



## PROCHAINS STAGES À ROUEN

➔ **STAGE N°58**

Du 4 au 15 avril 2022

➔ **STAGE N°59**

Du 5 au 16 décembre 2022

## Formation de base

### La découverte...

« L'univers du sucré et le jardin de ses délices s'ouvrent à vous. Venez découvrir les gestes et les techniques de base de la pâtisserie. Initiez-vous à la technologie. Apprenez à organiser votre travail et à respecter les règles d'hygiène.

En 1 ou 2 semaines seulement, vous bénéficierez d'un programme riche et apprendrez un grand nombre de recettes en situation professionnelle. Une formation-découverte qui apporte de grandes satisfactions. »



# INITIATION/RECYCLAGE PÂTISSERIE

## OBJET DE LA FORMATION

En un temps réduit, cette formation permet aux stagiaires d'approcher les bases du métier, dans un environnement professionnel, à travers l'exécution de recettes variées.

Elle s'adresse à tout public :

- 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
- Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel
- Public international\* désireux de découvrir le savoir-faire typiquement français.

\* Formation dispensée en français

## CONDITION D'ADMISSION

Une seule : avoir au minimum 18 ans.

**inbp** 3 valeurs : Professionnalisme · 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 OPOQF



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

Civilité  Madame  Monsieur

\*NOM ..... NOM de jeune fille .....

\*Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville ..... Pays .....

Téléphone fixe ..... Téléphone portable .....

Fax ..... Email ..... @ .....

Nationalité ..... \*Date de naissance ..... / ..... / .....

Nous vous offrons un cadeau à votre arrivée. Votre taille :  S  M  L  XL  XXL

## VOTRE EXPÉRIENCE EN PÂTISSERIE (hors apprentissage)

Aucune  Plus de 6 mois  Plus d'1 an  Plus de 2 ans

Depuis combien de temps avez-vous cessé votre activité ? .....

## VOTRE SITUATION ACTUELLE

Demandeur d'emploi

Votre n° IDE .....

Votre interlocuteur du Pôle Emploi .....

Salarié  Artisan ..... Emploi occupé .....

\*Nom de l'entreprise .....

\*Adresse .....

\*Code postal ..... \*Ville ..... \*Téléphone .....

\*Code NAF ..... \*N° de SIRET .....

Vient de l'étranger pour suivre la formation

## CHOISISSEZ VOTRE SESSION ET VOTRE FORMULE (1 ou 2 semaines)

Du 4 au 15 avril 2022  1<sup>ère</sup> semaine uniquement  2 semaines

Du 5 au 16 décembre 2022  1<sup>ère</sup> semaine uniquement  2 semaines

## FINANCEMENT ENVISAGÉ

FAFCEA  OPCO (précisez) .....

Pôle Emploi  Financement personnel [Joindre le règlement](#)  Autre (précisez) .....

## HÉBERGEMENT (l'hébergement est à votre charge > vous le réglez directement sur place)

Souhaitez-vous que nous vous réservions un hébergement ?  Non  Oui

**Si oui, Précisez**  Un studio dans notre résidence selon disponibilité (ou Hôtel classe économique)

Une chambre dans un hôtel type Hôtel Ibis (3 min. à pied)

**Choisissez**  Dimanche  Lundi  Mardi  Mercredi  Jeudi  Vendredi

Vous avez choisi 2 semaines, resterez-vous le week-end ?  Non  Oui

Facturation  Stagiaire  Entreprise

**REPAS** Les déjeuners sont inclus dans le coût du stage.

**TENUE** Le port de chaussures fermées est obligatoire. Sont conseillées les chaussures de sécurité.

## COMMENT AVEZ-VOUS CONNU L'INBP ? obligatoire

.....

J'accepte les conditions stipulées dans ce document et appose ma signature ci-contre en signe d'approbation.

Fait à .....

Le ..... / ..... / ..... **Signature obligatoire**

Bulletin à renvoyer à :

**INBP**

Service Relation Client  
150, boulevard de l'Europe  
B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1

Service Relation Client  
**02 35 58 17 81**  
servicerelationclient@inbp.com

## DURÉE ET COÛT DE LA FORMATION

**1 SEMAINE · 35 H**

(985 € HT) TVA 20% - **1 182 € TTC**

**2 SEMAINES · 70 H**

(1 825 € HT) TVA 20% - **2 190 € TTC**

N.B. : En cas de changement de TVA, celle-ci sera immédiatement appliquée selon la nouvelle règle en vigueur.

## INFO INSCRIPTION

Votre inscription n'est définitive que lorsque vous avez reçu une réponse écrite de prise en charge par l'organisme concerné, ou à réception de votre règlement joint à ce bulletin.

### Attention :

En cas de réponse tardive concernant la prise en charge, l'INBP se réserve le droit d'attribuer la place à un autre candidat.

## À RENSEIGNER

### 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