inbp
Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

CATALOGUE 2023

STAGES COURTS À L'INBP ROUEN
5 THÈMES / 59 STAGES

FORMATIONS EN ENTREPRISE
PARTOUT EN FRANCE

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

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

Calendrier des stages courts à l'INBP Rouen 2023

BOULANGERIE

1	Viennoiseries garnies à 4 mains	O. MAGNE MOF et D. ANDRÉ	du 23/01 au 25/01
2	Viennoiseries maison : un créneau porteur !	Philippe HERMENIER MOF	du 20/02 au 22/02
3	Tourier, le retour d'une tendance	Aurélien LE MOUILLOUR	du 27/02 au 01/03
4	Pains 100% maison, levains dur et liquide	Philippe HERMENIER MOF	du 13/03 au 15/03
5	Ma boulangerie gourmande	Sébastien CHEVALLIER MOF	du 11/04 au 13/04
6	Nouvelle collection by Cyrille	Cyrille VAN DER STUYFT MOF	du 24/04 au 26/04
7	Il n'existe pas une mais des levures	Plusieurs intervenants	du 09/05 au 11/05
8	Pains aromatiques, fibres et levains	Nicolas STREIFF MOF	du 22/05 au 24/05
9	Optimisation : gagner en efficacité en production	P. HERMENIER MOF et J. LETOUSEY	du 30/05 au 01/06
10	Ma vision d'artisan, pains et viennoiseries	Cédric BÉZIAT	du 05/06 au 07/06
11	Viennoiseries prestige et tendance	Jean-Marie LANIO	du 12/06 au 14/06
12	Pains spéciaux et aromatiques	Jean-Marie LANIO	du 14/06 au 16/06
13	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 19/06 au 21/06
14	La boulangerie au naturel	Yohan FERRANT	du 28/08 au 30/08
15	Pain 100% maison	Thomas MARIE MOF	du 04/09 au 06/09
16	Mon univers boulanger	Thomas SUBRIN MOF	du 11/09 au 13/09
17	Dynamiser et rationaliser votre production	Mickaël CHESNOUARD MOF	du 25/09 au 27/09
18	Tarterie boulangère et viennoiseries à partager	Nicolas STREIFF MOF	du 02/10 au 04/10
19	Le best of de ma boulangerie	Joël SCHWALBACH MOF	du 09/10 au 11/10
20	Nouvelle collection by Cyrille	Cyrille VAN DER STUYFT MOF	du 16/10 au 18/10
21	Galettes feuilletées	Cyrille VAN DER STUYFT MOF	du 19/10 au 20/10
22	Pièces plaisir et concours	Sébastien CHEVALLIER MOF	du 23/10 au 25/10
23	Galettes feuilletées	Cyrille VAN DER STUYFT MOF	du 30/10 au 31/10
24	Les nouvelles tendances du levain	Aurélien LE MOUILLOUR	du 06/11 au 08/11
25	Nouvelle gamme bio artisanale	Frédéric PIERRAIN	du 13/11 au 15/11
26	Viennoiseries d'exception	Olivier MAGNE MOF	du 20/11 au 22/11

SNACKING

27	Snacking printemps été	Pascal TANGUY MOF	du 06/03 au 08/03
28	Démarrer une activité de snacking	Pascal TANGUY MOF	du 12/06 au 16/06
29	Snacking automne hiver	Pascal TANGUY MOF	du 09/10 au 11/10
30	Plats à emporter du boulanger	Pascal TANGUY MOF	du 13/11 au 15/11

PÂTISSERIE

31	Montages et gourmandises de Pâques	Jean-Pierre GODIER	du 27/02 au 01/03
32	Pâtisserie des chefs	Florence LESAGE CH.MDAS	du 13/03 au 15/03
33	Entremets et tartes entre tendance et tradition	Jérôme LANGILLIER CH.MONDE	du 20/03 au 22/03
34	Démarrer une activité de glacerie	Gérard CABIRON MOF	du 17/04 au 19/04
35	Entremets et petits gâteaux	Loïc BÉZIAT CH.MDAS	du 24/04 au 26/04
36	Pâte à choux et tartelettes	Thomas MAHOU	du 02/05 au 04/05
37	Splendeur des croquembouches	Jérôme LANGILLIER CH.MONDE	du 09/05 au 11/05
38	Ma gamme de pâtisseries individuelles	Christophe RHEDON MOF	du 22/05 au 24/05
39	Pièce artistique en chocolat	Jean-Pierre GODIER	du 30/05 au 01/06
40	Petits gâteaux et tartes sans gluten et vegan	Richard HAWKE	du 05/06 au 07/06
41	Gâteaux de voyage et snacking sucré	Jérôme LANGILLIER CH.MONDE	du 18/09 au 20/09
42	Mes bûches boutique	Sébastien SERVEAU	du 25/09 au 27/09
43	Pâtisseries feuilletées	Fabien LETOURNEAU	du 02/10 au 04/10
44	Développer sa gamme de produits glacés	Gérard CABIRON MOF	du 16/10 au 18/10
45	Pâtisserie des chefs	Jonathan MOUGEL MOF	du 23/10 au 25/10
46	100% confiserie	Paul OCCHIPINTI MOF	du 06/11 au 08/11
47	Desserts de restaurant	Christophe TULOUP	du 27/11 au 29/11
9	Optimisation : gagner en efficacité en production	P. HERMENIER MOF et J. LETOUSEY	du 30/05 au 01/06

INITIATION / RECYCLAGE

48	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie	du 27/03 au 07/04
49	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie	du 26/06 au 07/07
50	Initiation / Recyclage en boulangerie viennoiserie	du 04/12 au 15/12
51	Initiation / Recyclage en pâtisserie	du 27/03 au 07/04
52	Initiation / Recyclage en pâtisserie	du 04/12 au 15/12
53	Initiation / Recyclage en glacerie	du 19/06 au 30/06
54	Initiation / Recyclage en chocolaterie confiserie	du 04/09 au 15/09

VENTE

55	Ambiance Pâques	Maryvonne MEURIOT	du 06/03 au 08/03
56	Transmettre à son équipe l'envie de réussir	Vanessa BRY	du 09/05 au 11/05
57	Les 5 étapes d'une vente réussie	Vanessa BRY	du 12/06 au 14/06
58	Démarrer une activité en vente	Maryvonne MEURIOT et Vanessa BRY	du 18/09 au 21/09
59	Ambiance Noël	Maryvonne MEURIOT	du 06/11 au 08/11

INFO / INSCRIPTION

Du lundi au vendredi · 8h-12h30 / 13h30-17h INBP · 150 bd de l'Europe – BP 1032 – 76171 Rouen cedex 1

02 35 58 17 81 servicerelationclient@inbp.com

inbp.com

JANVIER 2023

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

FÉVRIER 2023

Mer	1		
Jeu	2		05
Ven	3		
Sam	4		
Dim	5		
Lun	6		
Mar	7		
Mer	8		06
Jeu	9		
Ven	10		
Sam	11		
Dim	12		
Lun	13		
Mar	14		
Mer	15		07
Jeu	16		
Ven	17		
Sam	18		
Dim	19		
Lun	20	2	
Mar	21		
Mer	22		08
Jeu	23		
Ven	24		
Sam	25		
Dim	26		
Lun	27	3 31	
Mar	28		

MARS 2023

Mer	1	3 31	
Jeu	2		09
Ven	3		
Sam	4		
Dim	5		
Lun	6	27 55	
Mar	7		
Mer	8		10
Jeu	9		
Ven	10		
Sam	11		
Dim	12		
Lun	13		
Mar	14	4 32	
Mer	15		11
Jeu	16		
Ven	17		
Sam	18		
Dim	19		
Lun	20	33	
Mar	21		
Mer	22		12
Jeu	23		
Ven	24		
Sam	25		
Dim	26		
Lun	27		
Mar	28	48 51	
Mer	29		13
Jeu	30		
Ven	31		

AVRIL 2023

Sam	1		
Dim	2		
Lun	3		
Mar	4		
Mer	5	48 51	14
Jeu	6		
Ven	7		
Sam	8		
Dim	9	Pâques	
Lun	10	Lundi de Pâques	
Mar	11	5	
Mer	12		15
Jeu	13		
Ven	14		
Sam	15		
Dim	16		
Lun	17	34	
Mar	18		
Mer	19		16
Jeu	20		
Ven	21		
Sam	22		
Dim	23		
Lun	24	6 35	
Mar	25		
Mer	26		17
Jeu	27		
Ven	28		
Sam	29		
Dim	30		

MAI 2023

Lun	1	Fête du travail	
Mar	2	36	
Mer	3		
Jeu	4		18
Ven	5		
Sam	6		
Dim	7		
Lun	8	Victoire 1945	
Mar	9		
Mer	10	7 37 56	
Jeu	11		19
Ven	12		
Sam	13		
Dim	14		
Lun	15		
Mar	16	Saint Honoré	
Mer	17		20
Jeu	18	Ascension	
Ven	19		
Sam	20		
Dim	21		
Lun	22		
Mar	23	8 38	
Mer	24		21
Jeu	25		
Ven	26		
Sam	27		
Dim	28	Pentecôte	
Lun	29	Lundi de Pentecôte	
Mar	30		
Mer	31	9 39	22

JUIN 2023

Jeu	1	9 39	
Ven	2		22
Sam	3		
Dim	4	Fête des mères	
Lun	5		
Mar	6	10 40	
Mer	7		23
Jeu	8		
Ven	9		
Sam	10		
Dim	11		
Lun	12		
Mar	13	11 28 57	
Mer	14		24
Jeu	15	12	
Ven	16		
Sam	17		
Dim	18	Fête des pères	
Lun	19		
Mar	20	13	
Mer	21	53	
Jeu	22		25
Ven	23		
Sam	24		
Dim	25		
Lun	26		
Mar	27	49 53	
Mer	28		26
Jeu	29		
Ven	30		

JUILLET 2023

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

AOÛT 2023

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

SEPTEMBRE 2023

Ven	1		
Sam	2		
Dim	3		
Lun	4		
Mar	5	15 54	
Mer	6		36
Jeu	7		
Ven	8		
Sam	9		
Dim	10		
Lun	11		
Mar	12	16 54	
Mer	13		37
Jeu	14		
Ven	15		
Sam	16		
Dim	17		
Lun	18		
Mar	19	41 58	
Mer	20		38
Jeu	21		
Ven	22		
Sam	23		
Dim	24		
Lun	25		
Mar	26	17 42	
Mer	27		39
Jeu	28		
Ven	29		
Sam	30		

OCTOBRE 2023

Dim	1		
Lun	2		
Mar	3	18 43	
Mer	4		40
Jeu	5		
Ven	6		
Sam	7		
Dim	8		
Lun	9		
Mar	10	19 29	
Mer	11		41
Jeu	12		
Ven	13		
Sam	14		
Dim	15		
Lun	16		
Mar	17	20 44	
Mer	18		42
Jeu	19	21	
Ven	20		
Sam	21		
Dim	22		
Lun	23		
Mar	24	22 45	
Mer	25		43
Jeu	26		
Ven	27		
Sam	28		
Dim	29		
Lun	30	23	
Mar	31		

NOVEMBRE 2023

Mer	1	Toussaint	
Jeu	2		44
Ven	3		
Sam	4		
Dim	5		
Lun	6		
Mar	7	24 46 59	
Mer	8		45
Jeu	9		
Ven	10		
Sam	11	Armistice 1918	
Dim	12		
Lun	13		
Mar	14	25 30	
Mer	15		46
Jeu	16		
Ven	17		
Sam	18		
Dim	19		
Lun	20		
Mar	21	26	
Mer	22		47
Jeu	23		
Ven	24		
Sam	25		
Dim	26		
Lun	27		
Mar	28	47	
Mer	29		48
Jeu	30		

DÉCEMBRE 2023

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

BOULANGERIE À L'INBP Rouen

1 VIENNOISERIES GARNIES À 4 MAINS

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Tsarine à la vanille :
  Viennoiserie alliant pâte à croissant et pâte à choux.
- Toupie cassis citron :
  Viennoiserie à base de pâte à brioche aromatisée.
- Croissant bicolore, brioche feuilletée, brioche au beurre...

"Durant ces trois jours, Olivier Magne, MOF boulanger et Damien André, formateur pâtissier, vous présenteront une gamme de viennoiseries résolument moderne. Alliant le travail de la fermentation, du tourage et des garnitures pâtissières, l'objectif de ce stage sera de donner naissance à une nouvelle vague de viennoiseries inédites. Sans oublier les grands classiques d'Olivier !"

OLIVIER **MAGNE**
DAMIEN **ANDRÉ**

2 VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR !

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Moelleux à la crème
- Croissant bicolore au café
- 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
HERMENIER

3 TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

4 PAINS 100% MAISON, LEVAINS DUR ET LIQUIDE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

5 MA BOULANGERIE GOURMANDE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Miss Baba Pina Colada :
  Baba boulanger imbibé d'un sirop Pina Colada.
- Linzer tarte : *Sur une base de pâte à la cannelle garnie d'un appareil framboise fait maison.*
- Tarte paysanne : *Pâte à brioche, crème d'amande pistache, poires pochées, crumble chocolat.*

"Je vous propose de revisiter à ma façon, une gamme de gâteaux de voyage, tartes boulangères et brioches gourmandes. Sur base de pâte briochée, levée feuilletée, brisée et sucrée, nous travaillerons les tartes boulangères individuelles mais également en cadre, à partager, afin de rationaliser votre travail."

SÉBASTIEN
CHEVALLIER

6 20 NOUVELLE COLLECTION BY CYRILLE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pain au lait feuilleté pistache :
  Produit enroulé. Pâte à pistache maison, pistaches concassées.
- Barre ultra feuilletée : *Fourrée de pâte à tartiner maison, feuilletage à champ, technique des feuillets de couleurs rouge et cacao. À partager !*
- Pain sur engrain de châtaigne : *Empesage de la farine de châtaigne, brisure de marrons, produit cuit en moule.*

"À travers ce nouveau stage, nous travaillerons des viennoiseries tendances sans oublier les fondamentaux. Nous réaliserons une gamme de pains sur empois cuits en moule. Deux ou trois produits anglo-américains compléteront ce programme."

CYRILLE
VAN DER STUYFT

7 IL N'EXISTE PAS UNE MAIS DES LEVURES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

AU PROGRAMME

- Technique du croissant prépoussé surgelé et les bénéfices d'une levure osmotolérante.
- Maîtrise de la fermentation en bac avec une levure adaptée.
- Techniques du prépoussé, du précuit, et amélioration du moelleux.

"Il était une fois un micro-organisme vivant d'origine naturelle. D'un ingrédient utilisé au quotidien, la levure a évolué au fil du temps. Il n'existe aujourd'hui pas une mais plusieurs levures de boulangerie adaptées aux techniques et produits fabriqués. Durant cette session seront étudiées les réactions de la levure face au froid, en viennoiserie et pâtes sucrées, sur différentes techniques de fabrication."

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

BAKING CENTER
LESAFFRE INT.

8 PAINS AROMATIQUES, FIBRES ET LEVAINS

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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 drêches 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 drêches de brasserie entreront dans cette gamme de pains traditionnels, aromatiques et créatifs. Sans oublier les levains !"

NICOLAS **STREIFF**

9 OPTIMISATION : GAGNER EN EFFICACITÉ EN PRODUCTION

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Boulangerie : *Déclinaison de pains spéciaux en pointage retardé sur 24H et 48H et en pousse lente, baguette courante et baguette de tradition en poussée bloquée, pain de mie de bonne conservation.*
- Viennoiserie : *Brioche et viennoiserie en pâte levée feuilletée.*
- Pâtisserie : *Optimisation dans la fabrication des produits classiques tels que les éclairs, flans et tartelettes.*

Optimiser la fabrication maison dans l'esprit "Boulanger de France". Privilégier le pétrissage peu intense et la fermentation lente, gagner en efficacité au fournil, trouver le bon équilibre entre qualité et rationalité en boulangerie et pâtisserie : des résultats économiques sur les produits phare du métier, dans le respect de la réglementation.

PHILIPPE **HERMENIER**
JANICK **LETOUSEY**

10 MA VISION D'ARTISAN, PAINS ET VIENNOISERIES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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**

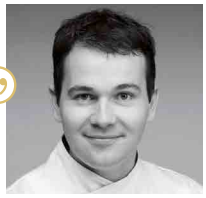
11 VIENNOISERIES PRESTIGE ET TENDANCE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Robe chocolat exotique : *Viennoiserie bicolore composée de brownie chocolat, compotée exotique et zeste de citron vert.*
- Kouign Amann : *Viennoiserie bretonne emblématique à découvrir sous différentes formes et saveurs.*
- Stollen : *Brioche de Noël à découvrir ou redécouvrir.*

"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**

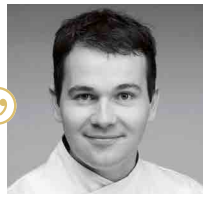
12 PAINS SPÉCIAUX ET AROMATIQUES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Pains aromatiques : *Pavé chocolat cranberries, baguette de noël, twist aux olives...*
- Pains régionaux et européens : *Pain collier, pain de Lodève, ciabatta, bretzel...*
- Gamme de pains de mie asiatiques mœlleux : *Pain de mie nature, aux graines, aux fruits secs...*

"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, pains régionaux, pains de mie asiatiques mœlleux."



JEAN-MARIE **LANIO**

13 24 LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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.*

"Organisation, optimisation et rationalisation son les maîtres-mots de ma réflexion. Du levain, des farines de qualité (bio, CRC ...), moins de sel, zéro additif. 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**

14 LA BOULANGERIE AU NATUREL

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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**

15 PAIN 100% MAISON

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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."

MOF
THOMAS
MARIE

16 MON UNIVERS BOULANGER

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Panettone chocolat orange
- Pain au Levain :
  Farine de blé écrasée sur meule de pierre, levain dur.
- Hot dog :
  Pâte briochée, saucisse maison, pickles de légumes.

"Je vous propose dans cette formation d'échanger sur l'évolution de notre métier. Venez découvrir des nouvelles techniques et explorer des produits pouvant être mis dans votre magasin pour une gamme plus étoffée. Nous réaliserons l'un des produits les plus fastidieux qu'est le Panettone."

MOF
THOMAS
SUBRIN

17 DYNAMISER ET RATIONALISER VOTRE PRODUCTION

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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 crockeur...*

"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."

MOF
MICKAËL
CHESNOUARD

18 TARTERIE BOULANGÈRE ET VIENNOISERIES À PARTAGER

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 20 FABRICATIONS DONT :

- Tartes boulangères sablées : *Tarte Miradélices (mirabelles, crumble noisettes), tarte du midi (riz au lait, marmelade pêche abricot romarin)...*
- Tartes briochées : *Tarte printanière (marmelade rhubarbe, confit fraise, crumble amande), tarte soufflée (fromage blanc, meringue)...*
- Couronne briochée glacée aux citrons : *Brioche à partager, fourrée d'une garniture aux amandes et citrons, finement glacée.*

"Une belle gamme de tartes boulangères de conservation ainsi que de gourmandes pièces de viennoiserie individuelles ou à partager seront au programme. Travail des pâtes viennoises, feuilletées ou briochées. Pâtes friables et crumble, crèmes cuites, marmelades et confits. Une belle façon d'étoffer son offre dans un esprit boulanger qui fait trait d'union entre l'univers de la viennoiserie et de la pâtisserie artisanale."

MOF
NICOLAS
STREIFF

19 LE BEST OF DE MA BOULANGERIE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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."

MOF
JOËL
SCHWALBACH

21 23 GALETTES FEUILLETÉES

2 JOURS / 14H. 700 € HT / 840 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Galette myrtille 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 !"

MOF
CYRILLE
VAN DER STUYFT

22 PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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. Passionné 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."

MOF
SÉBASTIEN
CHEVALLIER

BOULANGERIE À L'INBP Rouen

25 NOUVELLE GAMME BIO ARTISANALE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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 réfléchie, 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 recours 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

26 VIENNOISERIES D'EXCEPTION

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

SNACKING À L'INBP Rouen

27 SNACKING PRINTEMPS ÉTÉ

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

28 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

5 JOURS / 35H. 1 750 € HT / 2 100 € 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

29 SNACKING AUTOMNE HIVER

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

30 PLATS À EMPORTER DU BOULANGER

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

INFO / INSCRIPTION

Du lundi au vendredi · 8h-12h30 / 13h30-17h · Pauline Gressent (responsable), Julie Garnier, Christelle Delamare.

02 35 58 17 81 servicerelationclient@inbp.com

31 MONTAGES ET GOURMANDISES DE PÂQUES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

32 PÂTISSERIE DES CHEFS

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Religieuse au miel :
  Pâte à choux, crémeux au miel d'île de France, compotée d'oranges.
- Charlotte au chocolat :
  Biscuit cuillère, praliné croustillant et mousse au chocolat.
- Entremets Banoffee : *Croustillant aux noix de pécan, biscuit banane, compotée de bananes, mousse vanille.*

"Je vous propose de travailler une ronde de petits gâteaux variés alliant des saveurs différentes et des formes originales pour plaire au plus grand nombre. Ce stage sera aussi le moyen d'utiliser des matières premières de qualité, ainsi que des outils modernes pour personnaliser facilement votre production."

FLORENCE
LESAGE

33 ENTREMETS ET TARTES ENTRE TENDANCE ET TRADITION

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

34 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

35 ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

36 PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 13 FABRICATIONS DONT :

- Paris-Brest :
  Pâte à choux, crème à la noisette, praliné coulant.
- Tartelette citron meringuée : *Pâte sucrée aux amandes, confit de citron, crème au citron sans gélatine, et meringue caramélisée au four.*
- Tartelette so fresh : *Pâte sucrée aux amandes, cheesecake légèrement citronné, gelée d'agrumes et menthe fraîche.*

"Nous élaborerons une belle gamme de pâtisseries individuelles, axée sur la pâte à choux et les tartelettes, grands classiques de vos boutiques. Originalité, rationalité, saisonnalité, facilité de mise en œuvre seront au cœur des réalisations exécutées ensemble avec passion, rigueur et soin durant ces 3 jours."

THOMAS
MAHOU

37 SPLENDEUR DES CROQUEMBOUCHES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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.

"Nouveaux thèmes et nouveaux concepts. 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

38 MA GAMME DE PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 13 FABRICATIONS DONT :

- Duo de choc : *Biscuit chocolat amandes, crémeux tendre chocolat, chantilly chocolat blanc vanille.*
- L'élégance : *Croustillant aux dragées et amandes, pain de Gênes, compotée de pêches blanches, guimauve noix de coco, bavaroise vanille.*
- Tarte poire châtaigne : *Pâte sucrée amandes, poêlée de poires, sabayon châtaignes.*

"Cette formation s'adresse aux pâtissiers, boulangers, cuisiniers, traiteurs et sera une alliance de goûts simples et originaux. Le concept : l'équilibre entre rationalité et originalité tant sur la forme des pâtisseries que sur leurs finitions. Mon objectif est de vous faire participer un maximum afin que vous repartiez dans vos entreprises avec de nouvelles idées et des techniques faciles à mettre en oeuvre."

CHRISTOPHE
RHEDON

39 PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

40 PETITS GÂTEAUX ET TARTES SANS GLUTEN ET VEGAN

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 12 FABRICATIONS DONT :

- Brownie pécan : *Biscuit brownie à la noix de pécan, crémeux pécan, plaquette de chocolat noir, ganache aérienne chocolat noir.*
- Tahinia :
  Cake citron pavot, tahin semi liquide, mousse citron.
- Tarte chocolat noisette :
  Pâte sucrée cacao, crème d'amande chocolat, crémeux Vietnam.

"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

41 GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

42 MES BÛCHES BOUTIQUE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 10 FABRICATIONS DONT :

- Bûche Star miel amande : *Biscuit viennois aux amandes, poires d'Orgeval rôties au miel du Gâtinais, crémeux au miel du Gâtinais, mousse légère aux amandes et croustillant de granola au chocolat.*
- Bûche roulée noisette caramel : *Biscuit roulé aux amandes, crémeux aux noisettes du Piémont I.G.P, onctueux au caramel à la fleur de sel et éclats de noisettes du Piémont I.G.P. caramélisées.*

"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

43 PÂTISSERIES FEUILLETÉES

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

44 DÉVELOPPER SA GAMME DE PRODUITS GLACÉS

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 15 FABRICATIONS DONT :

- Assortiment d'entremets, bûches et bombes.
- Magnums.
- Verrines.

"Venez approfondir vos connaissances dans le domaine de la glacerie. Durant la formation, nous réaliserons des biscuits permettant le montage d'entremets et bombes glacés, des meringues sous différentes formes pour composer des vacherins et des bûches. Nous travaillerons le montage et l'enrobage de magnums ainsi qu'une déclinaison de verrines."

GÉRARD
CABIRON

PÂTISSERIE À L'INBP Rouen

45 PÂTISSERIE DES CHEFS

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 14 FABRICATIONS DONT :

- Religieuse chocolat : *Sablé cacao et fleur de sel, crémeux chocolat, ganache caramel, chantilly caramel.*
- Baba framboise-cassis : *Baba vanille, crème diplomate vanille, compote de fruits rouges, chantilly vanille.*
- Feuille de noisetiers : *biscuit joconde noisette, crémeux noisette, crème noisette et fleur de sel, chantilly.*

"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

46 100% CONFISERIE

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € 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

47 DESSERTS DE RESTAURANT

3 JOURS / 21H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC

ENVIRON 8 FABRICATIONS DONT :

- Poire Williams, thé Earl Grey et amande :
  Streusel, biscuit moelleux amande, chantilly, crème glacée au thé Earl Grey, compotée poire Williams.
- Chocolat Duarta 70%, oseille et graines caramélisées :
  Déclinaison autour du chocolat Duarta 70% , sorbet yaourt grec à l'oseille, pesto à l'oseille, praliné et graines de courges caramélisées, gavotte au cacao.

"Ces desserts proposés en restaurant gastronomique suivent trois tendances : desserts déstructurés, designés, aux saveurs recherchées ponctuant un menu haut de gamme, desserts fruités et légers convenant aux adeptes du sans gluten, enfin desserts-banquets rapides à dresser. Une variété à découvrir et à goûter !"

CHRISTOPHE TULOUP

INITIATION/RECYCLAGE À L'INBP Rouen

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*

48 DU 27 MARS ---- AU ---- 7 AVR 2023

49 DU 26 JUIN ---- AU ---- 7 JUIL 2023

50 DU 4 DEC ---- AU ---- 15 DEC 2023

INITIATION/RECYCLAGE
BOULANGERIE VIENNOISERIE

1 SEMAINE / 35H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC
2 SEMAINES / 70H. 1 855 € HT / 2 226 € TTC

51 DU 27 MARS ---- AU ---- 7 AVR 2023

52 DU 4 DEC ---- AU ---- 15 DEC 2023

INITIATION/RECYCLAGE
PÂTISSERIE

1 SEMAINE / 35H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC
2 SEMAINES / 70H. 1 855 € HT / 2 226 € TTC

53 DU 19 JUIN ---- AU ---- 30 JUIN 2023

INITIATION/RECYCLAGE
GLACERIE

1 SEMAINE / 35H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC
2 SEMAINES / 70H. 1 855 € HT / 2 226 € TTC

54 DU 4 SEPT ---- AU ---- 15 SEPT 2023

INITIATION/RECYCLAGE
CHOCOLATERIE CONFISERIE

1 SEMAINE / 35H. 1 050 € HT / 1 260 € TTC
2 SEMAINES / 70H. 1 855 € HT / 2 226 € TTC

55 AMBIANCE PÂQUES

3 JOURS / 21H. 840 € HT / 1 008 € TTC

AU PROGRAMME

- Motiver son équipe de vente.
- Concevoir l'ambiance générale de votre vitrine.
- Réaliser une vitrine de Pâques.

"Pour nous tous, Pâques est synonyme de chocolat. Je vous apporterai des astuces pour emballer et sublimer vos délices chocolatés. Profitons de cette formidable occasion pour proposer des présentations originales et gourmandes."

MARYVONNE **MEURIOT**

56 TRANSMETTRE À SON ÉQUIPE L'ENVIE DE RÉUSSIR

3 JOURS / 21H. 840 € HT / 1 008 € TTC

AU PROGRAMME

- Appliquer les bonnes pratiques en boulangerie-pâtisserie.
- Manager positivement son équipe.
- Dynamiser son commerce.
- Faire face aux imprévus.

"Ce stage permettra à chaque manager, responsable d'équipe ou chef d'entreprise, de mettre en place des outils pratiques pour recruter efficacement, manager positivement et fidéliser son personnel sur le long terme. Venez créer un plan d'animations commerciales et ainsi dynamiser votre boutique grâce à l'implication amenée à votre équipe et votre communication sur les réseaux sociaux."

VANESSA **BRY**

57 LES 5 ÉTAPES D'UNE VENTE RÉUSSIE

3 JOURS / 21H. 840 € HT / 1 008 € TTC

AU PROGRAMME

- Accueillir le client.
- Découvrir le client.
- Savoir argumenter, négocier et convaincre.
- Répondre aux objections.
- Conclure une vente.

"Parce que la vente est un métier, ce stage à la vente apporte aux nouveaux vendeurs et aux plus expérimentés, les techniques et réflexes pour faire vivre au client le parcours rêvé. Pour fidéliser et enchanter votre clientèle, venez découvrir et maîtriser les 5 étapes fondamentales d'une vente réussie."

VANESSA **BRY**

58 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ EN VENTE

4 JOURS / 28H. 1 120 € HT / 1 344 € TTC

AU PROGRAMME

- Découvrir le métier de vendeur en boulangerie-pâtisserie.
- Accueillir et conseiller la clientèle.
- Mettre en avant ses produits dans la boutique.
- Savoir vendre ses produits.

"Devenez la valeur ajoutée de votre entreprise en étant un véritable conseiller de vente. Après avoir perfectionné vos connaissances en meunerie et boulangerie, vous pourrez conseiller avec confiance votre clientèle. Vous apprendrez également à faire vivre votre boutique tout au long de la journée et ainsi pouvoir déclencher des ventes complémentaires."

MARYVONNE **MEURIOT**
VANESSA **BRY**

59 AMBIANCE NOËL

3 JOURS / 21H. 840 € HT / 1 008 € TTC

AU PROGRAMME

- Motiver son équipe de vente.
- Concevoir l'ambiance générale de votre vitrine.
- Réaliser une vitrine de Noël.

"La tête dans les étoiles ! Noël s'installe dans votre boutique, et si... nous imaginions ensemble la magie, la joie, le bonheur à travers notre boutique ! Rejoignez-nous pour préparer cette fin d'année festive."

MARYVONNE **MEURIOT**

INFOS PRATIQUES

STAGES COURTS À INBP ROUEN

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/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 Possibilités de prise en charge financière.
Le service relation client de l'INBP vous accompagne dans vos démarches.
Contactez-nous : 02 35 58 17 81 · servicerelationclient@inbp.com

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

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

Reçu : · · OPCO : · · Hôtel : · · Convention : · ·

Cadre réservé à l'INBP

© INBP 2023

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. ★ Ces informations sont succeptibles 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 .....

Diplômes professionnels .....

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

Type de contrat ☐ CDI ☐ CDD ☐ Apprentissage ☐ Autre (précisez) .....

Catégorie ☐ Dirigeant salarié ☐ Ouvrier qualifié ☐ Ouvrier non qualifié ☐ Employé ☐ Agent de maîtrise/Technicien ☐ Ingénieur/Cadre

☐ Artisan inscrit au Répertoire des Métiers

☐ Conjoint collaborateur inscrit au Répertoire des Métiers

☐ Auto-Entrepreneur inscrit au Répertoire des Métiers

☐ Demandeur d'emploi / N° IDE .....

☐ Vient de l'étranger pour suivre la formation

Emploi occupé ☐ Boulanger ☐ Pâtissier ☐ Snacking ☐ Vente ☐ Autre (précisez) .....

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 un hébergement ? ☐ Non

☐ Oui, précisez :

☐ de type Hôtel B&B à 3 min. à pied ☐ Résidence INBP (studio) selon disponibilité

Choisissez :

☐ Dimanche ☐ Lundi ☐ Mardi ☐ Mercredi ☐ Jeudi

Facturation : ☐ Stagiaire ☐ Entreprise

Règlement de votre logement avant votre départ

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

L'INBP C'EST AUSSI

inbp CFABPF Depuis 1996

FORMATION EN ALTERNANCE

Choisissez le professionnalisme et l'accompagnement du CFA BPF

Le CFA BPF se situe au sein de l'INBP

Unique en France Recrutement national

Faites profiter vos jeunes de l'enseignement inbp !

Contrat et convention : l'INBP vous accompagne

- **CAP boulanger** ou **CAP pâtissier** *En 1 an*
  Si votre jeune débute dans le métier. Apprentissage post-BAC (quel que soit le BAC).
- **CAP chocolatier-confiseur** *En 1 an*
  Si votre jeune est déjà titulaire du CAP pâtissier.
- **BP boulanger** *En 2 ans*
  Si votre jeune est déjà titulaire du CAP boulanger.

Projets 2023 : *nous consulter au 02 35 58 17 77*

- **BTM pâtissier confiseur glacier traiteur** *En 2 ans*
- **BM boulanger** ou **BM pâtissier** *En 2 ans*

Ils en parlent en vidéo

Ils/elles ont fait **le choix** de **l'apprentissage** à l'**INBP**

cfabpf-inbp.com
facebook.com/inbp.cfabpf

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

FORMATION CONTINUE

Formations dispensées par une équipe pédagogique de passionnés

- Se qualifier avec le **CQP tourier** *En 2 mois*
  Vous êtes professionnels en boulangerie-pâtisserie.
- **BM boulanger** ou **BM pâtissier** *En 6 mois*
  Obtenez un titre supérieur après expérience.
- **CAP boulanger** *En 6 mois 1/2*
  CAP pâtissier *En 8 mois*
  CAP chocolatier-confiseur *En 6 mois 1/2*

Retrouvez toutes nos formations sur inbp.com

FORMATIONS EN ENTREPRISE

Construisons ensemble votre plan de formation à partir de ces thématiques.

N Nouveauté 2023

BOULANGERIE

PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX

- Déclinaison autour de la tradition
- Pains de qualité 100% maison
- Tendance bio
- Pains et saveurs
- Pains à la coupe et de bonne conservation N

VIENNOISERIES

- Les classiques de la viennoiserie, fabrication artisanale N
- Viennoiseries tendances N
- Brioches familiales
- Corbeille de mini-viennoiseries

SNACKING ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES

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

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
- Vos entremets en cadre N
- Entremets et petits gâteaux
- Tartes gourmandes
- Mignardises
- Vos glaces faciles
- Desserts de snacking
- Desserts de restaurant façon brasserie

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

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

CHOCOLATS ET CONFISERIES

- Pâques : montages en chocolat N
  Thème Les pirates
- Pâques : pièce de vitrine en chocolat N
  Thème Les pirates
- Pâques : montages simples et craquants
- Montages en chocolat toute l'année
- Bonbons chocolat
- Confiseries maison

SPÉCIAL FÊTES

- Croquembouches N
- Bûches de Noël 2023 N
- Galettes et produits feuilletés N

PARTOUT EN FRANCE

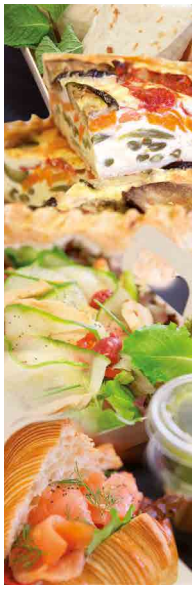
Un formateur chez vous !

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



- Les essentiels du snacking
- Les plus grands succès de nos recettes snacking
- Snacking printemps-été 2023 N
- Snacking automne-hiver 2023 N
- Desserts de snacking
- Desserts de restaurant façon brasserie
- Plats cuisinés du boulanger N
- Tourtes et pâtés en croûte
- Croques et tartines
- Salades au choix : bien s'organiser
- Planches dinatoires N

BOUTIQUE / VENTE

- Les bases de la vente en boulangerie-pâtisserie N
- La relation client au cœur du métier N
- Donner vie à sa boutique N
- L'art de la vente conseil N
- Les facteurs d'ambiance au service de la vente N

SPÉCIAL FÊTES

- L'univers de Pâques 2023 N
- L'univers de Noël 2023 N

RÉGLEMENTATION

- Étiquetage et affichage en magasin :
  Les obligations d'information du consommateur
- Document unique de l'évaluation des risques (DUER)
  Les obligations réglementaires en matière de santé et sécurité
- Hygiène et traçabilité :
  Application de la réglementation et du Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie
- Hygiène, étiquetage, sécurité :
  Synthèse des exigences réglementaires en boulangerie-pâtisserie

MANAGEMENT

- 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)

inbp

Service Relation Client

Au quotidien, nous vous conseillons et vous accompagnons.

02.35.58.17.81
servicerelationclient@inbp.com

Du lundi au vendredi : 8h-12h30 / 13h30-17h

Pauline Gressent (responsable),
Julie Garnier, Christelle Delamare.

CATALOGUE 2023

STAGES COURTS À L'INBP ROUEN
5 THÈMES / 59 STAGES

FORMATIONS EN ENTREPRISE
PARTOUT EN FRANCE

INFOS / INSCRIPTION AUX STAGES OU FORMATIONS

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

BOULPAT SERVICE

02 35 58 17 70
doc@inbp.com

Un service d'assistance téléphonique
Des experts répondent à vos questions professionnelles : techniques, pratiques, historiques, sectorielles…

inbp
Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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
Email : bal@inbp.com

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS PERMETTANT DE VALIDER DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

inbp.com
Site officiel INBP

Photos non contractuelles
Crédits photographiques : Jérôme LANIER / INBP
Réalisation graphique et mise en page : CREAJERO