Progresser
Évoluer
Créer !

CATALOGUE • FORMATIONS •

2024

50 ans à vos côtés

inbp
Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

50 ans de transmission

Valoriser les savoir-faire, développer les compétences, innover, nos engagements n'ont pas pris une ride. Organisme de référence, l'INBP se réjouit d'avoir œuvré à la formation et au perfectionnement de milliers de professionnels.

En 1974, sa première mission était de former les enseignants des CFA naissants qui ont, à leur tour, formé un grand nombre d'apprentis sur l'ensemble du territoire.

Vous ne les voyez pas, mais bon nombre de nos anciens sont autour de vous :

- Salariés passionnés, ils confectionnent chaque jour de quoi apprécier nos repas,
- Chefs d'entreprise, ils contribuent à promouvoir nos métiers via leur stratégie commerciale, des émissions de télévision ou encore des concours,
- Technico-commerciaux chez vos fournisseurs de matières premières,
- Engagés à l'international au sein d'associations humanitaires ou à la tête d'entreprises internationales,
- Formateurs ouvrant parfois leur propre école, etc.

Plus d'un tiers des MOF boulangers sont d'anciens élèves ou salariés de l'INBP. Mais n'oublions pas non plus que 80 % des apprentis de l'institut sont restés dans le secteur professionnel !

Nous sommes fiers d'œuvrer au rayonnement de la boulangerie-pâtisserie française. De par votre fidélité à l'INBP, vous y avez contribué : poursuivons !

Sommaire

Formations en entreprise #3
Réalisées partout en France

Inscription et financement #4

Stages courts #5
Réalisés à l'INBP Rouen

Boulangerie #6

Pâtisserie #12

Snacking #16

Vente #17

Initiations #18

Formations en alternance et continue #19
Réalisées à l'INBP Rouen

Formations en entreprise

Réalisées dans vos locaux, partout en France
ou programmées par votre groupement professionnel
ou d'autres acteurs du secteur.

Boulangerie

Pains traditionnels et spéciaux

- Pain nutrition santé Nouveau
- Déclinaison autour de la tradition française
- Pains de qualité 100% maison
- Tendance bio
- Pains et saveurs
- Pains de bonne conservation

Viennoiseries

- Les classiques de la viennoiserie, fabrication artisanale
- Viennoiseries contemporaines 2024 Nouveau
- Brioches familiales
- Corbeille de mini-viennoiseries

Snacking et pâtisseries boulangères

- Snacking d'entreprise Nouveau
- Grignotage pour ventes additionnelles
- Pâtisseries boulangères de vos boutiques
- Valorisez vos invendus

Spécial fêtes

- Votre gamme de Noël Nouveau

Snacking

- Les essentiels du snacking
- Les plus grands succès de nos recettes snacking
- Snacking printemps-été 2024 Nouveau
- Snacking automne-hiver 2024 Nouveau
- Desserts de snacking
- Plats cuisinés du boulanger
- Tourtes et pâtés en croûte
- Croques et tartines
- Salades au choix : bien s'organiser
- Planches dinatoires
- Votre gamme de quiches Nouveau

Pâtisserie

Les incontournables

- Les grands classiques de vos boutiques
- Vos entremets en cadre
- Entremets et petits gâteaux
- Tartes gourmandes
- Bouchées sucrées Nouveau
- Vos glaces faciles
- Desserts de snacking

Nouvelle tendance

- Pâtisserie végétale Nouveau

Pâtisseries longue conservation

- Des gâteaux et des bocaux Nouveau
- Petits fours secs, moelleux et macarons
- Mini-moelleux en sachet
  Innovation INBP

Chocolats et confiseries

- Pâques : montages en chocolat
  Thème Les animaux font les J.O. Nouveau
- Pâques : pièce de vitrine en chocolat
  Thème Les animaux font les J.O. Nouveau
- Pâques : montages simples et craquants
- Montages en chocolat toute l'année
- Bonbons chocolat moulés
- Bonbons chocolat cadrés Nouveau
- Confiseries maison

Spécial fêtes

- Croquembouches
- Bûches de Noël 2024 Nouveau
- Galettes et produits feuilletés
- Cake design et wedding Nouveau

Diagnostic

Uniquement en entreprise

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

Boutique-Vente

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

Spécial fêtes

- L'univers de Pâques 2024 Nouveau
- L'univers de Noël 2024 Nouveau

Réglementation

- 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 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

- Manager de proximité
- Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) : les fondamentaux à appliquer en boulangerie-pâtisserie Nouveau

Financement et programmes : nous consulter.
Service Relation Client
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h
02 35 58 17 81
servicerelationclient@inbp.com

Prêt(e) à développer vos compétences ?

INSCRIPTION À NOS STAGES ET FORMATIONS

En ligne sur inbp.com/inscription

Contactez notre équipe pour plus d'informations.

Du lundi au vendredi :
8h30 ▸ 12h30 / 13h30 ▸ 17h
Par téléphone : 02 35 58 17 81
Par mail : servicerelationclient@inbp.com

PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Rapprochez-vous de notre équipe pour connaître les possibilités de financement et être accompagné dans vos démarches.

Par téléphone : 02 35 58 17 81
Par mail : servicerelationclient@inbp.com

ASSISTANCE PROFESSIONNELLE

Posez vos questions techniques, pratiques, historiques, sectorielles à nos experts.

Par téléphone : 02 35 58 17 70
Par mail : doc@inbp.com

INFORMATIONS PRATIQUES SUR LES STAGES COURTS À L'INBP ROUEN

CONFIRMATION

Une dizaine de jours avant le stage, vous recevrez un mail de confirmation avec un plan d'accès.

ANNULATION

En cas de désisitement, prévenez l'INBP 15 jours avant le stage au plus tard*.
L'INBP se réserve le droit d'annuler le stage.

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

Apportez une tenue professionnelle, le nécessaire pour la prise de notes et de photos.

*Les Conditions Générales de Vente sont consultables sur www.inbp.com

Calendrier des stages courts

Réalisés à l'INBP Rouen.

- Boulangerie
- Pâtisserie
- Snacking
- Vente
- Initiation

JANVIER 2024

29 au 31
- Viennoiseries garnies à 4 mains

FÉVRIER 2024

12 au 14
- Tourier, le retour d'une tendance

19 au 21
- L'art de la viennoiserie
- Montages gourmands de Pâques

26 au 28
- Pièces plaisir et concours
- Une boutique dynamique toute l'année

MARS 2024

04 au 06
- Viennoiseries maison : un créneau porteur !
- Snacking printemps-été

11 au 13
- Entremets et tartes, entre tendances et traditions

18 au 29
- Initiation/recyclage en boulangerie et viennoiserie
- Initiation/recyclage en pâtisserie

AVRIL 2024

02 au 04
- Une gamme bio, moderne et engagée

08 au 10
- Mon univers boulanger
- Pâtisserie santé

15 au 17
- Splendeur des croquembouches

22 au 24
- Mes inspirations boulangères
- Viennoiseries d'exception
- Démarrer une activité de glacerie

MAI 2024

13 au 15
- Tarterie boulangère et viennoiseries à partager
- Pâte à choux et tartelettes
- Les 5 étapes d'une vente réussie

21 au 23
- La créativité au service du goût
- Sucre d'art commercial et artistique

27 au 29
- Les nouvelles tendances du levain
- 100% confiserie

27 au 31
- Démarrer une activité de snacking

JUIN 2024

03 au 05
- Pains et viennoiseries prestige révélés
- Entremets et petits gâteaux

10 au 12
- Il n'existe pas une mais des levures
- Pâtisserie des chefs

17 au 19
- Préparation à l'excellence
- Pièce artistique en chocolat

24 au 26
- Pains spéciaux et fantaisies
- Confitures : développer une nouvelle gamme de produits

JUILLET 2024

01 au 12
- Initiation/recyclage en boulangerie et viennoiserie
- Initiation/recyclage en glacerie

08 au 10
- Plaisir et transmission autour du levain

SEPTEMBRE 2024

02 au 13
- Initiation/recyclage en chocolaterie et confiserie

09 au 11
- Pain 100 % maison

16 au 18
- Gâteaux de voyage et snacking sucré
- Snacking 100 % boulanger

23 au 25
- Dynamiser et rationaliser votre production

23 au 26
- Démarrer une activité en vente

OCTOBRE 2024

30 au 02
- Nouvelle collection by Cyrille
- Mon univers chocolat

03 au 04
- Galettes feuilletées

07 au 09
- Le best-of de ma boulangerie
- Snacking automne-hiver

14 au 16
- Pains aromatiques, fibres et levains
- Mes bûches boutique
- Transmettre à son équipe l'envie de réussir

21 au 23
- Le pain viennois et ses déclinaisons

28 au 30
- Ma boulangerie gourmande
- Pâtisseries feuilletées

NOVEMBRE 2024

04 au 06
- Viennoiseries classiques et tendances
- Vitrine de Noël

06 au 08
- Pains spéciaux, au levain et aromatiques

12 au 14
- Tourier, le retour d'une tendance
- Pâtisserie des chefs

18 au 20
- Les nouvelles tendances du levain
- Plats à emporter du boulanger

25 au 27
- Ma gamme boulangère en boutique
- Desserts de restaurant

DÉCEMBRE 2024

02 au 13
- Initiation/recyclage en pâtisserie

09 au 20
- Initiation/recyclage en boulangerie et viennoiserie

STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

Boulangerie

*3 jours, soit 21 h**

*1 050 € HT / 1 260 € TTC **

***Sauf exception**

29 janvier ▶ 31 janvier 2024

VIENNOISERIES GARNIES À 4 MAINS

Olivier Magne, MOF boulanger et Thomas MAHOU, 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.

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...

Olivier **MAGNE**
Thomas **MAHOU**

12 février ▶ 14 février 2024

TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE !

Parce que le tour est un poste clé de l'artisanat, je vous propose un partage technologique, de comparaisons de procédés et de réalisations produits. Quelle que soit votre fonction, 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.

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.*

Aurélien
LE MOUILLOUR

19 février ▶ 21 février 2024

L'ART DE LA VIENNOISERIE

Venez découvrir les produits classiques remis au goût du jour et d'autres plus créatifs que je réalise au quotidien dans ma boutique. Au programme : compréhension des pâtes, tourage, différents façonnages et diverses garnitures pour trouver l'équilibre entre le goût et le visuel de chaque viennoiserie.

Environ 15 fabrications dont :

- Noeuds papillons : *pâte levée feuilletée, caramel au beurre salé.*
- Déclinaison de Suisses : *pâtes levées feuilletées aromatisées, crèmes pâtissières diverses (vanille, café, pralines roses, ...).*
- Brioche citron : *pâte à brioche, crumble citron, confit citron.*

Mickaël
MARTINEZ

26 février ▶ 28 février 2024

PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

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.

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.

Sébastien
CHEVALLIER

4 mars ▶ 6 mars 2024

VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR !

Apprendre à fabriquer des viennoiseries artisanales pour lesquelles 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.

Environ 20 fabrications dont :

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

Philippe **HERMENIER**

2 avril ▶ 4 avril 2024

UNE GAMME BIO, MODERNE ET ENGAGÉE

Astucieusement réfléchie, cette gamme bio est adaptée à l'entreprise : disponibilité des matières premières, méthodes de fermentation courantes, mise en œuvre de levains sans difficultés. 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.

Environ 20 fabrications dont :

- Plusieurs déclinaisons autour de la tradition
- Croissants et pains au chocolat bio en cru surgelé
- Le gaillard : *pain à l'épeautre, farine de lentilles et lentilles corail en pousse contrôlée.*

Frédéric **PIERRAIN**

8 avril ▶ 10 avril 2024

MON UNIVERS BOULANGER

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.

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.*

Thomas **SUBRIN**

22 avril ▶ 24 avril 2024

MES INSPIRATIONS BOULANGÈRES

Venez découvrir mon univers de la viennoiserie aux pains ! Nous utiliserons différents levains en fonction des fabrications, réaliserons une gamme de pains aromatiques aux associations innovantes et travaillerons des viennoiseries incontournables et créatives. Partage et passion garantis.

Environ 20 fabrications dont :

- Calisson fraise anis : *pâte levée feuilletée bicolore et crème onctueuse fraise anis.*
- Éclair Bounty : *pâte à brioche par sablage, garniture noix de coco chocolat et glaçage noix de coco.*
- Pain au chanvre : *pain au levain T80 avec mélange aromatique au chanvre et graines.*

Valentin **LEVRARD**

22 avril ▶ 24 avril 2024

VIENNOISERIES D'EXCEPTION

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 !

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.*

Olivier **MAGNE**

13 mai ▶ 15 mai 2024

TARTERIE BOULANGÈRE ET VIENNOISERIES À PARTAGER

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

Environ 20 fabrications dont :

- Tartes boulangères sablées : *tarte Miradélices (mirabelles, crumble noisettes), tarte du Midi (riz au lait, marmelade pêche abricot romarin)...*
- Couronne briochée glacée aux citrons : *brioche fourrée d'une garniture aux amandes et citrons, finement glacée.*

Nicolas **STREIFF**

21 mai ▶ 23 mai 2024

LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DU GOÛT

Venez partager un beau moment d'échange autour de différentes recettes de pains et viennoiseries innovantes composant mon univers boulanger. A l'aide de jeux de texture et de saveurs nous découvrirons comment fabriquer plusieurs garnitures pour créer des produits aussi beaux que bons.

Environ 20 fabrications dont :

- La tulipe chocolatée : *pâte levée feuilletée, biscuit vapeur et crémeux chocolat.*
- Pains soufflés à partir de pâte de tradition française aromatisée.
- Le sandwich saumon betterave : *pâte briochée, gravlax de saumon, saumon fumé, betterave rouge, pickles.*

Alexandre
LAUMAIN

27 mai ▶ 29 mai 2024

LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

Organisation, optimisation et rationalisation sont 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 !

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.*

Aurélien
LE MOUILLOUR

3 juin ▶ 5 juin 2024

PAINS ET VIENNOISERIES PRESTIGES RÉVÉLÉS

Bienvenue au cœur de mon univers boulanger. Des grands classiques aux créatifs, nous explorons ensemble l'univers fascinant des pains et viennoiseries prestiges. De l'idée à la conception, je vous dévoile tous mes secrets.

Environ 20 fabrications dont :

- Dôme caramélisé marrons cassis.
- Déclinaison de petits coussins briochés (orange vanille, expresso, framboise citron).
- Couronne cannelée sur base de levain de quinoa germé.

Brian
BOCLET

10 juin ▶ 12 juin 2024

IL N'EXISTE PAS UNE MAIS DES LEVURES

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.

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.

Tony
DORE

En partenariat avec

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

17 juin ▶ 19 juin 2024

PRÉPARATION À L'EXCELLENCE

Mon souhait pour ce stage est de vous proposer une formule de travail, orientée de façon logique à la préparation des examens et concours d'excellence. En comprendre les attentes, les sujets, se créer une logique d'entrainement afin d'optimiser le travail et l'organisation. Vous donner des clés, le tout à travers des phases de pratiques et de démonstrations autour des grands classiques et produits incontournables de notre métier. Le but étant d'identifier pour chaque stagiaire sa marge de progression avec des débriefings, et d'en trouver les axes d'amélioration. L'objectif : vous faire gagner du temps et ce, dans un cadre restreint et discret.

Aurélien
LE MOUILLOUR

24 juin ▶ 26 juin 2024

PAINS SPÉCIAUX ET FANTAISIES

Venez retravailler des pains classiques et spéciaux avec des mélanges de farines pour vous démarquer de la concurrence. Apprenez à maîtriser les levains pour obtenir un goût unique. Travaillez les fabrications en différé et les pains fantaisies.

Environ 20 fabrications dont :

- Tabatière fleur de lys : *forme de pain de campagne recouvert de graine de pavot et pochoir.*
- Pain aux fines herbes : *pain garni d'herbes aromatiques et de tomate.*
- Baguette oméga : *farine de tradition, farine écrasée à la meule de pierre et graine de chia.*

Philippe **HERMENIER**

8 juillet ▶ 10 juillet 2024

PLAISIR ET TRANSMISSION AUTOUR DU LEVAIN

Venez plonger dans mon univers de la boulangerie artisanale. Ce stage offrira une occasion d'apprendre les techniques traditionnelles et modernes, nous aborderons le travail sur levain dur, liquide ou brioché. Dans la bonne humeur, nous aurons l'occasion de dynamiser et susciter l'inspiration du quotidien.

Environ 20 fabrications dont :

- Pain nutritionnel aux graines, aux baies et aux légumineuses : *levain et poolish, graines de lin, sésame noir, cranberries.*
- Brioche feuilletée cubaine.
- La généreuse tout chocolat : *le chocolat dans tous ses états autour d'une brioche fine.*

Rodolph **COUSTON**

9 septembre ▶ 11 septembre 2024

PAIN 100% MAISON

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.

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...

Thomas **MARIE**

23 septembre ▶ 25 septembre 2024

DYNAMISER ET RATIONALISER VOTRE PRODUCTION

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.

Environ 25 fabrications dont :

- Boulangerie : *baguette de tradition 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, globe crockeur...*

Mickaël **CHESNOUARD**

30 septembre ▶ 2 octobre 2024

NOUVELLE COLLECTION BY CYRILLE

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.

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.*
- Pain sur empois de châtaigne : *empesage de la farine de châtaigne, brisure de marrons, produit cuit en moule.*

Cyrille **VAN DER STUYFT**

3 octobre 2024 ▶ 4 octobre 2024

2 jours, soit 16 h — *800 € HT, 960 € TTC*

GALETTES FEUILLETÉES

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 !

Environ 10 fabrications dont :

- Galette myrtille fleur d'oranger.
- Galette praliné noisette chocolat.
- Galette semoule pomme vanille caramel.

Cyrille
VAN DER STUYFT

7 octobre ▶ 9 octobre 2024

LE BEST OF DE MA BOULANGERIE

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

Environ 20 fabrications dont :

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

Joël
SCHWALBACH

14 octobre ▶ 16 octobre 2024

PAINS AROMATIQUES, FIBRES ET LEVAINS

Ma philosophie de travail s'oriente sur l'utilisation et la fermentation des fibres afin d'optimiser l'intérêt nutritionnel de nos fabrications. 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 !

Environ 20 fabrications dont :

- Rustiquettes automne-hiver : *baguettes saisonnières très aromatiques aux ingrédients de saison.*
- Feuille des moissons : *pain campagnard riche en fibres, de longue fermentation sur levain.*
- Pain aux drêches de brasserie : *très riche en fibres fermentées, une version atypique du pain aux sons.*

Nicolas
STREIFF

21 octobre ▶ 23 octobre 2024

LE PAIN VIENNOIS ET SES DÉCLINAISONS

Avec une pâte de base, feuilletée ou non, nous élaborerons une gamme simple de produits de grignotage salé et sucré. Différentes techniques seront mises en œuvre pour répondre rapidement à la demande de la clientèle et ainsi augmenter vos ventes additionnelles. Stage 100% entreprise.

Environ 20 fabrications dont :

- La babka au chocolat noisette.
- Tartelette viennoise garnie d'une crème pâtissière et d'une meringue italienne et d'un gélifié framboise.
- La torsade chèvre jambon paprika.

Olivier
MAGNE

28 octobre ▶ 30 octobre 2024

MA BOULANGERIE GOURMANDE

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.

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.*

Sébastien
CHEVALLIER

4 novembre ▶ 6 novembre 2024

VIENNOISERIES CLASSIQUES ET TENDANCES

Principal objectif de ce stage : se faire plaisir en découvrant les nombreux univers de la viennoiserie. Des viennoiseries tendances aux viennoiseries classiques et rationnelles, je vous propose un tour d'horizon de cette facette de notre beau métier.

Environ 20 fabrications dont :

- Kouign Amann : *viennoiserie bretonne emblématique à découvrir sous différentes formes et saveurs.*
- Stollen : *brioche de Noël à découvrir.*
- Dôme feuilleté cassis : *pâte levée feuilletée, biscuit amande citron vert, gélifié cassis.*

Jean-Marie
LANIO

6 novembre ▶ 8 novembre 2024

PAINS SPÉCIAUX, AU LEVAIN ET AROMATIQUES

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 au levain, pains de mie asiatiques moelleux.

Environ 20 fabrications dont :

- Pains aromatiques : *pavé chocolat cranberries, baguette de Noël, pain aux noix tigré, …*
- Pains régionaux et européens : *pain de Lodève, ciabatta, bretzel, …*
- Gamme de pains de mie asiatiques moelleux : *pain de mie nature, aux graines, aux fruits secs, ...*

Jean-Marie
LANIO

12 novembre ▶ 14 novembre 2024

TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

Parce que le tour est un poste clé de l'artisanat, je vous propose un partage technologique, de comparaisons de procédés et de réalisations produits. Quelle que soit votre fonction, 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.

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.*

Aurélien
LE MOUILLOUR

18 novembre ▶ 20 novembre 2024

LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

Organisation, optimisation et rationalisation sont 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 !

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.*

Aurélien
LE MOUILLOUR

25 novembre ▶ 27 novembre 2024

MA GAMME BOULANGÈRE EN BOUTIQUE

Nous élaborerons ensemble les Best-sellers de ma boutique qui répondent aux attentes des clients d'aujourd'hui. Je présenterai une gamme variée de produits saisonniers et ceux qui font le succès de ma boulangerie toute l'année en alliant les exigences qualitatives et économiques du quotidien.

Environ 25 fabrications dont :

- Kouign Amann aux pommes : *incontournable revisité.*
- Brioche vendéenne : *en pointage bacs et en direct.*
- Le pain nutrition : *pain signature en méthode inversée.*

Thomas
PLANCHOT

Le tour de main qui fait la différence

STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

Pâtisserie

3 jours, soit 21 h — *1 050 € HT / 1 260 € TTC*

19 février ▶ 21 février 2024

MONTAGES GOURMANDS DE PÂQUES

Donnez vie à votre boutique en réalisant une gamme de montages en chocolat traditionnelle et moderne. Nous travaillerons les techniques de base et les assemblages bien exécutés ainsi que l'utilisation de poudres de fruits. Mon objectif est de m'adapter au niveau de chacun pour se faire plaisir !

Environ 10 fabrications dont :

- Montages chocolat : *moulages, aplats, assemblage des éléments, finitions, …*
- Gourmandises pour garniture : *fruits secs turbinés, cubes gianduja, …*
- Confiseries : *pâte de fruits guimauves, …*

Jean-Pierre **GODIER**

11 mars ▶ 13 mars 2024

ENTREMETS ET TARTES ENTRE TENDANCE ET TRADITION

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 !

Environ 10 fabrications dont :

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

Jérôme **LANGILLIER**

8 avril ▶ 10 avril 2024

PÂTISSERIE SANTÉ

Découvrez une pâtisserie gourmande mais soucieuse de la santé du client. Vous aurez les clés pour créer des recettes accessibles aux personnes diabétiques, sportives ou soucieuses de leur santé. Nous travaillerons avec des matières premières sélectionnées pour leurs intérêts nutritionnels.

Environ 10 fabrications dont :

- Tarte PKC : *pomme kiwi concombre.*
- Tarte citron.
- Millepin : *millefeuille au praliné pignon de pin.*

Luc **BAUDIN**

15 avril ▶ 17 avril 2024

SPLENDEUR DES CROQUEMBOUCHES

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.

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.*

Jérôme **LANGILLIER**

22 avril ▶ 24 avril 2024

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE

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.

Environ 30 fabrications dont :

- Assortiment de glaces en bacs.
- Pots glacés snacking.
- Montages glacés simples et rapides.

Gérard **CABIRON**

13 mai ▶ 15 mai 2024

PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES

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.

Environ 13 fabrications dont :

- Paris-Brest : *pâte à choux et tartelette en un produit, crème à la noisette, praliné.*
- Tartelette citron meringuée : *pâte sucrée aux amandes, crème au citron, confit de citron, crème au citron sans gélatine et sans amidon et meringue caramélisée au four.*

Thomas **MAHOU**

21 mai ▶ 23 mai 2024

SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE

Venez revoir les bases du travail du sucre, de la cuisson au satinage afin d'élaborer des techniques classiques et innovantes. Mon objectif est que chacun réalise une pièce artistique unique que ce soit dans une optique commerciale ou de concours. Nous partirons de vos acquis afin de vous faire monter en compétences.

1 pièce par stagiaire :

- Travail sur des éléments de décor innovant.
- Technique du pastillage à chaud et à froid.
- Techniques de collage et d'assemblage d'une pièce artistique.

Thomas **MAHOU**

27 mai ▶ 29 mai 2024

100% CONFISERIE

Venez découvrir une large gamme de confiseries. Des grands classiques aux plus modernes, nous approcherons l'art et la technique de la confiserie. De la réalisation à la commercialisation de vos produits, je vous donnerai des conseils pour assurer la réussite de vos fabrications.

Environ 15 fabrications dont :

- Pâte d'amande modelée fourrée.
- Caramels : *traditionnel, fruit et végétal.*
- Nougats : *Montélimar, chocolat et marbré.*
- Bonbons de sucre cuit : *rock, fourré et feuilleté.*

Jean-Pierre **GODIER**

3 juin ▶ 5 juin 2024

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Cette formation sera une alliance de goûts simples et originaux. Le concept : l'équilibre entre rationalité et originalité tant sur la forme des pâtisseries que sur leur finition. 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 œuvre.

Environ 12 fabrications dont :

- Yuzu vanille : *dacquoise amande, marmelade de citron yuzu, bavaroise vanille, chantilly chocolat blanc vanille.*
- Pécan / abricot : *dacquoise noix de pécan, praline maison noix de pécan, crème praliné noix de pécan, compotée abricot.*

Christophe **RHEDON**

10 juin ▶ 12 juin 2024

PÂTISSERIE DES CHEFS

Je vous propose de confectionner une gamme de pâtisseries de mon univers (petits gâteaux, tartes, gâteaux de voyage, ...), alliant créativité et gourmandise. Nous travaillerons différents parfums, classiques ou plus surprenants, tout en restant productifs et adaptables à chaque boutique.

Environ 10 fabrications dont :

- Gaïa : *croustillant aux graines de courges et tournesol, biscuit chocolat, ganache noire, crémeux praliné oléagineux.*
- Neïla : *petit gâteau sans gluten autour du marron et des agrumes.*
- Briméa : *tatin de dattes « Medjoul » marinées au thé aux épices de Noël.*

Pierre-Henri **ROULLARD**

17 juin ▶ 19 juin 2024

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

Vous réaliserez une pièce de manière individuelle à partir d'un schéma pré-établi qui sera composée d'une structure, d'éléments modelés, avec des effets de matière et des éléments floraux. Les étapes de montage pour la mise en valeur des éléments seront également réalisées avec l'aide du formateur.

1 pièce par stagiaire :

- Réalisation de la structure.
- Réalisation des éléments floraux.
- Travail du modelage.
- Mise en couleur des éléments.
- Travail sur les effets de matière.

Stéphane **LEROUX**

24 juin ▶ 26 juin 2024

CONFITURES : DÉVELOPPER UNE NOUVELLE GAMME DE PRODUITS

Venez partager ma passion et réaliser une gamme de confitures. Je vous transmettrai les bases techniques et technologiques afin de répondre à la réglementation et à la bonne conservation de vos confitures. Nous travaillerons des déclinaisons autour des fruits de saison pour personnaliser votre production.

Assortiment de confitures :

- Travail des fruits de saison.
- Déclinaisons avec des associations : *fruits secs, épices, herbes fraîches, …*

Stéphan **PERROTTE**

16 septembre ▶ 18 septembre 2024

GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ

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.

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...*

Jérôme **LANGILLIER**

30 septembre ▶ 2 octobre 2024

MON UNIVERS CHOCOLAT

Venez découvrir mon univers chocolaté dans le respect du produit et du goût. Ce stage propose une gamme très large de chocolats, confiseries et montages commerciaux. Tout ce qu'il faut pour dynamiser vos boutiques et fidéliser vos clients.

Environ 20 fabrications dont :

- Ganache 100% pure pâte de cacao.
- Bouchée 3 textures : *café, citron, pâte d'amande.*
- Gourmandise à tartiner caramel.

Xavier **BERGER**

14 octobre ▶ 16 octobre 2024

MES BÛCHES BOUTIQUE

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.

Environ 10 fabrications dont :

- Bûche star aux agrumes : *croustillant de tuile dentelle, biscuit dacquoise au thé à la bergamote, marmelade, crème légère vanille et orange, coulis d'agrumes.*
- Bûche mangue coco citron vert : *biscuit moelleux et croustillant coco sans gluten, marmelade de mangue, crème chantilly au citron vert, onctueux et coulis à la mangue.*

Sébastien **SERVEAU**

28 octobre ▶ 30 octobre 2024

PÂTISSERIES FEUILLETÉES

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.

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...*

Fabien **LETOURNEAU**

4 novembre ▶ 6 novembre 2024

VITRINE DE NOËL

Je vous invite à mon stage signature dans lequel nous aborderons des incontournables, présentés de manière classique avec des variantes modernes. Leur fabrication se veut rationnelle. Nous compléterons cette gamme d'exception avec des produits de tendances actuelles. De quoi séduire tous les gourmands, quels que soient leurs modes alimentaires. Faire plaisir avant tout !

Environ 20 fabrications dont :

- Ganaches : *moulées, cadrées, moussées, pur fruit.*
- Assortiment de gourmandises : *pralinés, gianduja, caramels, guimauves, pâtes de fruits.*
- Spécial tendances actuelles : *ganaches végétales, caramels pur fruit, produits végan.*

Paul **OCCHIPINTI**

12 novembre ▶ 14 novembre 2024

PÂTISSERIE DES CHEFS

L'innovation dans le respect de la tradition. Venez découvrir ma gamme de petits gâteaux, tartelettes et 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.

Environ 12 fabrications dont :

- Forêt noire : *biscuit cacao, mousse chocolat noire, compotée de cerise, chantilly au kirsch.*
- Saint honoré : *feuilletage à la crème, croustillant, crémeux et chantilly pistache, compotée d'agrumes.*
- Tarte chocolat noisette : *pâte sucrée cacao, ganache aux œufs chocolat, croustillant noisette.*

Jonathan **MOUGEL**

25 novembre ▶ 27 novembre 2024

DESSERTS DE RESTAURANT

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 !

Environ 8 fabrications dont :

- Poire Williams, thé Earl Grey et amande : *streusel, biscuit moelleux amande, chantilly, crème glacée au thé Earl Grey, compotée de 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.*

Christophe **TULOUP**

La précision du geste

STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

Snacking

*3 jours, soit 21 h**

*1 050 € HT / 1 260 € TTC**

***Sauf exception**

4 mars ▸ 6 mars 2024

SNACKING PRINTEMPS-ÉTÉ

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.

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.

Pascal **TANGUY**

27 mai ▸ 31 mai 2024 — *5 jours, soit 35 h* — *1 750 € HT / 2 100 € TTC*

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

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.

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

Pascal **TANGUY**

16 septembre ▸ 18 septembre 2024

SNACKING 100% BOULANGER

Venez partager ma vision du snacking « de boulangerie » qui prend de plus en plus de place dans nos vitrines de boulangeries pâtisseries artisanales. Nous réaliserons la fabrication de toutes les bases boulangères, des préparations salées efficaces et gourmandes, pour ensuite créer une présentation visuelle rationnelle et généreuse.

Environ 30 fabrications dont :

- Croc foccacia : *croc monsieur haut de gamme sur une base de Foccacia, béchamel moutarde à l'ancienne, chiffonnade de jambon blanc, comté, pickels.*
- Gaillard tartiflette : *tourtes boulangères garnies d'une tartiflette.*
- Pâté croûte bon vivant : *paté croûte, porc, canard, champignon, abricots, pistache, noisettes.*

Peyo **NOBRE**

7 octobre ▸ 9 octobre 2024

SNACKING AUTOMNE-HIVER

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.

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.

Pascal **TANGUY**

18 novembre ▸ 20 novembre 2024

PLATS À EMPORTER DU BOULANGER

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.

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…*

Pascal **TANGUY**

STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

Vente

*3 jours, soit 21 h**

*840 € HT / 1 008 € TTC**

***Sauf exception**

26 février ▶ 28 février 2024

UNE BOUTIQUE DYNAMIQUE TOUTE L'ANNÉE

Démarquez-vous de la concurrence en proposant une boutique dynamique tout au long de l'année. Nous verrons comment animer son point de vente pendant les fêtes mais aussi entre les fêtes. Durant le stage, je vous donnerai également les clés pour identifier les opportunités de ventes additionnelles.

Au programme :

- Savoir planifier des actions événementielles.
- Réaliser un rétroplanning.
- Travailler sur les couleurs.
- Valoriser l'offre produit, l'artisanat, le fait maison.

Maryvonne **MEURIOT**

13 mai ▶ 15 mai 2024

LES 5 ÉTAPES D'UNE VENTE RÉUSSIE

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.

Au programme :

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

Vanessa **BRY**

23 septembre ▶ 26 septembre 2024 *4 jours, soit 28 h* *1 120 € HT / 1 344 € TTC*

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ EN VENTE

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.

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.

Maryvonne **MEURIOT**
Vanessa **BRY**

14 octobre ▶ 16 octobre 2024

TRANSMETTRE À SON ÉQUIPE L'ENVIE DE RÉUSSIR

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.

Au programme :

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

Vanessa **BRY**

STAGES COURTS Réalisés à l'INBP Rouen

Initiation

5 jours, soit 35 h — *1 080 € HT / 1 296 € TTC*

10 jours, soit 70 h — *1 890 € HT / 2 268 € TTC*

- 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.
- Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel.

* Formation dispensée en français.

18 mars ▶ 29 mars 2024
1er juillet ▶ 12 juillet 2024
9 décembre ▶ 20 décembre 2024

INITIATION / RECYCLAGE
EN BOULANGERIE-VIENNOISERIE

18 mars ▶ 29 mars 2024
2 décembre ▶ 13 décembre 2024

INITIATION / RECYCLAGE
EN PÂTISSERIE

1er juillet ▶ 12 juillet 2024

INITIATION / RECYCLAGE
EN GLACERIE

2 septembre ▶ 13 septembre 2024

INITIATION / RECYCLAGE
EN CHOCOLATERIE
ET CONFISERIE

Formations en alternance

POUR *COMMENCER* À APPRENDRE

Réalisés à l'INBP Rouen • *Recrutement national* •

En 1 an

- **CAP BOULANGER**
- **CAP PÂTISSIER**

Accessibles en apprentissage post-bac ou après un premier CAP.

- **CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR**

Accessible après un CAP Pâtissier.

En 2 ans

- **BP BOULANGER**

Accessible après un CAP Boulanger.

- **BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR**
- **BM BOULANGER**
- **BM PÂTISSIER** Nouveauté

Nous contacter pour les conditions d'admission.

NOUVEAU : le CDI apprentissage

Vous voulez former votre personnel sur le long terme ? Un de vos salariés souhaite reprendre votre entreprise mais ne se sent pas totalement prêt ? Vous pouvez suspendre temporairement le CDI pour signer un contrat d'apprentissage : vous bénéficiez des aides correspondantes et votre salarié peut conserver son salaire.

Découvrez les témoignages des apprentis à l'INBP !

Formation continue

POUR *RENFORCER* VOS CONNAISSANCES / POUR *CHANGER DE MÉTIER*

En 2 mois

- **CQP TOURIER**

Accessible après un CAP.

Entre 6 mois et 8 mois

- **BM BOULANGER**
- **BM PÂTISSIER**

Accessibles après quelques années d'expérience.

- **CAP BOULANGER**
- **CAP PÂTISSIER**
- **CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR**

En reconversion professionnelle

Liste complète des formations sur **www.inbp.com**

Parcours de formations diplômantes

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ, CONTRATS, CONVENTIONS…

Pour toutes vos demandes d'information : *02 35 58 17 99*

Plus qu'une école, un institut !

Photos non contractuelles - Crédits photographiques : Jérôme LANIER / INBP - Réalisation graphique et mise en page : J'articule

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe · BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1
Standard : +33 2 35 58 17 77

Email : bal@inbp.com

www.inbp.com

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

inbp
Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur