	27			
Ven	28			
Sam	29			
Dim	30			
Lun	31			

NOVEMBRE 2022

Mar	1	Toussaint		
Mer	2			
Jeu	3			44
Ven	4			
Sam	5			
Dim	6			
Lun	7			
Mar	8	24		45
Mer	9			
Jeu	10			
Ven	11	Armistice 1918		
Sam	12			
Dim	13			
Lun	14	25	34	
Mar	15			46
Mer	16			
Jeu	17			
Ven	18			
Sam	19			
Dim	20			
Lun	21			
Mar	22	26	50	
Mer	23			47
Jeu	24			
Ven	25			
Sam	26			
Dim	27			
Lun	28			48
Mar	29			
Mer	30			

DÉCEMBRE 2022

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



DU
7 FEV
AU
9 FEV
2022

1 MA VISION D'ARTISAN, PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

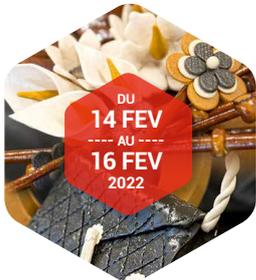
ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Tourte au khorasan :
L'ancêtre du blé dur moderne, panifié en longue fermentation.
- Feuille d'agrumes :
Sur une base de feuilletage viennois garni d'un crémeux aux agrumes.
- Brioche vendéenne :
La star des brioches travaillée dans le but d'une conservation prolongée.

"Au cours de ces trois jours de formation, j'aurai à cœur de vous transmettre ma vision du métier de boulanger, à travers la fabrication de produits des plus authentiques aux plus créatifs, en leur donnant du sens que ce soit sur un plan éthique ou économique, afin de les inclure dans une logique entrepreneuriale."



CÉDRIC
BÉZIAT



DU
14 FEV
AU
16 FEV
2022

2 PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
21 FEV
AU
23 FEV
2022

3 PAIN 100% MAISON

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 30 FABRICATIONS DONT :

- Pain au levain pétri à la main
- Pavé aux graines de tournesol, ciabatta à l'huile de graine de courge
- Pain de mie incrustation et aussi rugbrod, main de Nice, fougasse...

"Je vous propose au cours de ce stage de nous fixer un seul but : établir une gamme de pains spéciaux totalement maison ! Nous utiliserons et appliquerons différents types de fermentation et de pétrissage. Au final, avec plaisir et satisfaction, vous proposerez dans votre boulangerie une nouvelle gamme 100% maison à votre clientèle."



THOMAS
MARIE



DU
28 FEV
AU
02 MARS
2022

4 LE BEST OF DE MA BOULANGERIE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pains aux graines
- Brioche pistache :
Pâte à brioche, pâte sucrée, crème pistache, petits choux, brownie, praliné.
- Pâté lorrain, ravioles...

"Se démarquer est devenu tout autant indispensable que de proposer des gammes de qualité couvrant l'univers boulanger. Nous travaillerons les levains et les mélanges de farine pour caractériser nos pains, des viennoiseries originales, fourrées tout en étant rationnelles et des produits de snacking qui offrent du plaisir à la dégustation. Partageons les produits qui font le succès de ma boutique."



JOËL
SCHWALBACH



DU
07 MARS
AU
09 MARS
2022

5 VIENNOISERIES D'EXCEPTION

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Tsarine à la vanille :
Alliant pâte à croissant et pâte à choux.
- 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
14 MARS
AU
16 MARS
2022

6 LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Les grands classiques au levain :
Tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété :
Panettones, 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 MOUILLOUR



DU
02 MAI
AU
04 MAI
2022

7 PAINS 100% MAISON SUR LEVAINS

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain aux céréales :
Mélange de farines associé à des flocons de céréales et graines.
- Baguette oméga :
Farine de tradition, farine écrasée à la meule de pierre et graines de chia.
- Pains de campagne, complets, aromatiques, aux fruits exotiques...

"Nous allons retravailler ensemble les pains classiques, spéciaux, avec des mélanges de farines, dans le but de bien vous démarquer à travers votre production. C'est une des clés de la réussite ! Je vous apprendrai à bien maîtriser les levains pour un goût unique. Les fabrications en différé sont au programme."



PHILIPPE
HERMENIER



DU
09 MAI
AU
11 MAI
2022

8

PAINS AROMATIQUES, FIBRES ET LEVAINS

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- **Rustiquettes automne-hiver :**
Baguettes saisonnières très aromatiques aux ingrédients de saison.
- **Feuille des moissons :** Pain campagnard au visuel original, alliant différentes farines, de longue fermentation sur levain, riches en fibres.
- **Pain aux drèches de brasserie :** Très riche en fibres fermentées, une version du pain aux sons avec des ingrédients plus atypiques.

"Ma philosophie de travail s'oriente actuellement sur l'utilisation et la fermentation des fibres afin d'optimiser l'intérêt nutritionnel de nos fabrications en entreprise. Farines complètes bio, semi-complètes ou non panifiables riches en fibres, graines de légumineuses, légumes, fruits et même drèches de brasserie entreront dans cette gamme de pains traditionnels, aromatisés et créatifs. Sans oublier les levains !"



NICOLAS
STREIFF



DU
16 MAI
AU
18 MAI
2022

9

OPTIMISATION : GAGNER EN EFFICACITÉ EN PRODUCTION

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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



DU
30 MAI
AU
1ER JUIN
2022

10

COLLECTION PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
07 JUIN
AU
09 JUIN
2022

11

MES VIENNOISERIES CLASSIQUES ET CRÉATIVES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- **Le nuage chocolat :** Viennoiserie gourmande tout chocolat, faite de pâte levée feuilletée au chocolat, intérieur chocolat et fleur de sel.
- **La crémentaise :** Brioche remarquablement moelleuse, élaborée sur une base de poolish au crémant d'Alsace.
- **Le citron :**
Brioche fraîche aux saveurs intenses.

"J'aurai à cœur de mettre à l'honneur une belle gamme de viennoiseries, durant ces trois jours. Qu'elles appartiennent au registre du beau et bon classique bien maîtrisé ou qu'elles relèvent de la créativité, toutes sont remarquables par leur visuel, leur goût et leurs textures. Partageons cette passion !"



MATTHIEU
ATZENHOFFER



DU
27 JUIN
AU
29 JUIN
2022

12

LA BOULANGERIE AU NATUREL

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
05 SEPT
AU
07 SEPT
2022

13

VIENNOISERIES PRESTIGE ET TENDANCE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
07 SEPT
AU
09 SEPT
2022

14

PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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 SEPT
AU
14 SEPT
2022

15 VIENNOISERIES PRESTIGE ET TENDANCE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
14 SEPT
AU
16 SEPT
2022

16 PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
19 SEPT
AU
21 SEPT
2022

17 VIENNOISERIES PRESTIGE ET TENDANCE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
26 SEPT
AU
28 SEPT
2022

18 DYNAMISER ET RATIONALISER VOTRE PRODUCTION

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- Boulangerie : Baguette de tradition en pointage bac et ses déclinaisons, Petit Louis petit épeautre doré sur levain dur...
- Viennoiserie : Brioche feuilletée caramel, éclair du boulanger passion framboise...
- Snacking et gâteaux de voyage : Tartines, ficelles apéro, cakes, globe croqueur...

"Je vais vous faire partager mes méthodes et produits autour de la boulangerie conventionnelle et bio, des viennoiseries, du snacking et des gâteaux de voyage, pour vous permettre d'avoir une gamme rationnelle et innovante dans le but de dynamiser votre boutique."



MICKAËL CHESNOARD



DU
03 OCT
AU
05 OCT
2022

19 VIENNOISERIES D'EXCEPTION

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
10 OCT
AU
12 OCT
2022

20 COLLECTION PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
13 OCT
AU
14 OCT
2022

21 GALETTES FEUILLETÉES

2 JOURS / 14 H. 690 € HT / 828 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Galette myrrille 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



22 NOUVELLE GAMME BIO ARTISANALE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- **Nutri'grain :**
Pain à l'engrain et farine de lupin, à faible ensemencement.
- **Croissants et pains au chocolat bio en cru surgelé**
- **Le gaillard :**
Pain à l'épeautre, farine de lentilles et lentilles corail en pousse contrôlée.

"Astucieusement réfléchi, cette gamme bio est adaptée à l'entreprise : matières premières facilement disponibles, application de méthodes de fermentation courantes, mise en œuvre de levains sans difficulté. Côté viennoiserie, pour organiser au mieux la production, j'ai recouru à la congélation, tout en garantissant la qualité. Cette gamme originale passe par une maîtrise des coûts de revient, un éclairage technologique et une sensibilisation à la nutrition."



FRÉDÉRIC PIERRAIN

23 TENDANCES BOULANGÈRES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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 aromatiques, des pains spéciaux et nutritionnels aux formes variées. Et pour compléter votre offre menu : sandwiches, viennoiseries élaborées, tartes et gâteaux de voyage."



SÉBASTIEN CHEVALLIER

24 LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- **Les grands classiques au levain :**
Tradition, pain bio, pain aux céréales...
- **Le levain réinterprété :**
Panettones, 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 MOUILLOUR

25 VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR !

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- **Moelleux à la crème**
- **Croissant au praliné**
- **Et aussi :** Tartelette aux fruits rouges, brioche feuilletée aux agrumes, fleur exotique...

"Apprendre à fabriquer des viennoiseries artisanales françaises qui impliquent que l'intervention humaine reste une constante. Permettre à l'artisan d'acquérir les techniques de fabrication de la viennoiserie, en distinguant les étapes qui peuvent être mécanisées, ou non, afin de pérenniser et valoriser le savoir-faire, l'authenticité et d'offrir la garantie du 100% artisanal."



PHILIPPE HERMIER

26 TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 25 FABRICATIONS DONT :

- **Feuilletage :**
Pithiviers, chausson du verger, palmier et des surprises.
- **Viennoiseries :** Les classiques, brioche feuilletée, ma version de la bûche de Noël façon tourier.
- **Autres :**
Fonçage, tartes, sablés, flan de mon enfance.

"Parce que le tour est un poste clé de l'artisanat français, je vous propose 3 jours de partage technologique, de comparaisons de procédés et de réalisations produits. Que vous travailliez en boutique, en hôtellerie, en centre de formation, vous repartirez avec de solides bases sur une large gamme adaptée à votre environnement. Au programme : une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants."



AURÉLIEN LE MOUILLOUR

LA BOULANGERIE DES EXPERTS MOF

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

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

27

DU 31 JAN
AU 02 FEV
2022



JOËL SCHWALBACH

28

DU 13 JUIN
AU 15 JUIN
2022



MATTHIEU ATZENHOFFER

INBP-CR
LOGICIEL DE COÛT DE REVIENT
avec CommisSoft



Calculez vos coûts pour fixer les justes prix

Infos & commande
www.inbp.com





DU
07 MARS
--- AU ---
09 MARS
2022

29 SNACKING PRINTEMPS ÉTÉ

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 040 € HT / 1 248 € 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
10 MARS
--- AU ---
11 MARS
2022

30 DESSERTS DE SNACKING

🕒 2 JOURS / 21H. 💰 690 € HT / 828 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Tartelettes simples et gourmandes : Orange/pistache, crème brûlée miel/rose des sables.
- Pâtisserie en finger : Parfum café, noisette, chocolat.
- Assortiment d'éclairs

"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 car ils se prêtent bien 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
09 MAI
--- AU ---
13 MAI
2022

31 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

🕒 5 JOURS / 35H. 💰 1 725 € HT / 2 070 € 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
17 OCT
--- AU ---
19 OCT
2022

32 SNACKING AUTOMNE HIVER

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 040 € HT / 1 248 € 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
20 OCT
--- AU ---
21 OCT
2022

33 DESSERTS DE SNACKING

🕒 2 JOURS / 21H. 💰 690 € HT / 828 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Tartelettes simples et gourmandes : Orange/pistache, crème brûlée miel/rose des sables.
- Pâtisserie en finger : Parfum café, noisette, chocolat.
- Assortiment d'éclairs

"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 car ils se prêtent bien 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
14 NOV
--- AU ---
16 NOV
2022

34 PLATS À EMPORTER DU BOULANGER

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 040 € HT / 1 248 € 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. 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

BOULANGERIE VIENNOISERIE & PÂTISSERIE À L'INBP Rouen



DU
16 MAI
--- AU ---
18 MAI
2022

9 OPTIMISATION : GAGNER EN EFFICACITÉ EN PRODUCTION

🕒 3 JOURS / 21H. 💰 1 035 € HT / 1 242 € TTC



AVEC PHILIPPE HERMENIER // MOF

+ 3 INTERVENANTS : PÂTISSERIE, RÉGLEMENTATION, GESTION

PLUS D'INFOS
SUR CE STAGE
EN PAGE 5



35 MONTAGES ET GOURMANDISES DE PÂQUES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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



36 SPLENDEUR DES CROQUEMBOUCHES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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



37 ENTREMETS ET TARTES ENTRE TENDANCE ET TRADITION

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- **Bijou :**
Biscuit joconde, mousse chocolat, crémeux vanille, compotée framboise.
- **Mahogany :** Financier cassis, compotée mangue, crémeux graine de courge, mousse passion.
- **Tarte pina colada :**
Amandine, crème citron, brunoise ananas citron vert, crème allégée coco.

"Voici dans les grandes lignes : fabrication des matières premières de base nécessaires à la réalisation des recettes, biscuits, croustillants, pâtes sucrées et sablées, crème pâtissière, crémeux, compotées, mousses et glaçages, mise en valeur des produits et fruits de saison, accord des parfums, travail sur le contraste des textures et couleurs, assemblage, montage et décors. Il ne restera plus qu'à déguster !"



JÉRÔME LANGILLIER



38 ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- **Samba :** Croustillant noisette, biscuit chocolat, crémeux chocolat lacté, mousse chocolat.
- **Tarte au citron :** Pâte sablée amande, crème d'amande, crémeux citron, confit de citron à la vanille, meringue.
- **Expresso :** Croustillant noisette, biscuit noisette, crémeux café, mousse chocolat au lait café.

"Venez comprendre la philosophie de travail d'un chef d'entreprise devant composer avec les contraintes de la profession. Vous découvrirez une gamme rationnelle, valorisant votre savoir-faire. Outre la réalisation de mes produits passant de classiques revisités à de la création pure, vous en élaborerez de nouveaux par vous-mêmes en abordant coûts de revient et méthodes d'organisation."



LOÏC BÉZIAT



39 PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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



40 FEUILLETAGES DE QUALITÉ ET LEURS UTILISATIONS

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- **Fabrication de différents feuilletages :**
Inversé, classique, à la crème.
- **Grands classiques et évolutions :**
Pithiviers, palmier, paille, saint-honoré...
- **Valorisation des rognures :**
Tarte hollandaise, fonds de tartes...

"Je vous propose de revoir ou d'approfondir vos connaissances sur les différentes pâtes feuilletées et leurs nombreuses utilisations, avec une gamme de produits classiques et plus modernes réalisée de façon simple et rationnelle, permettant une production journalière de qualité. Ces feuilletages fondants et croquants, à emporter ou à partager en famille formeront votre gamme de l'année."



FABIEN LETOURNEAU



41 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
2022

42 PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

1 PIÈCE PAR STAGIAIRE

- **Techniques de base :**
Découpe d'aplat, moulage, coloration.
- **Techniques et évolution :**
Modelage du chocolat avec une étuve, lustrage des pièces.
- **Finition :**
Effet de matière, assemblage.

"La passion du chocolat nous réunira au cours de cette formation. Je vous enseignerai les techniques et les astuces pour réaliser des pièces qui sublimeront vos vitrines. Afin de vous singulariser, je vous apprendrai à fabriquer un moule en silicone avec une coque en plâtre. Pour aller plus loin, nous aborderons les questions de bonne organisation du travail, indispensable au quotidien et qui feront la différence dans vos concours professionnels."



JEAN-PIERRE
GODIER



DU
13 JUIN
AU
15 JUIN
2022

43 MA PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- **Nouvelle tarte chocolat :**
Pâte sablée amandes, crémeux chocolat noir, mousse au chocolat.
- **L'abricot noix :** 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
20 JUIN
AU
22 JUIN
2022

44 SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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
19 SEPT
AU
21 SEPT
2022

45 GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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, 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
26 SEPT
AU
28 SEPT
2022

46 MES BÛCHES BOUTIQUE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- **Bûche cappuccino :** Biscuit noisette, crémeux chocolat café, mousse cappuccino, croustillant de sablé breton reconstitué, chantilly café.
- **Bûche exotique :** Biscuit coco, croustillant de noix de coco sablée, crémeux mangue passion, mousse coco.
- **Bûche roulée marron rhum :** Biscuit moelleux aux amandes, crème marron au rhum, chantilly vanille de Tahiti.

"Ce stage alliera des bûches modernes à des bûches classiques revisitées. Un travail important sera fourni bien sûr au niveau du goût, mais aussi de l'équilibre des textures et de leurs proportions. L'esthétique fera également l'objet de toute notre attention, mais toujours dans un esprit de rationalisation pour une production efficace."



SÉBASTIEN
SERVEAU



DU
03 OCT
AU
05 OCT
2022

47 PETITS GÂTEAUX ET TARTES SANS GLUTEN ET VEGAN

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € 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 lacté, ganache aérienne mascarpone.
- **Eclair au chocolat revisité :** 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
10 OCT
AU
12 OCT
2022

48 100% CONFISERIE

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- **Palette moderne :**
Confiseries pur fruit, spécial vegan....
- **Palette classique :**
Nougats, caramel beurre salé, pâtes de fruits, fourrés fruits...

"Venez approcher l'art et la technique de la confiserie, royaume absolu de la gourmandise, du visuel et de la couleur. Ce stage passe en revue une gamme très large de confiseries, à la fois modernes et classiques. De quoi vitaliser votre offre en boutique et procurer du plaisir à tous vos clients, quelle que soit la génération ! Amateurs de concours, vous êtes les bienvenus."



PAUL
OCCHIPINTI



DU
24 OCT
AU
26 OCT
2022

49 PÂTISSERIE DES CHEFS

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- **Feuille d'automne** : Biscuit noisette, croustillant noisette, marmelade d'orange sanguine, crème noisette, chantilly noisette.
- **Texture 7** : Biscuit chocolat, croustillant chocolat, crémeux chocolat, chantilly chocolat, crumble chocolat, biscuit décor chocolat.
- **Sobacha** : Pâte sucrée noisette, croustillant noisette sobacha, crémeux caramel, chantilly caramel.

"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
21 NOV
AU
23 NOV
2022

50 DESSERTS DE RESTAURANT

3 JOURS / 21H. 1 035 € HT / 1 242 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- **Saint-honoré aux fruits exotiques, vanille bio de Madagascar** : Pâte feuilletée croustillante, compotée de fruits exotiques assaisonnée, crème légère vanille et choux caramélisés.
- **Travail autour de la poire** : Mousse de poire Williams, éponge cake au sésame, nougatine au sésame, confit de poire et sorbet poire Williams.

"Aller piocher dans les classiques de la pâtisserie et y apporter une touche éphémère ou encore choisir un produit et travailler de toutes les façons possibles autour de celui-ci, c'est pour moi un terrain de jeu immense. Le but de ce stage est de comprendre le cheminement de création d'un dessert à l'assiette, tout en répondant de façon adaptée aux envies de la clientèle. Il sera aussi important d'aborder le respect des saisons et des produits rares."



FLORENCE LESAGE

VENTE À L'INBP Rouen



DU
28 FEV
AU
02 MARS
2022

51 AMBIANCE PÂQUES

3 JOURS / 21H. 815 € HT / 978 € 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 nous adapter. Bienvenue dans cette formation qui vous permettra d'exprimer efficacement votre créativité."



FABIENNE MOUILLET



DU
25 AVR
AU
27 AVR
2022

52 LA BOUTIQUE RÉACTIONS ET ACTIONS SPÉCIAL SALARIÉ

3 JOURS / 21H. 815 € HT / 978 € 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
13 JUIN
AU
15 JUIN
2022

53 LA BOUTIQUE AU CŒUR DE L'ACTION SPÉCIAL ARTISAN

3 JOURS / 21H. 815 € HT / 978 € 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 dans 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
ALBANE LARCHEVÊQUE



DU
10 OCT
AU
12 OCT
2022

54 AMBIANCE NOËL

3 JOURS / 21H. 815 € HT / 978 € TTC

AU PROGRAMME

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

"En 2022, je vous propose de remettre l'arbre de Noël au cœur de votre boutique. Construit à partir de matières naturelles et végétales, nous l'associerons à des conditionnements et emballages festifs. Noël 2022, un Noël qui revisite la tradition de façon étonnante !"



FABIENNE MOUILLET

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



55
DU 28 MARS
--- AU ---
08 AVR
2022



56
DU 27 JUIN
--- AU ---
08 JUIL
2022



57
DU 05 DEC
--- AU ---
16 DEC
2022

INITIATION/RECYCLAGE BOULANGERIE VIENNOISERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 985 € HT / 1 182 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 825 € HT / 2 190 € TTC



58
DU 04 AVR
--- AU ---
15 AVR
2022



59
DU 05 DEC
--- AU ---
16 DEC
2022

INITIATION/RECYCLAGE PÂTISSERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 985 € HT / 1 182 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 825 € HT / 2 190 € TTC



60
DU 27 JUIN
--- AU ---
08 JUIL
2022

INITIATION/RECYCLAGE GLACERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 985 € HT / 1 182 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 825 € HT / 2 190 € TTC



61
DU 05 SEPT
--- AU ---
16 SEPT
2022

INITIATION/RECYCLAGE CHOCOLATERIE CONFISERIE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 985 € HT / 1 182 € TTC
🕒 2 SEMAINES / 70H. € 1 825 € HT / 2 190 € TTC



62
DU 26 SEPT
--- AU ---
30 SEPT
2022

INITIATION/RECYCLAGE VENTE

🕒 1 SEMAINE / 35H. € 875 € HT / 1 050 € 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.

INFORMATION

Les CGV, conditions générales de vente, sont consultables sur www.inbp.com

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 Artisan

Gérant salarié Conjoint salarié

Chef d'entreprise artisanale inscrit au Répertoire des Métiers

Régime micro-entreprise

Emploi occupé Boulanger Pâtissier Vente Traiteur Autre (précisez)

Conjoint collaborateur ou associé inscrit au Répertoire des Métiers

Catégorie Ouvrier non qualifié Ouvrier qualifié Employé Agent de maîtrise/Technicien Demandeur d'emploi / N° IDE

Ingénieur/Cadre Vient de l'étranger pour suivre la formation

Nombre total d'années d'expérience professionnelle dans le secteur de la boulangerie pâtisserie

Boulangerie Pâtisserie Snacking Vente

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

Facturation : Stagiaire Entreprise

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



- Pains et saveurs **N**
- Déclinaison autour de la tradition
- Pains de qualité 100% maison
- Tendance bio
- Pains moelleux

VIENNOISERIES



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

SNACKING ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES



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

DIAGNOSTIC



- Points de contrôle en boulangerie
- Points de contrôle en pâtisserie
- Optimisation : gagner en efficacité au fournil



PÂTISSERIE

LES INCONTOURNABLES



- Les grands classiques de vos boutiques
- Entremets et petits gâteaux **N**
- Entremets en cadre
- Tartes gourmandes **N**
- Mignardises
- Vos glaces faciles **N**

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION



- Gâteaux de voyage gourmands
- Petits fours secs, moelleux et macarons
- Mini-moelleux en sachet - *Innovation INBP*

CHOCOLATS ET CONFISERIES



- Montages en chocolat toute l'année **N**
- Pâques : montages en chocolat **N**
Thème *Les poules font leur show'colat*
- Pâques : pièce de vitrine en chocolat **N**
Thème *Les poules font leur show'colat*
- Pâques : montages simples et craquants
- Bonbons chocolat
- Confiseries maison

SPÉCIAL FÊTES



- Bûches de Noël 2022 **N**
- Bûches glacées
- Galettes des rois fondantes
- Pièces montées en toutes occasions



SERVICE RELATION CLIENT

Au quotidien, nous vous conseillons et vous accompagnons.

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
- Les plus grands succès de nos recettes snacking
- Snacking printemps-été 2022 **N**
- Snacking automne-hiver 2022 **N**
- Desserts de snacking
- Desserts de restaurant façon brasserie **N**
- Plats cuisinés
- Tourtes et pâtés
- Croques et tartines
- Salades au choix : bien s'organiser **N**

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
- 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
- Les couleurs, sources de vente **N**

SPÉCIAL FÊTES



- Vitrine de Pâques 2022 **N**
- Vitrine de Noël 2022 **N**

M A N A G E M E N T



- Comment fixer vos prix de vente en boulangerie-pâtisserie
- 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 Couzret



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

2022

**STAGES COURTS
À L'INBP ROUEN**

**FORMATIONS
EN ENTREPRISE**
PARTOUT EN FRANCE



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



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

L'INBP C'EST AUSSI

SPÉCIAL DIPLÔMANT

CAP
boulangier



CAP
pâtissier



CAP
*chocolatier
confiseur*



CQP
tourier



BM
boulangier



BM
pâtissier



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

Retrouvez toutes nos formations
sur le site inbp.com