



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

CATALOGUE FORMATIONS

À L'INBP ROUEN & EN ENTREPRISE

2026

67 STAGES COURTS À L'INBP ROUEN
ET 77 FORMATIONS EN ENTREPRISE
PARTOUT EN FRANCE

“

Transmettre, innover, pour faire rayonner nos métiers.

Dans un environnement en constante évolution, la pérennité de nos métiers repose sur la maîtrise des savoir-faire, l'innovation mais aussi sur la capacité à vendre, à manager et à faire grandir les équipes.

Nos formations, dispensées à Rouen ou dans votre entreprise, s'appuient sur l'expertise de formateurs expérimentés et de chefs invités parmi les plus inspirants de la profession.

Ce catalogue 2026 a été conçu comme un outil au service de votre performance globale : excellence des produits, efficacité de l'organisation, valorisation de l'offre et engagement des équipes.

Merci à vous
pour votre fidélité à l'INBP,

à nos chefs invités dont une douzaine sont des anciens stagiaires ou apprentis,

à nos partenaires pour leur soutien,

à l'ensemble des équipes INBP qui entretiennent ces liens et pour leur investissement.

Continuons ensemble à faire rayonner nos métiers.

”

SOMMAIRE

Inscription, Financement et infos pratiques

3

Calendrier des stages courts

4

réalisés à l'INBP Rouen

Stages courts

réalisés à l'INBP Rouen

■ Boulangerie	7
■ Vente / Management	13
■ Pâtisserie	14
■ Snacking	18
■ Découverte	20

Formations en alternance / continue

21

réalisées à l'INBP Rouen

Formations en entreprise

22

réalisées partout en France

INSCRIPTION



JE M'INSCRIS
EN LIGNE

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 désistement, prévenez l'INBP, au plus tard, 15 jours avant le stage*.

L'INBP se réserve le droit d'annuler le stage.

Lieu / Équipement

L'INBP dispose de fournils et de laboratoires pédagogiques bien équipés et 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, située 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

STAGES COURTS 2026

SERVICE
RELATION
CLIENT

02 35 58 17 81



RÉALISÉS À L'INBPA ROUEN

BOULANGERIE

- 1 VIEUNNOISERIES GARNIES À 4 MAINS
02-04 FEV > O. MAGNE MOF / T. MAHOU CHP. MONDE ARTS SUCRÉS
- 2 PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS
16-18 FEV > S. CHEVALLIER MOF
- 3 VIEUNNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR
02-04 MARS > P. HERMENIER MOF
- 4 TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE
09-11 MARS > A. LE MOUILLOUR MOF
- 5 LE FEUILLETAGE DANS TOUS SES ÉTATS
24-25 MARS > S. DJAMAKORZIAN
- 6 DU LEVAIN ET DU GOÛT
07-09 AVR > Y. FERRANT
- 7 MES INSPIRATIONS BOULANGÈRES
13-15 AVR > V. LEVRARD MOF
- 8 PLAISIR ET TRANSMISSION AUTOUR DU LEVAIN
20-22 AVR > R. COUSTON MOF
- 9 TARTERIE BOULANGÈRE ET VIEUNNOISERIES À PARTAGER
04-06 MAI > N. STREIFF MOF
- 10 PAINS SPÉCIAUX ET FANTAISIE
18-20 MAI > P. HERMENIER MOF
- 11 LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DU GOÛT
26-28 MAI > A. LAUMAIN MOF
- 12 100% LEVAIN / 0 LEVURE
01-03 JUIN > A. LE MOUILLOUR MOF
- 13 VARIÉTÉS ANCIENNES ET CUISSONS AU FOUR À BOIS
01-03 JUIN > O. DOUBLET
- 14 PAINS ET VIEUNNOISERIES CONCOURS
08-10 JUIN > B. BOCLET
- 15 LA BOULANGERIE RATIONNELLE DE DEMAIN
15-17 JUIN > M. TÉTARD CHP. EUROPE BOULANGERIE
- 16 UNE GAMME BIO, MODERNE ET ENGAGÉE
15-17 JUIN > F. PIERRAIN
- 17 PAIN 100% MAISON
07-09 SEPT > T. MARIE MOF
- 18 DYNAMISEZ, RATIONALISEZ
VOTRE PRODUCTION ARTISANALE
21-23 SEPT > M. CHESNOUARD MOF
- 19 RECETTES DE FÊTES
22-23 SEPT > C. STEINMANN / P. VILVAUX
- 20 LE BEST OF DE MA BOULANGERIE
28-30 SEPT > J. SCHWALBACH MOF
- 21 MES SECRETS DU PANETTONE
01-02 OCT > J. SCHWALBACH MOF
- 22 TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE
05-07 OCT > A. LE MOUILLOUR MOF
- 23 PAINS AROMATIQUES, FIBRES ET LEVAINS
12-14 OCT > N. STREIFF MOF
- 24 NOUVELLE COLLECTION BY CYRILLE
19-21 OCT > C. VAN DER STUYFT MOF
- 25 GALETTES FEUILLETÉES
22-23 OCT > C. VAN DER STUYFT MOF
- 26 BRIOCHES CRÉATIVES ET GOURMANDES
26-28 OCT > S. CHEVALLIER MOF
- 27 LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN
02-04 NOV > A. LE MOUILLOUR MOF
- 28 MES VIEUNNOISERIES
16-18 NOV > O. MAGNE MOF
- 29 LE PLAISIR VIENNOIS
19-20 NOV > O. MAGNE MOF
- 30 MA GAMME BOULANGÈRE EN BOUTIQUE
23-25 NOV > T. PLANCHOT MOF
- 31 MON ATELIER BOULANGERIE AU CŒUR DES FÊTES
30 NOV-02 DEC > Y. MENACER

VENTE / MANAGEMENT

- 32 LES CLÉS D'UNE EXPÉRIENCE CLIENT EXCEPTIONNELLE
02-03 JUIN > V. BRY
- 33 GESTION ET PILOTAGE DE SA BOULANGERIE-PÂTISSERIE
21-23 SEPT > L. BROILIARD
- 34 DURABILITÉ ET ANTI-GASPI EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE
03-04 NOV > M. MEURIOT

PÂTISSERIE

- 35 CONFITURES AUX FRUITS D'HIVER ET EXOTIQUES
26-28 JANV > S. PERROTTE CHP. MONDE CONFITURE
- 36 MONTAGES DE PÂQUES ET GOURMANDISES
09-11 FEV > B. BALAY MOF
- 37 DESSERTS DE RESTAURANT
02-04 MARS > C. TULOUP
- 38 ENTREMETS, TARTE, ENTRE TENDANCE ET TRADITION
09-11 MARS > J. LANGILLIER CHP. MONDE PÂTISSERIE
- 39 WEDDING CAKES ET WEDDING CROQ'
07-09 AVR > JP. WALSER
- 40 ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX RATIONNELS
13-15 AVRIL > S. TRUDELLE MOF
- 41 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE
20-22 AVR > G. CABIRON MOF
- 42 PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES
27-29 AVR > T. MAHOU CHP. EUROPE SUCRE D'ART
- 43 SPLENDEUR DES CROQUEMBOUCHES
04-06 MAI > J. LANGILLIER CHP. MONDE PÂTISSERIE
- 44 BEAN TO BAR
18-20 MAI > E. MORAND
- 45 SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE
26-28 MAI > T. MAHOU CHP. EUROPE SUCRE D'ART
- 46 100% CONFISERIE
01-03 JUIN > JP. GODIER
- 47 PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT
15-17 JUIN > S. LEROUX MOF
- 48 PÂTISSERIES ET GOÛTERS NUTRITIFS ET SPORTIFS
22-24 JUIN > L. BAUDIN CHP. MONDE MILAN FIGCP
- 49 CONFITURES AUX FRUITS D'ÉTÉ
29 JUIN-01 JUIL > S. PERROTTE CHP. MONDE CONFITURE
- 50 MA GAMME DE BÛCHES GOURMANDES
07-09 SEPT > S. GLACIER MOF
- 51 GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ
21-23 SEPT > J. LANGILLIER CHP. MONDE PÂTISSERIE
- 52 TARTE ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS
28-30 SEPT > A. BEAUFILS CHP. MONDE ARTS SUCRÉS
- 53 GLACES D'HIVER
05-07 OCT > D. ALVES MOF
- 54 UNIVERS CACAO SIGNATURE
12-14 OCT > P. OCCHIPINTI MOF
- 55 MES TECHNIQUES DU SUCRE D'ART
12-14 OCT > G. LE QUANG MOF
- 56 BOOSTEZ VOS VENTES DE SNACKING GOURMAND
26-28 OCT > B. BALAY MOF
- 57 PETITS GÂTEAUX ET MISE EN SCÈNE DU BUFFET
16-18 NOV > F. LESAGE CHP. MONDE ARTS SUCRÉS

SNACKING

- 58 L'ATELIER DU SNACKING
10-11 FEV > H. CAZAUX / I. SRHIR
- 59 FORMULES SNACKING PRINTEMPS-ÉTÉ
16-18 MAR > P. TANGUY MOF / L. CASADIO
- 60 SNACKING 100% BOULANGER
27-29 AVR > P. NOBRE
- 61 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING
08-10 JUIN > P. TANGUY MOF
- 62 SNACKING 100% BOULANGER
14-16 SEPT > P. NOBRE
- 63 FORMULES SNACKING AUTOMNE HIVER
28-30 SEPT > P. TANGUY MOF / L. CASADIO
- 64 PLATS À EMPORTER DU BOULANGER
02-04 NOV > P. TANGUY MOF

DÉCOUVERTE

- 65 DÉCOUVERTE DE LA CHOCOLATERIE CONFISERIE
30 MARS-02 AVR
- 66 DÉCOUVERTE DE LA PÂTISSERIE
1 > 06-09 JUIL / 2 > 07-10 DEC
- 67 DÉCOUVERTE DE LA BOULANGERIE VIEUNNOISERIE
1 > 06-09 JUIL / 2 > 07-10 DEC



JANVIER 2026

Jeu 1	Jour de l'An	01
Ven 2		
Sam 3		
Dim 4		
Lun 5	Épiphanie	02
Mar 6		
Mer 7		
Jeu 8		
Ven 9		
Sam 10		
Dim 11		
Lun 12		
Mar 13		
Mer 14		03
Jeu 15		
Ven 16		
Sam 17		
Dim 18		
Lun 19		
Mar 20		
Mer 21		04
Jeu 22		
Ven 23		
Sam 24		
Dim 25		
Lun 26	35	
Mar 27		
Mer 28		05
Jeu 29		
Ven 30		
Sam 31		

FÉVRIER 2026

Dim 1	1	06
Lun 2		
Mar 3		
Mer 4		
Jeu 5		
Ven 6		
Sam 7		
Dim 8	36	07
Lun 9	58	
Mar 10		
Mer 11		
Jeu 12		
Ven 13		
Sam 14	Saint-Valentin	08
Dim 15	2	
Lun 16		
Mar 17		
Mer 18		09
Jeu 19		
Ven 20		
Sam 21		
Dim 22		
Lun 23		
Mar 24		
Mer 25		
Jeu 26		
Ven 27		
Sam 28		
Dim 29		
Lun 30		
Mar 31	65	14

MARS 2026

Dim 1	3	10
Lun 2		
Mar 3	37	
Mer 4		
Jeu 5		
Ven 6		
Sam 7		
Dim 8		
Lun 9	4	11
Mar 10	38	
Mer 11		
Jeu 12		
Ven 13		
Sam 14		
Dim 15		
Lun 16	59	12
Mar 17		
Mer 18		
Jeu 19		
Ven 20		
Sam 21		
Dim 22		
Lun 23		
Mar 24		
Mer 25		
Jeu 26		
Ven 27		
Sam 28		
Dim 29		
Lun 30	65	14
Mar 31		

AVRIL 2026

Mer 1	65	14
Jeu 2		
Ven 3		
Sam 4		
Dim 5		
Lun 6	Pâques	15
Mar 7	Lundi de Pâques	
Mer 8		
Jeu 9		
Ven 10		
Sam 11		
Dim 12		
Lun 13		
Mar 14		
Mer 15		
Jeu 16		
Ven 17		
Sam 18		
Dim 19		
Lun 20		
Mar 21		
Mer 22		
Jeu 23		
Ven 24		
Sam 25		
Dim 26		
Lun 27		
Mar 28	42	18
Mer 29	60	
Jeu 30		

MAI 2026

Ven 1	Fête du travail	
Sam 2		
Dim 3		
Lun 4		
Mar 5		
Mer 6	9	43
Jeu 7		
Ven 8	Victoire 1945	
Sam 9		
Dim 10		
Lun 11		
Mar 12		
Mer 13		
Jeu 14	Ascension	
Ven 15		
Sam 16	Saint-Honoré	
Dim 17		
Lun 18		
Mar 19		
Mer 20	10	44
Jeu 21		
Ven 22		
Sam 23		
Dim 24	Pentecôte	
Lun 25	Lundi de Pentecôte	
Mar 26		
Mer 27	11	45
Jeu 28		
Ven 29		
Sam 30		
Dim 31	Fête des mères	

JUIN 2026

Lun 1	12	23
Mar 2	13	32
Mer 3	46	
Jeu 4		
Ven 5		
Sam 6		
Dim 7		
Lun 8	14	24
Mar 9	61	
Mer 10		
Jeu 11		
Ven 12		
Sam 13		
Dim 14		
Lun 15	15	25
Mar 16	16	47
Mer 17		
Jeu 18		
Ven 19		
Sam 20		
Dim 21		
Lun 22	48	26
Mar 23		
Mer 24		
Jeu 25		
Ven 26		
Sam 27		
Dim 28		
Lun 29	49	27
Mar 30		

JUILLET 2026

Mer 1	49	27
Jeu 2		
Ven 3		
Sam 4		
Dim 5		
Lun 6	66 ¹	28
Mar 7	67 ¹	
Mer 8		
Jeu 9		
Ven 10		
Sam 11		
Dim 12		
Lun 13		
Mar 14	Fête nationale	
Mer 15		
Jeu 16		
Ven 17		
Sam 18		
Dim 19		
Lun 20		
Mar 21		
Mer 22		
Jeu 23		
Ven 24		
Sam 25		
Dim 26		
Lun 27		
Mar 28		
Mer 29		
Jeu 30		
Ven 31		

AOÛT 2026

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

SEPTEMBRE 2026

Mar 1		
Mer 2		
Jeu 3		
Ven 4		
Sam 5		
Dim 6		
Lun 7		
Mar 8	17	50
Mer 9		
Jeu 10		
Ven 11		
Sam 12		
Dim 13		
Lun 14		
Mar 15		
Mer 16		
Jeu 17		
Ven 18		
Sam 19		
Dim 20		
Lun 21		
Mar 22	18	51
Mer 23	19	33
Jeu 24		
Ven 25		
Sam 26		
Dim 27		
Lun 28	20	52
Mar 29	63	40
Mer 30		

OCTOBRE 2026

Jeu 1	21	40
Ven 2		
Sam 3		
Dim 4		
Lun 5	22	41
Mar 6	53	
Mer 7		
Jeu 8		
Ven 9		
Sam 10		
Dim 11		
Lun 12	23	42
Mar 13	54	
Mer 14	55	
Jeu 15		
Ven 16		
Sam 17		
Dim 18		
Lun 19	24	43
Mar 20		
Mer 21	25	
Jeu 22		
Ven 23		
Sam 24		
Dim 25		
Lun 26	26	44
Mar 27	56	
Mer 28		
Jeu 29		
Ven 30		
Sam 31		

NOVEMBRE 2026

Dim 1	Toussaint
Lun 2	
Mar 3	27
Mer 4	64
Jeu 5	34
Ven 6	
Sam 7	
Dim 8	
Lun 9	
Mar 10	
Mer 11	Armistice 1918
Jeu 12	
Ven 13	
Sam 14	
Dim 15	
Lun 16	28
Mar 17	57
Mer 18	
Jeu 19	
Ven 20	
Sam 21	
Dim 22	
Lun 23	30
Mar 24	
Mer 25	
Jeu 26	
Ven 27	
Sam 28	
Dim 29	
Lun 30	31

DÉCEMBRE 2026

Mar 1	31	49
Mer 2		
Jeu 3		
Ven 4		
Sam 5		
Dim 6		
Lun 7		
Mar 8	66 ²	50
Mer 9	67 ²	
Jeu 10		
Ven 11		
Sam 12		
Dim 13		
Lun 14		
Mar 15		
Mer 16		
Jeu 17		
Ven 18		
Sam 19		
Dim 20		
Lun 21		
Mar 22		
Mer 23		
Jeu 24		
Ven 25	Noël	
Sam 26		
Dim 27		
Lun 28		
Mar 29		
Mer 30		
Jeu 31		

Bienvenue à nos nouveaux partenaires 2026



L'INBP remercie l'ensemble de ses partenaires



REJOIGNEZ LES PARTENAIRES DE L'INBP

Renseignements : bal@inbp.com

BOULANGERIE

Stages courts

RÉALISÉS
À L'INBP ROUEN

Durée / Tarif

⌚ 3 jours, soit 21 h

€ 1 115 € HT

1 338 € TTC

Sauf exception signalée



Retrouvez tous les stages
en boulangerie
sur inbp.com



1

Du 2 au 4 février 2026

VIENNOISERIES GARNIES À 4 MAINS

avec Olivier **MAGNE** // MOF
et Thomas **MAHOU** CHP. EUROPE SUCRE D'ART

Olivier, MOF boulanger, et Thomas, pâtissier champion d'Europe du sucre d'art, vous présenteront une gamme de viennoiseries résolument moderne. Alliant le travail de la fermentation, du tourage et des garnitures pâtissières, ce stage donnera naissance à une nouvelle vague de viennoiseries inédites.

Environ 20 fabrications dont :

- Tsarine à la vanille
- Toupie cassis citron
- Croissant bicolore, brioche feuilletée...

⌚ 3 jours (21 h) € 1 275 € HT / 1 530 € TTC



2

Du 16 au 18 février 2026

PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

avec Sébastien **CHEVALLIER** // MOF

Ce stage réunit 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 sur les techniques pour 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



3

Du 2 au 4 mars 2026

VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR

avec Philippe **HERMENIER** // MOF

Je vous apprendrai à fabriquer des viennoiseries maison pour lesquelles l'intervention humaine reste une constante. Mon objectif est de permettre à tout artisan d'acquérir les techniques de fabrication de la viennoiserie afin de pérenniser et valoriser le savoir-faire, l'authenticité, et d'offrir la garantie du 100% artisanal.

Environ 20 fabrications dont :

- Feuilleté pomme caramel
- Croissant bicolore au café
- Panettone marbré
- Tartelette aux fruits rouges, brioche feuilletée aux agrumes, fleur exotique...



4

Du 9 au 11 mars 2026

TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

avec Aurélien **LE MOUILLOUR** // MOF

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 adaptées à votre environnement. Une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour avec des produits innovants.

Environ 25 fabrications dont :

- Feuilletage : Pithiviers, chausson du verger, palmier et des surprises
- Viennoiseries : bûche de Noël façon tourier, brioche feuilletée, les classiques...
- Fonçage : tarte, sablés, flan de mon enfance...



5

Du 24 au 25 mars 2026

FEUILLETAGE DANS TOUS SES ÉTATS

avec Sébastien **DJAMAKORZIAN**

À travers ce stage, je vous partage mes astuces et méthodes pour réaliser des viennoiseries modernes et gourmandes, faciles à reproduire en boutique. Une formation qui allie technique et créativité pour sublimer votre savoir-faire.

Environ 15 fabrications dont :

- Valentine : pâte levée feuilletée bicolore, insert gelée de mirabelles et décoration de pommes en forme de roses
- Sekhmet : croissant de la veille garni d'une crème moussette au praliné, de caramel beurre salé et d'un topping croquant de noisettes concassées

⌚ 2 jours (16 h) € 850 € HT / 1 020 € TTC

Chef invité



6

Du 7 au 9 avril 2026

DU LEVAIN ET DU GOÛT

avec Yohan **FERRANT**

Découvrez et maîtrisez la fermentation naturelle à 100 % levain pour créer des produits d'exception, riches en arômes, en texture et en conservation. Cette formation s'adresse aux professionnels désireux d'élever la qualité gustative de leur production et d'approfondir la technique du levain naturel.

Environ 15 fabrications dont :

- **Pandoro sur Biga** : double fermentation, parfum lacté et texture filée
- **Brioche 100 % levain aux agrumes** : équilibre sucre, acidité, texture et fondant
- **Panettone au levain** : double fermentation, maîtrise du pH, force et élasticité

Chef invité



7

Du 13 au 15 avril 2026

MES INSPIRATIONS BOULANGÈRES

avec Valentin **LEVRARD** //MOF

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, crème onctueuse fraise anis
- **Éclair Bounty** : pâte à brioche par sablage, garniture noix de coco chocolat et glaçage noix de coco
- **Pain au chanvre...**

Chef invité



8

Du 20 au 22 avril 2026

PLAISIR ET TRANSMISSION AUTOUR DU LEVAIN

avec Rodolph **COUSTON** //MOF

Plongez dans mon univers de la boulangerie artisanale. Ce stage vous 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, susciter l'inspiration du quotidien.

Environ 20 fabrications dont :

- **Pain rustique et ses déclinaisons** : tourte de meule, pain nordique, pain au maïs
- **Pains nutritionnels** : pain sur légumineuses, sans pétrissage et longue fermentation
- **Brioche longue conservation...**

Chef invité



9

Du 4 au 6 mai 2026

TARTERIE BOULANGÈRE ET VIENNOISERIES À PARTAGER

avec Nicolas **STREIFF** //MOF

Tartes boulangères de conservation et viennoiseries gourmandes, individuelles ou à partager, seront au programme. Travail des pâtes viennoises, feuilletées, briochées ou friables, crumble, crèmes cuites, marmelades et confits. De quoi étoffer son offre dans un esprit boulanger, trait d'union entre l'univers de la viennoiserie et la pâtisserie artisanale.

Environ 20 fabrications dont :

- **Tartes boulangères sablées** : tarte Miradélices aux mirabelles et crumble noisettes, tarte du Midi au riz au lait et marmelade pêche abricot romarin...
- **Couronne briochée glacée aux citrons...**

Formateur invité



10

Du 18 au 20 mai 2026

PAINS SPÉCIAUX ET FANTAISIE

avec Philippe **HERMENIER** //MOF

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 différencier et les pains fantaisie.

Environ 20 fabrications dont :

- **Tabatière fleur de lys** : forme de pain de campagne recouvert de graines de pavot et pochoir
- **Pain aux fines herbes** : pain garni d'herbes aromatiques et de tomate
- **Baguette oméga, baguette feuilletée, pain au levain...**

Chef invité



11

Du 26 au 28 mai 2026

LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DU GOÛT

avec Alexandre **LAUMAIN** //MOF

Venez partager un beau moment d'échange autour de différentes recettes de pains et viennoiseries innovantes composant mon univers boulanger. Cuisson, texture, assaisonnement, découvrez les astuces qui vous permettront de vous différencier grâce aux goûts de vos produits.

Environ 20 fabrications dont :

- **Tulipe chocolatée** : pâte levée feuilletée, biscuit vapeur et crémeux chocolat
- **Pain soufflé**
- **Tartelette chocolat fruits rouges** : pâte briochée, ganache chocolat-rosé, compotée fruits rouges, glaçage rosé

Chef invité

**12****Du 1^{er} au 3 juin 2026****100% LEVAIN / 0 LEVURE**avec Aurélien **LE MOUILLOUR** //MOF

La production 100 % levain c'est possible. L'objectif de la formation sera de vous faire comprendre les points de vigilance et les points techniques pour réaliser une large gamme de produits au levain. Des produits à caractère nutritionnel, goûteux et de conservation, sont l'identité des fabrications vues en stage.

Environ 20 fabrications dont :

- Une gamme entière de pain au levain
- Pain moelleux et viennoiseries
- Panettone traditionnel au levain

Formateur inbp

**13****Du 1^{er} au 3 juin 2026****VARIÉTÉS ANCIENNES
ET CUISSONS
AU FOUR À BOIS**avec Olivier **DOUBLET**

Issu du monde agricole et de la meunerie, je suis passionné par l'art du pain cuit au four à bois. Je vous propose de panifier des variétés anciennes moulues sur place. Nous réaliserons une gamme de pains rustiques, à la coupe, ainsi que des produits sucrés et salés faits maison, alliant tradition et saveurs authentiques.

Environ 15 fabrications dont :

- Pains aux variétés anciennes
- Pogne de Romans
- Produits salés : pizzas, flammekueches, focaccias...

Chef invité

**14****Du 8 au 10 juin 2026****PAINS
ET VIENNOISERIES
CONCOURS**avec Brian **BOCLET**

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

Environ 20 fabrications dont :

- Dôme caramélisé marrons cassis
- Déclinaisons de petits coussins briochés : orange vanille, expresso, framboise citron
- Couronne cannelée sur base de levain de quinoa germé
- Bouton vanille fraise

Chef invité

**15****Du 15 au 17 juin 2026****LA BOULANGERIE
RATIONNELLE DE DEMAIN**avec Maximilien **TÉTARD** CHP. EUROPE BOULANGERIE

Je vous invite à découvrir mon univers de la boulangerie, du pain au levain, à la viennoiserie, en passant par la pâtisserie boulangère. Je vous proposerai une gamme adaptée à votre entreprise pour satisfaire vos clients. Cette formation est pour moi l'occasion de vous partager mes connaissances autour d'une passion commune.

Environ 20 fabrications dont :

- Pains au levain, viennoiseries : tourte de seigle, sirkain coréen, fallue, viennoiseries sucrées, salées...
- Feuilletage : palmier papillon, galette des rois...
- Pâtisserie boulangère : tarte gourmande, flan à l'ancienne, cake à la part...

Formateur inbp

**16****Du 15 au 17 juin 2026****UNE GAMME BIO,
MODERNE ET ENGAGÉE**avec Frédéric **PIERRAIN**

réfléchie, cette gamme bio est adaptée à l'entreprise : disponibilité des matières premières, méthodes de fermentation courantes, mise en œuvre de levains et production de viennoiserie sans difficulté. Au programme : maîtrise des coûts de revient, éclairage technologique et 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, lentilles corail en poussée contrôlée

Chef invité

**17****Du 7 au 9 septembre 2026****PAIN 100% MAISON**avec Thomas **MARIE** //MOF

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 pourrez proposer 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, rugbrod, main de Nice, fougasse...

Chef invité



18

Du 21 au 23 septembre 2026

DYNAMISEZ, RATIONALISEZ VOTRE PRODUCTION ARTISANALE

avec Mickaël **CHESNOUARD** // MOF

Aujourd'hui, maîtriser la production ne suffit plus ! Pour durer, il faut savoir gérer son entreprise pour réaliser des marges. Je souhaite vous partager mes méthodes et produits pour vous aider à construire une gamme rationnelle et innovante. Production, efficacité, rentabilité : le trio gagnant pour dynamiser votre boulangerie.

Environ 25 fabrications dont :

- Boulangerie : baguette de tradition et ses déclinaisons, Petit Louis...
- Viennoiserie : brioche feuilletée caramel, éclair du boulanger passion framboise...
- Snacking et gâteaux de voyage...

Chefs invités



19

Du 22 au 23 septembre 2026

RECETTES DE FÊTES

avec Cyrille **STEINMANN**
et Pieric **VILVAUX**

Nous vous proposons un stage complet et gourmand dédié aux fêtes de fin d'année : de l'apéritif au dessert, des recettes créatives et accessibles, accompagnées d'une approche technique sur l'usage de la préfermentation dans vos préparations.

Environ 15 fabrications dont :

- Apéro mosaïque : navettes apéritives aromatisées et colorées
- Flocon d'Aneth : pain à la semoule et pré-fermentation à l'aneth
- Brioche feuilletée au cœur de griotte...

⌚ 2 jours (16 h) € 850 € HT / 1 020 € TTC

Chef invité



20

Du 28 au 30 septembre 2026

LE BEST OF DE MA BOULANGERIE

avec Joël **SCHWALBACH** // MOF

Se démarquer et proposer des gammes de qualité est indispensable. 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 :

- Pain au chocolat, suisse, croissant, barre amande, fleur chocolat, panettone...
- Pain au levain, tourte de seigle, Lodève, baguettes, formes de pains fantaisie...

Chef invité



21

Du 1^{er} au 2 octobre 2026

MES SECRETS DU PANETTONE

avec Joël **SCHWALBACH** // MOF

À mes côtés, apprenez à réaliser du panettone en pousse lente, directe ou congelée bloquée. Je vous guiderai à chaque étape de la fabrication en vous indiquant les points de contrôle essentiels, afin de rendre ce produit complexe, accessible et facile à maîtriser pour une production sereine et réussie.

Plusieurs variétés au programme :

- Panettone pistache
- Panettone au chocolat
- Panettone aux fruits
- Panettone poire chocolat...

⌚ 2 jours (16 h) € 850 € HT / 1 020 € TTC

Chef invité



22

Du 5 au 7 octobre 2026

TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

avec Aurélien **LE MOUILLOUR** // MOF

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 adaptées à votre environnement. Une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour avec des produits innovants.

Environ 25 fabrications dont :

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

Chef invité



23

Du 12 au 14 octobre 2026

PAINS AROMATIQUES, FIBRES ET LEVAINS

avec Nicolas **STREIFF** // MOF

Ma philosophie : utiliser la fermentation des fibres afin d'optimiser l'intérêt nutritionnel. Farines complètes bio, semi-complètes ou non panifiables riches en fibres, graines de légumineuses, légumes, fruits et même drêches de brasserie composeront cette gamme dans l'air du temps 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



24

Du 19 au 21 octobre 2026
**NOUVELLE COLLECTION
BY CYRILLE**

avec Cyrille **VAN DER STUYFT** // MOF

À travers ce stage, nous travaillerons des viennoiseries tendance 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 15 fabrications dont :

- Pain au lait feuilleté pistache : produit enroulé, pâte à pistache maison...
- Pain à la châtaigne sur empois
- Barre ultra feuilletée : fourrée de pâte à tartiner maison, feuilletage à champ, technique des feuillets de couleurs.
- Muffin anglais...



25

Du 22 au 23 octobre 2026
GALETTES FEUILLETÉES

avec Cyrille **VAN DER STUYFT** // MOF

Elles font fondre votre clientèle, 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 :

- Une nouvelle galette à découvrir
- Galette myrtille fleur d'oranger
- Galette praliné noisette chocolat
- Galette semoule pomme vanille caramel...
- ⌚ 2 jours (16 h) € 850 € HT / 1 020 € TTC



26

Du 26 au 28 octobre 2026
**BRIOCHE CRÉATIVES
ET GOURMANDES**

avec Sébastien **CHEVALLIER** // MOF

Plongez dans l'univers moelleux et gourmand de la brioche. De la brioche traditionnelle aux créations sucrées et salées, nous déclinerons une proposition de produits individuels ou à partager, pour le plaisir de tous. Un stage 100% pratique pour perfectionner vos gestes et enrichir votre savoir-faire.

Environ 20 fabrications dont :

- Viennoiseries : plié brioché nature, brioché tout chocolat
- À partager : brioche sur levain de lait, tarte Ellipse, mouna, babka...
- Côté salé : tarte crémeuse et ses déclinaisons, kougelhopf...



27

Du 2 au 4 novembre 2026
**LES NOUVELLES
TENDANCES DU LEVAIN**

avec Aurélien **LE MOUILLOUR** // MOF

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 : panettone version entreprise, pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées : pain ancestral



28

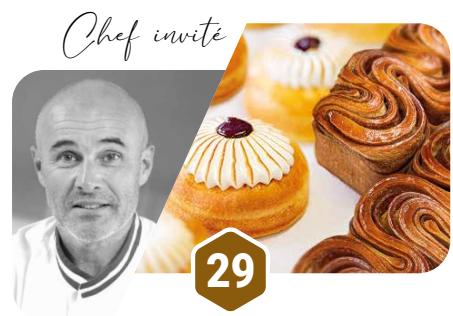
Du 16 au 18 novembre 2026
MES VIENNOISERIES

avec Olivier **MAGNE** // MOF

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 : viennoiserie alliant pâte à croissant et pâte à choux.
- Cuillère praliné mangue : viennoiserie sur base de pâte levée feuilletée
- Toupee cassis citron : viennoiserie à base de pâte à brioche aromatisée



29

Du 19 au 20 novembre 2026
LE PLAISIR VIENNOIS

avec Olivier **MAGNE** // MOF

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 oeuvre pour répondre rapidement à la demande de la clientèle et ainsi augmenter vos ventes additionnelles. Stage 100% entreprise.

Environ 20 fabrications dont :

- Babka chocolat noisette
- L' écrin : tartelette viennoise garnie de crème pâtissière, meringue italienne et gélifié framboise
- Coté snacking : torsade chèvre jambon paprika, hot-dog aux légumes...

⌚ 2 jours (16 h) € 850 € HT / 1 020 € TTC

Chef invité



30

Cheffe invitée



31

Du 23 au 25 novembre 2026

MA GAMME BOULANGÈRE EN BOUTIQUE

avec Thomas **PLANCHOT** // MOF

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
- Brioche vendéenne : pointage bac et direct
- Pain nutrition : pain signature en méthode inversée
- Pain moelleux cranberry et courge

Du 30 nov. au 2 déc. 2026

MON ATELIER BOULANGERIE AU CŒUR DES FÊTES

avec Yasmine **MENACER**

Première femme boulangère à intervenir à l'INBP, je partage mon univers avec passion, créativité et exigence. Ce stage, qui explorera les produits emblématiques des fêtes, offre une immersion dans une boulangerie vivante, alliant maîtrise technique, respect des matières premières, innovation et esprit de transmission.

Environ 15 fabrications dont :

- Pain d'épices : sur pâte mère, farine de seigle, miel et épices
- Galette ananas : 100% chutes de feuillettages, ananas rôti et pomme rôtie vanillée
- Panettone : chocolat, tonka et fruits confits



INBP TOUR

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

RED PEPPER CONSULTING

+ INFOS CONTACTEZ L'INBP

02.35.58.17.81

- GESTION ET PILOTAGE D'ENTREPRISE
- MANAGEMENT ET RECRUTEMENT
- VENTE BTOB
- INTELLIGENCE ARTIFICIELLE
- ACHAT OU VENTE DE SA BOULANGERIE

INBP TOUR *PASSE PRES DE CHEZ VOUS !*



4 MARS : ORLÉANS
11 MARS : ROUEN

23 MARS : LYON

8 AVRIL : NANTES

22 AVRIL : PARIS

29 AVRIL : BORDEAUX

16 JUIN : TROYES

24 SEPT : ROUEN

2026
*Save the date !**

* Réservez votre date !

VENTE MANAGEMENT

Stages courts

RÉALISÉS
À L'INBP ROUEN

Durée / Tarif

- ⌚ 2 jours, soit 14 h
- € 700 € HT
- 840 € TTC

Sauf exception signalée



Retrouvez tous les stages
en vente et management
sur inbp.com



32

Du 2 au 3 juin 2026

LES CLÉS D'UNE EXPÉRIENCE CLIENT EXCEPTIONNELLE

avec Vanessa **BRY**

Vos équipes doivent maîtriser la connaissance et les techniques de présentation qui attirent l'œil et l'appétit des clients. Dans un secteur à forte concurrence, avec une approche centrée sur la relation clientèle, cette formation permettra à vos vendeurs/euses d'élever leurs performances pour une interaction inoubliable.

Au programme :

- Connaissance et présentation des produits
- L'attitude au service de la relation clientèle
- Techniques de vente personnalisées
- Gestion des questions, réclamations



33

Du 21 au 23 septembre 2026

GESTION ET PILOTAGE DE SA BOULANGERIE PÂTISSERIE

avec Lionel **BROILLIARD**

Je souhaite transmettre aux artisans boulanger-pâtissiers les clés pour devenir des gestionnaires aguerris. Je partage le fruit de mes 8 années d'expertise au service de leur quotidien à travers des formations ciblées en management, gestion, I.A, et des solutions éprouvées, simples, efficaces.

Au programme :

- Management : les différents types de management, adaptés à vos équipes
- Gestion : lire un bilan, analyser ses ventes, prix de revient, pistes d'économies...
- Intelligence Artificielle : 10 cas d'usage utiles au quotidien

⌚ 3 jours (21 h) € 1 050 € HT / 1 260 € TTC



34

Du 3 au 4 novembre 2026

DURABILITÉ ET ANTI- GASPI EN BOULANGERIE PÂTISSERIE

avec Maryvonne **MEURIOT**

Transformez chaque vente en une action durable et bénéfique pour la communauté. Apprenez des techniques pratiques et innovantes pour réduire le gaspillage, économiser des ressources et offrir des produits de qualité. Ensemble, faisons de chaque pain, de chaque vente, une œuvre d'art respectueuse de l'environnement.

Au programme :

- Chasser le gaspillage
- Améliorer l'espace de travail
- Encourager les collaborateurs à participer à la vie de l'entreprise

PÂTISSERIE

Stages courts

RÉALISÉS
À L'INBP ROUEN

Durée / Tarif

⌚ 3 jours, soit 21 h
€ 1 115 € HT
1 338 € TTC

Sauf exception signalée



Retrouvez tous les stages
en pâtisserie
sur inbp.com



35

Du 26 au 28 janvier 2026

CONFITURES AUX FRUITS D'HIVER ET EXOTIQUES

avec Stéphan **PERROTTE** Chp. Monde CONFITURE

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 : citrons, oranges, fruits exotiques...
- Déclinaisons avec des associations : fruits secs, épices, herbes fraîches...



36

Du 9 au 11 février 2026

MONTAGES DE PÂQUES ET GOURMANDISES

avec Bertrand **BALAY** Chp. MOF

Mon objectif est de vous apporter une offre commerciale facile à mettre en œuvre dans vos entreprises. Autour de différentes thématiques, nous travaillerons les techniques de mise au point, de pulvérisation, de collage et de décoration, sans oublier les gourmandises qui viendront compléter votre gamme.

Environ 15 fabrications dont :

- Montages chocolat : moulage, assemblage des éléments, finition
- Gourmandises : œufs praliné, grignotages...



37

Du 2 au 4 mars 2026

DESSERTS DE RESTAURANT

avec Christophe **TULOUP**

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...



38

Du 9 au 11 mars 2026

ENTREMETS, TARTES, ENTRE TENDANCE ET TRADITION

avec Jérôme **LANGILLIER** Chp. Monde PÂTISSERIE

Fabrication des matières premières de base nécessaires à la réalisation des recettes, biscuits, croustillants, pâtes sucrées et sablées, crème pâtissière, crémeux, compotées, mousse 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 framboise
- Mahogany : financier cassis, compotée mangue, crémeux graine de courge, mousse passion



39

Du 7 au 9 avril 2026

WEDDING CAKES ET WEDDING CROQ'

avec Jean-Philippe **WALSER**

Plongez dans l'univers créatif du Wedding Cake et du Wedding Croq' où volumes, textures et saveurs s'entremêlent. Du montage audacieux aux décors en sucre tiré, pastillage ou nougatine, ce stage révèle des techniques modernes pour transformer chaque création en pièce unique.

1 pièce pour 2 participants :

- Étude des techniques d'élaboration de Wedding Cakes à la française et de Wedding Croq' : de la conception à la conservation
- Élaboration de gâteaux de cérémonie et pièces montées revues au goût du jour et contemporaines
- Réalisation de décors harmonieux



40

Du 13 au 15 avril 2026

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX RATIONNELS

avec Sébastien **TRUDELLE** // MOF

Venez découvrir ma vision de la pâtisserie et les best-sellers de mon entreprise. Je vous propose de réaliser des produits déclinables pour chaque événement de l'année. Nous travaillerons un minimum de recettes de base pour obtenir une gamme d'entremets et de petits gâteaux. Ma philosophie : la productivité, la rationalisation et l'organisation.

Environ 10 fabrications dont :

- **Daquoise framboise :** vanille, framboise et amande
- **Caraïbes :** chocolat, vanille et noisettes
- **Passion :** mangue, passion et coco



41

Du 20 au 22 avril 2026

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE

avec Gérard **CABIRON** // MOF

Ô royaume de la glace ! 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 mix, diversifier les parfums, travailler coulis, 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



42

Du 27 au 29 avril 2026

PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES

avec Thomas **MAHOU** CHP. EUROPE SUCRE D'ART

Optimisez vos vitrines avec la maîtrise complète des deux incontournables de la pâtisserie. Nous élaborerons une gamme de pâtisseries individuelles, axée sur la pâte à choux et les tartelettes. L'originalité, la saisonnalité et la facilité de mise en œuvre seront au cœur de nos réalisations. Un stage complet mené avec passion, rigueur et souci du détail.

Environ 15 fabrications dont :

- **Pâte à choux :** avec et sans croquant, travail en moule et à la poche, formes et parfums variées
- **Tartelettes :** maîtrise des différentes formes, techniques de fonçage, travail sur différentes pâtes incluant le travail sur fonceuse manuelle.



43

Du 4 au 6 mai 2026

SPLENDEUR DES CROQUEMBOUCHES

avec Jérôme **LANGILLIER** CHP. MONDE PÂTISSERIE

Nouveaux thèmes et nouveaux concepts. Pas de croquembouches sans technique ni maîtrise des recettes. Ma pâte à choux lisse résiste à l'humidité, ma crème pâtissière ne remouille pas la pâte à choux, mon sucre garde une même coloration après réchauffages successifs, mon pastillage se prête aux décors fins. Des parfums toujours au rendez-vous. Bonus : des solutions de transport.

1 pièce par stagiaire

- **Côté pâtisserie :** pâte à choux, caramel, nougatine, crème pâtissière, pastillage
- **Côté finition :** maîtrise de la coloration du glaçage
- **Côté design :** stylisme, décoration, assemblage



44

Du 18 au 20 mai 2026

BEAN TO BAR

avec Édouard **MORAND**

Explorez l'univers du "Bean-To-Bar" et apprenez à fabriquer votre chocolat depuis la fève : sourcing, transformation, cristallisation et créations variées. Une immersion complète pour comprendre la filière cacao et produire un chocolat traçable et authentique.

Environ 10 fabrications dont :

- Technologie des ingrédients et de la fabrication du chocolat pour enrobage, moulage...
- Fabrication d'un chocolat depuis la torréfaction des fèves de cacao
- Réalisation de différentes tablettes de chocolats : vegan, sans lactose, fruits et gianduia



45

Du 26 au 28 mai 2026

SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE

avec Thomas **MAHOU** CHP. EUROPE SUCRE D'ART

Nous partirons de vos acquis pour vous faire gagner en compétences et atteindre vos objectifs, en vue d'une prépa concours ou juste pour le plaisir. Nous aborderons les fondamentaux du sucre d'art que nous mettrons au service de la création d'éléments innovants autour d'une thématique définie.

1 pièce par participant

- Techniques fondamentales du sucre : tiré, soufflé, coulé...
- Méthodes de collage, d'assemblage et structuration de la pièce pour garantir sa stabilité
- Conseils pratiques sur l'organisation et les astuces en compétition



46

Du 1^{er} au 3 juin 2026

100% CONFISERIE

avec Jean-Pierre **GODIER**

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 de vos produits à leur commercialisation, je vous donnerai des conseils pour assurer la réussite de vos fabrications.

Environ 15 fabrications dont :

- Pâte d'amande modelée fourrée
- Caramels : traditionnel, fruit, végétal, fudge
- Nougats : Montélimar, chocolat, marbré
- Bonbons de sucre cuit : rock, fourré, feuilleté
- Pâtes de fruits glacés



47

Du 15 au 17 juin 2026

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

avec Stéphane **LEROUX** // MOF

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



48

Du 22 au 24 juin 2026

PÂTISSERIES ET GOÛTERS

NUTRITIFS ET SPORTIFS

avec Luc **BAUDIN** CHP. MONDE MILAN FIGCP

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 sans gluten et IG bas matcha Azuki
- Tarte de voyage Linzer revisitée dessucrée
- Brownie chocolat pécan au collagène et protéines végétales...



49

Du 29 juin au 1er juillet 2026

CONFITURES AUX FRUITS D'ÉTÉ

avec Stéphan **PERROTTE** CHP. MONDE CONFITURE

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 : fraises, framboises, rhubarbes...
- Déclinaisons avec des associations : fruits secs, épices, herbes fraîches...



50

Du 7 au 9 septembre 2026

MA GAMME DE BÛCHES GOURMANDES

avec Stéphane **GLACIER** // MOF

Artisan en activité, confronté aux réalités de l'entreprise, je vous propose une formation axée sur la qualité et l'efficacité sans superflu, allant droit à l'essentiel. Nous réaliserez une gamme de bûches roulées revisitées et contemporaines montées en gouttière ou en cadre. Textures, saveurs, faisabilité et rationalité seront les maîtres mots.

Environ 10 fabrications dont :

- Bûche noisettine : croustillant et dacquoise noisette, crème onctueuse praliné noisette, crèmeux noisette, glaçage gianduia
- Bûche Mont-Blanc : pâte sablée, dacquoise noisette, crème chantilly vanille aux éclats de marrons, crème de marrons, meringues



51

Du 21 au 23 septembre 2026

GÂTEAUX DE VOYAGE ET SNACKING SUCRÉ

avec Jérôme **LANGILLIER** CHP. MONDE PÂTISSERIE

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 10 fabrications dont :

- Burgers sucrées : fruits rouges, exotiques
- Cakes fourrés : citron, pistache-framboise
- Tartes, gâteau basque, lingots...



52

Du 28 au 30 septembre 2026

TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

avec Alexis **BEAUFILS** CHP. MONDE ARTS SUCRÉS

Fraîchement chef d'entreprise, j'ai à cœur de partager ma vision de la pâtisserie de boutique. Gagnez du temps tout en gardant une qualité irréprochable sur vos produits : ce stage vous permettra d'allier créativité et productivité, deux principes que mes équipes et moi appliquons au quotidien. Nous travaillerons des tartes aux fruits de saison et des entremets gourmands pour le plaisir de chacun.

Environ 15 fabrications dont :

- **Tarte rhubarbe** : pâte sucrée, crème d'amande, riz au lait vanillée, pesto de shiso, rhubarbe fraîche et pochée aux saisons
- **Tarte aux saveurs d'orient, tarte myrtilles...**



53

Du 5 au 7 octobre 2026

GLACES D'HIVER

avec David **ALVES** // MOF

De la technologie à la conservation des produits glacés, je vous invite à venir découvrir mon univers. Durant ces 3 jours, nous apprendrons à adapter vos recettes en fonction de vos ingrédients. Nous travaillerons différents mix à glace, montages d'entremets et petits gâteaux jusqu'aux finitions et décors sans oublier la valorisation des produits.

Environ 25 fabrications dont :

- **Crèmes glacées** : marron vanille, fleur d'oranger et amandes grillées, noisettes...
- **Bûches** : agrumes, forêt noire
- **Nougat glacé**
- **Esquimaux mascarpone café...**



54

Du 12 au 14 octobre 2026

UNIVERS CACAO SIGNATURE

avec Paul **OCCHIPINTI** // MOF

Je vous invite à entrer dans mon univers. L'objectif sera de mettre en valeur le chocolat sous toutes ses formes, en combinant techniques de pâtisserie et chocolaterie, pour créer une vitrine unique. Mes produits signature, alliant créativité et savoir-faire, offriront une expérience gustative inoubliable.

Environ 15 fabrications dont :

- Entremets
- Petits gâteaux
- Bonbons au chocolat
- Confiserie



55

Du 12 au 14 octobre 2026

MES TECHNIQUES DU SUCRE D'ART

avec Gabriel **LE QUANG** // MOF

Durant ce stage, je vous partagerai mes techniques de sucre artistique et vous montrerai comment dresser un buffet harmonieux où chacun apportera sa contribution. C'est avec honneur et plaisir que nous intégrerons nos réalisations au buffet final "Univers cacao signature" de Paul OCCHIPINTI, qui fut mon coach durant le concours MOF.

1 pièce par participant

- Apprendre les bases du sucre, cuisson, satinage et obtenir du satin
- Suivre une démarche artistique, en collaboration avec Paul OCCHIPINTI
- Travailler avec légèreté, finesse et innovation



56

Du 26 au 28 octobre 2026

BOOSTEZ VOS VENTES DE SNACKING GOURMAND

avec Bertrand **BALAY** // MOF

Le snacking chocolaté représente aujourd'hui une véritable opportunité pour enrichir votre offre de ventes additionnelles. Ces petites gourmandises complètent idéalement votre gamme pensée pour le grignotage et à offrir. Chaque produit devient alors un levier pour dynamiser le panier moyen. Cette offre devient un moteur de croissance pour votre boutique.

Environ 20 fabrications dont :

- Gamme tartinable
- Biscuits et barres chocolatés...
- Caramels, guimauves, tablettes, confiserie...



57

Du 16 au 18 novembre 2026

PETITS GÂTEAUX ET MISE EN SCÈNE DU BUFFET

avec Florence **LESAGE** CHP. MONDE ARTS SUCRÉS

Découvrez une formation qui allie élégance et tradition : créez une gamme de petits gâteaux aux décors floraux, revisitez les classiques et sublimez vos buffets grâce aux techniques artistiques du sucre et du chocolat. Une formation pour mettre en valeur vos créations.

Environ 10 fabrications dont :

- **Entremets chocolat et Yuzu** : croutillant praliné, biscuit sacher chocolat, confit Yuzu, mousse au chocolat et crémeux au grué de cacao
- **Paris-Brest pistache** : pâte à choux, praliné pistache, crème onctueuse à la pistache, garniture croustillante

SNACKING

Stages courts

RÉALISÉS
À L'INBP ROUEN

Durée / Tarif

⌚ 3 jours, soit 21 h

€ 1 170 € HT

1 404 € TTC

Sauf exception signalée



Retrouvez tous les stages
en snacking
sur inbp.com



58

MOULINS
SOUFFLET



59

Du 10 au 11 février 2026

L'ATELIER DU SNACKING

avec Hugo CAZAUX
et Iliesse SRHIR

Le snacking représente une part de plus en plus importante de votre activité. Venez découvrir les nouvelles tendances pour développer votre gamme. Des recettes créatives, innovantes et déclinables en entreprise, réfléchies pour s'insérer dans votre organisation de travail.

Environ 20 fabrications dont :

- Poulet rôti boulanger, tourtes forestières, tresse garnie...
- Burger bicolore, sandwichs chauds et froids
- Le panier comestible

⌚ 2 jours (16 h) € 890 € HT / 1 068 € TTC

Du 16 au 18 mars 2026

FORMULES SNACKING PRINTEMPS-ÉTÉ

avec Pascal TANGUY // MOF
et Léane CASADIO

Dans ce stage accessible à tous, nous mettons nos compétences en commun pour vous proposer des formules clés en main, composées de produits réalisés maison. Notre souhait : vous apporter des solutions rationnelles, faciles à mettre en place, avec des emballages adaptés pour une consommation nomade, en lien avec les saisons.

Environ 40 fabrications* dont :

- Salé : sandwichs, wraps, salades, plats cuisinés...
- Sucré : flan, verrines, gâteaux de voyage...
- Boissons : thé glacé, citronnade...

* Pas de fabrication de pain durant ce stage

⌚ 3 jours (21 h) € 1 275 € HT / 1 530 € TTC



60

Du 27 au 29 avril 2026

SNACKING 100% BOULANGER

avec Peyo NOBRE

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

Environ 25 fabrications dont :

- Croc focaccia
- Gaillard tartiflette
- Viennoiserie "Le Popeye"
- Pâté croûte bon vivant...



61

Du 8 au 10 juin 2026

DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

avec Pascal TANGUY // MOF

Venez acquérir les fondamentaux du snacking 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 40 fabrications* dont :

- Sandwichs et burgers chauds, froids
- Salades et vinaigrettes
- Tourtes, tartes salées, quiches
- Plats à emporter...

* Pas de fabrication de pain durant ce stage



Y Du 14 au 16 septembre 2026
SNACKING
100% BOULANGER
avec Puyo **NOBRE**

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

Environ 25 fabrications dont :

- Croc focaccia
- Gaillard tartiflette
- Viennoiserie "Le Popeye"
- Pâté croûte bon vivant...

Y Du 28 au 30 septembre 2026
FORMULES SNACKING
AUTOMNE-HIVER
avec Pascal **TANGUY** // MOF
et Léane **CASADIO**

Dans ce stage accessible à tous, nous mettons nos compétences en commun pour vous proposer des formules clés en main, composées de produits réalisés maison. Notre souhait : vous apporter des solutions rationnelles, faciles à mettre en place, avec des emballages adaptés pour une consommation nomade, en lien avec les saisons.

Environ 40 fabrications* dont :

- Salé : sandwichs, wraps, salades, plats cuisinés...
- Sucré : flan, verrines, gâteaux de voyage...
- Boissons chaudes

* Pas de fabrication de pain durant ce stage

⌚ 3 jours (21 h) ⚡ 1 275 € HT / 1 530 € TTC

Y Du 2 au 4 novembre 2026
PLATS À EMPORTER
DU BOULANGER
avec Pascal **TANGUY** // MOF

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 40 fabrications dont :

- Plats cuisinés rapides à base d'appareil à pizza : lasagnes, moussaka....
- Différents parmentiers de volailles marinées : volaille sauce moutarde et ses lentilles...

Vivez l'expérience INBP

322 stagiaires formés en 2025 ont attribué la note* de 9,7 sur 10 aux stages courts réalisés à Rouen.

À votre tour, venez vous former et appliquer les techniques et recettes de chefs de renom, très expérimentés ou de la génération montante. Une équipe de passionnés à votre service !

*Note moyenne de satisfaction

DÉCOUVERTE

Stages courts

RÉALISÉS
À L'INBP ROUEN

Durée / Tarif

⌚ 4 jours, soit 32 h

€ 1 090 € HT

1 308 € TTC



Retrouvez tous les stages
découverte
sur inbp.com



65

DÉCOUVERTE
DE LA CHOCOLATERIE
CONFISERIE
Du 30 mars au 2 avril 2026



66

DÉCOUVERTE
DE LA PÂTISSERIE
2 sessions

Du 6 au 9 juillet 2026
Du 7 au 10 décembre 2026



67

DÉCOUVERTE
DE LA BOULANGERIE
VIENNOISERIE
2 sessions

Du 6 au 9 juillet 2026
Du 7 au 10 décembre 2026

Stages de 4 jours
ouverts
à tout public

- Grands débutants
- Professionnels cherchant à gagner en polyvalence
- Professionnels ayant interrompu quelque temps leur activité
- Porteurs de projet voulant confirmer leur envie de reconversion
- Commerciaux des entreprises de la filière
- Public international désireux de découvrir ce savoir-faire français*
- Passionnés souhaitant approcher l'univers professionnel

* Formation dispensée en français.

Formations en alternance

RÉALISÉES À L'INBP ROUEN
RECRUTEMENT NATIONAL

POUR
COMMENCER
À APPRENDRE

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.

➤ **CS TECHNIQUE DU TOUR**

Accessible après un CAP ou un BAC Pro Boulanger / Pâtissier.

➤ **CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE** (Nouveauté)

Accessible après un CAP Pâtissier ou un BAC Pro Boulanger-Pâtissier.

EN 2 ANS

➤ **BP BOULANGER**

Accessible après un CAP Boulanger.

➤ **BTM PÂTISSIER CONFISEUR**

GLACIER TRAITEUR

➤ **BM BOULANGER**

➤ **BM PÂTISSIER**

Nous contacter pour les conditions d'admission.

Bon à savoir : 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

➤ **CS TECHNIQUE DU TOUR**
CQP TOURIER

Accessible après un CAP ou un BAC Pro Boulanger / Pâtissier.

ENTRE 6 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 vos demandes d'information : 02 35 58 17 99 · serviceformation@inbp.com

FORMATIONS EN ENTREPRISE



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

Nouveauté

BOULANGERIE

PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX

- › Pains nutrition santé
- › Déclinaison autour de la tradition française
- › Pains de qualité 100% maison
- › Tendance bio
- › Pains et saveurs
- › Pains à la coupe et de bonne conservation
- Spécial focaccia

VIENNOISERIES

- › Les classiques de la viennoiserie,
fabrication artisanale
- › Viennoiseries contemporaines
- › Viennoiseries d'entreprise
- Brioches à partager

SNACKING ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES

- › Snacking d'entreprise
- › Pâtisseries boulangères de vos boutiques
- › Valorisez vos invendus
- Feuilletage et ses garnitures sucrées et salées

SPÉCIAL FÊTES

- › Votre gamme de Noël

SNACKING / TRAITEUR

- › Les essentiels du snacking
- › Les plus grands succès de nos recettes snacking
- Snacking printemps-été 2026
- Snacking automne-hiver 2026
- › Desserts de snacking
- › Plats cuisinés du boulanger
- › Tourtes et pâtés en croûte
- › Croques et tartines
- › Salades au choix : bien s'organiser
- › Planches dînatoires
- › Votre gamme de quiches
- Transformer vos invendus en offres snacking

Financement et programmes



Contactez notre équipe
pour plus d'informations.

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





PÂTISSERIE

LES INCONTOURNABLES

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

NOUVELLE TENDANCE

- Pâtisserie végétale
- ❶ Trompe-l'œil

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

- Des gâteaux et des bocaux
- ❶ Fours secs et moelleux
- Mini-moelleux en sachet / *Innovation INBP*

CHOCOLATS ET CONFISERIES

- ❶ Pâques 2026 : montages en chocolat
Thème : "Les animaux artisans"
- ❶ Pâques 2026 : pièce de vitrine en chocolat
Thème : "Les animaux artisans"
- ❶ Pâques : montages traditionnels
- Montages en chocolat toute l'année
- Bonbons chocolat moulés
- Bonbons chocolat cadrés
- Confiseries artisanales

SPÉCIAL FÊTES

- Croquembouches
- ❶ Bûches de Noël 2026
- ❶ Galettes feuilletées gourmandes
- Cake design et wedding

DIAGNOSTIC

Uniquement en entreprise

- Points de contrôle en boulangerie
- Points de contrôle en pâtisserie



BOUTIQUE / VENTE

- Ventes personnalisées en boulangerie-pâtisserie
- Connaissance des produits en boulangerie-pâtisserie et techniques de présentation
- Vendre mieux grâce à une attitude positive en relation clientèle
- Animation et dégustation en boutique
- Dynamiser son commerce en boulangerie-pâtisserie
- ❶ Merchandising et packaging

RÉGLEMENTATION

- 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
- ❶ L'art de l'étiquetage

MANAGEMENT

- ❶ Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) : les fondamentaux à appliquer en boulangerie
- La boulangerie "anti-gaspi"
- Accueillir et fidéliser son personnel en vente en boulangerie-pâtisserie
- ❶ Montée en compétence : devenir responsable d'une boulangerie-pâtisserie
- ❶ Pilotage de votre boulangerie-pâtisserie : adoptez les bons réflexes / *INBP Tour*
- ❶ L'I.A. : ChatGPT 100% appliqué à la boulangerie-pâtisserie
- ❶ Management
- ❶ Gestion et pilotage de son entreprise
- ❶ Recrutement
- ❶ La vente BtoB (d'entreprise à entreprise)
- ❶ Je projette d'ouvrir ma 1^{ère} boulangerie-pâtisserie
- ❶ Je projette d'ouvrir ma 2^e (ou plus) boulangerie-pâtisserie
- ❶ Valoriser son entreprise pour la céder plus facilement
- ❶ Devenir Sauveteur Secouriste du Travail
- ❶ Maintien et actualisation des compétences du Sauveteur Secouriste du Travail



Institut National
de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe
BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1

Standard : +33 2 35 58 17 77
E-mail : bal@inbp.com

www.inbp.com



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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