



Formation Tourier

Depuis 2018,
des taux de réussite
élevés aux examens



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



PROCHAINES SESSIONS

Formation à Rouen

➔ RENTRÉE JANVIER 2023

Du 20 janvier au 22 mars 2023

➔ RENTRÉE AOÛT 2023

Du 4 août au 5 octobre 2023

➔ RENTRÉE AVRIL 2023

Du 31 mars au 7 juin 2023

➔ RENTRÉE OCTOBRE 2023

Du 13 octobre au 14 décembre 2023

PRÉPARATION AU CQP TOURIER EN 2 MOIS

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

OBJET DE LA FORMATION

Spécialiser ou rendre polyvalents, en un temps optimisé, les titulaires du CAP boulanger ou pâtissier. Leur permettre d'occuper en entreprise un poste de tourier à l'issue de la formation. Cette formation pratique et opérationnelle concerne la préparation de pâtes et crèmes de base et la fabrication de viennoiseries, produits feuilletés, tartes, pâtisseries courantes et gamme traiteur dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

Cette formation prépare le public visé, en continu, au CQP Tourier.

Dispensée par une équipe pédagogique de passionnés, elle dure 2 mois à l'INBP.

PUBLIC VISÉ

Professionnels en boulangerie-pâtisserie.

CONDITIONS D'ADMISSION

3 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans (pour dérogation nous consulter).
- 2 : Etre titulaire* du CAP boulanger ou du CAP pâtissier
(ou fournir 1 copie du dossier scolaire complet si CAP en cours de validation).
- 3 : Passer un entretien de sélection, organisé à Rouen avant chaque session.

* Non titulaire mais expérimenté, nous consulter.

N.B. Les candidats étrangers non francophones passent également un test linguistique.

● DÉTAIL ET CONTENU DE LA FORMATION

Module principal

300 h

- Pratique professionnelle 276 h
 - Les pâtes de base
 - Les crèmes de base
 - Gamme de tartes
 - Gamme de produits feuilletés
 - Gamme de viennoiseries
 - Gamme traiteur
- Technologie professionnelle 8 h
- Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition 16 h

Module complémentaire OBLIGATOIRE POUR LES DÉTENTEURS DU CAP BOULANGER 26 h

- Pratique professionnelle complémentaire
Ces matières et leur répartition sont données à titre indicatif : elles pourront être modifiées.

● TITRE ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le **CQP tourier**, titre délivré par la branche professionnelle.
- L'**attestation de niveau INBP**, portant sur l'engagement et les résultats (sur critères), ayant valeur de reconnaissance interne INBP.

● INFO EXAMEN

Passage du CQP tourier : toutes les épreuves sont organisées par l'INBP et se déroulent au sein de l'INBP à l'issue de la formation.

● ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation. Il pourra être acheté sur place.

● HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

La résidence Georges Charpak, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires.

> Réservation des studios auprès de l'INBP.

En semaine, le midi, il est possible de se restaurer sur place ou à proximité.

Hébergement et restauration sont à votre charge.

● LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Travailler dans une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier tourier.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.



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

INBP
SERVICE
FORMATION
DIPLOMANTE

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

COÛT DE LA FORMATION

Module principal · 300 h
(5 700 € HT) TVA 20% - 6 840 € TTC

SESSION JANVIER 2023

➔ Du 20 janvier au 22 mars 2023

SESSION AVRIL 2023

➔ Du 31 mars au 7 juin 2023

SESSION AOÛT 2023

➔ Du 4 août au 5 octobre 2023

SESSION OCTOBRE 2023

➔ Du 13 octobre au 14 décembre 2023

Module complémentaire · 26 h
(494 € HT) TVA 20% - 592,80 € TTC

SESSION JANVIER 2023

➔ Du 16 au 19 janvier 2023

SESSION AVRIL 2023

➔ Du 27 au 30 mars 2023

SESSION AOÛT 2023

➔ Du 31 juillet au 3 août 2023

SESSION OCTOBRE 2023

➔ Du 9 au 12 octobre 2023

FRAIS DE DOSSIER

Prix 2023 : 60 € TTC
(offert aux demandeurs d'emploi)

PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice

BON À SAVOIR ↓

Diplôme accessible
par le biais de la VAE
Validation des Acquis
de l'Expérience