



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



BOULANGERIE

- 1 VIENNOISERIES 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 VIENNOISERIES 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 VIENNOISERIES 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 VIENNOISERIES 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 VIENNOISERIES
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. BROILLIARD
- 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, TARTES, 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. TRUELLE ^{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 TARTES 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 VIENNOISERIE
1 > 06-09 JUIL / 2 > 07-10 DEC



JANVIER 2026

Jeu	1	Jour de l'An	
Ven	2		01
Sam	3		
Dim	4		
Lun	5		
Mar	6	Épiphanie	02
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		
Mar	27		35
Mer	28		05
Jeu	29		
Ven	30		
Sam	31		

FÉVRIER 2026

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

MARS 2026

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

AVRIL 2026

Mer	1	65	
Jeu	2		14
Ven	3		
Sam	4		
Dim	5	Pâques	
Lun	6	Lundi de Pâques	
Mar	7		
Mer	8	6	39
Jeu	9		15
Ven	10		
Sam	11		
Dim	12		
Lun	13		
Mar	14	7	40
Mer	15		16
Jeu	16		
Ven	17		
Sam	18		
Dim	19		
Lun	20		
Mar	21	8	41
Mer	22		17
Jeu	23		
Ven	24		
Sam	25		
Dim	26		
Lun	27		
Mar	28	42	60
Mer	29		18
Jeu	30		

MAI 2026

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

JUIN 2026

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

JUILLET 2026

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

AOÛT 2026

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

SEPTEMBRE 2026

Mar	1		
Mer	2		
Jeu	3		36
Ven	4		
Sam	5		
Dim	6		
Lun	7		
Mar	8	17	50
Mer	9		37
Jeu	10		
Ven	11		
Sam	12		
Dim	13		
Lun	14	62	
Mar	15		
Mer	16		38
Jeu	17		
Ven	18		
Sam	19		
Dim	20		
Lun	21	18	19
Mar	22		39
Mer	23		
Jeu	24		
Ven	25		
Sam	26		
Dim	27		
Lun	28		
Mar	29	20	52
Mer	30		40

OCTOBRE 2026

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

NOVEMBRE 2026

Dim	1	Toussaint	
Lun	2		
Mar	3	27	64
Mer	4		34
Jeu	5		45
Ven	6		
Sam	7		
Dim	8		
Lun	9		
Mar	10		
Mer	11	Armistice 1918	
Jeu	12		46
Ven	13		
Sam	14		
Dim	15		
Lun	16		
Mar	17	28	57
Mer	18		47
Jeu	19		
Ven	20	29	
Sam	21		
Dim	22		
Lun	23		
Mar	24	30	
Mer	25		48
Jeu	26		
Ven	27		
Sam	28		
Dim	29		
Lun	30	31	

DÉCEMBRE 2026

Mar	1	31	
Mer	2		
Jeu	3		49
Ven	4		
Sam	5		
Dim	6		
Lun	7		
Mar	8	66 ²	67 ²
Mer	9		50
Jeu	10		
Ven	11		
Sam	12		
Dim	13		
Lun	14		
Mar	15		
Mer	16		51
Jeu	17		
Ven	18		
Sam	19		
Dim	20		
Lun	21		
Mar	22		
Mer	23		
Jeu	24		52
Ven	25	Noël	
Sam	26		
Dim	27		
Lun	28		
Mar	29		
Mer	30		53
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

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** CH.P. 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'acquies 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 : tartes, 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 mousseline 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 boulangier, 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 inbtp



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 différé 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 boulangier. 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, foccacias...

Chef invité



14

Du 8 au 10 juin 2026

PAINS
ET VIENNOISERIES
CONCOURS

avec Brian **BOCLET**

Bienvenue au cœur de mon univers boulanger. Des grands classiques aux créatifs, nous explorons 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 cannellée 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, sikipain 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 pousse 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

MOULINS
SOUFFLET

Du 22 au 23 septembre 2026

RECETTES DE FÊTES

avec Cyril **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

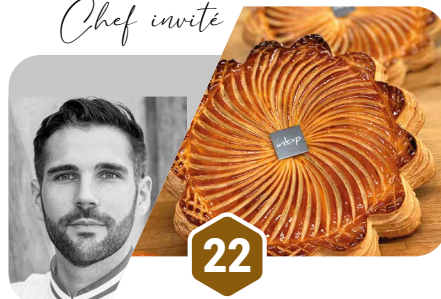
avec Joël **SCHWALBACH** // MOF

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



Du 19 au 21 octobre 2026

NOUVELLE COLLECTION BY CYRILLE

avec Cyril **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...



Du 22 au 23 octobre 2026

GALETTES FEUILLETÉES

avec Cyril **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



Du 26 au 28 octobre 2026

BRIOCHES 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, kouglophopf...



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



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
- Toupie cassis citron : viennoiserie à base de pâte à brioche aromatisée



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'écir : tartelette viennoise garnie de crème pâtissière, meringue italienne et gélifié framboise
 - Côté snacking : torsade chèvre jambon paprika, hot-dog aux légumes...
- 🕒 2 jours (16 h) € 850 € HT / 1 020 € TTC

Chef invité



30

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

Cheffe invitée



31

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 feuilletages, 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 !

**DANS VOTRE
ENTREPRISE**

OU

EN COLLECTIF

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

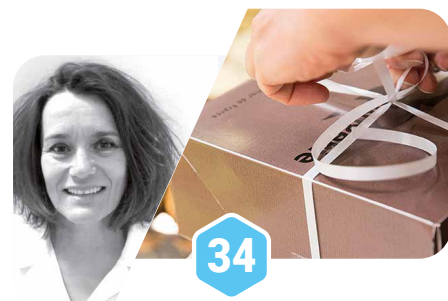
avec Lionel **BROILLIARD**

Je souhaite transmettre aux artisans boulangers-pâtisseries 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

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

Chef invité



35

Du 26 au 28 janvier 2026

CONFITURES AUX FRUITS D'HIVER ET EXOTIQUES

avec Stéphane **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...

Chef invité



36

Du 9 au 11 février 2026

MONTAGES DE PÂQUES ET GOURMANDISES

avec Bertrand **BALAY** 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...

Chef invité



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 Duarte 70%, oseille et graines caramélisées...

Chef invité



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, 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 framboise
- Mahogany : financier cassis, compotée mangue, crémeux graine de courge, mousse passion

Chef invité



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

Chef invité



40

Du 13 au 15 avril 2026

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX RATIONNELS

avec Sébastien **TRUELLE** // 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

Chef invité



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

Formateur inbtp



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.

Chef invité



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

Chef invité



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 gianduja

Formateur inbtp



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

Formateur inbp



46

Du 1^{er} au 3 juin 2026

100% CONFISERIE

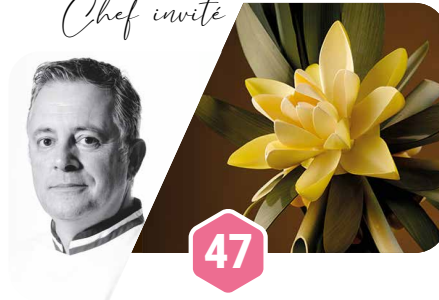
avec Jean-Pierre **GODIER**

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

Chef invité



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

Chef invité



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 dessucriée
- ✦ Brownie chocolat pécan au collagène et protéines végétales...

Chef invité



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...

Chef invité



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 réaliserons 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, crémeux noisette, glaçage gianduja
- ✦ Bûche Mont-Blanc : pâte sablée, dacquoise noisette, crème chantilly vanille aux éclats de marrons, crème de marrons, meringues

Chef invité



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...



Du 28 au 30 septembre 2026

TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS

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

Fraichement 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 poché aux saisons
- Tarte aux saveurs d'orient, tarte myrtilles...



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...



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



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



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...



Du 16 au 18 novembre 2026

PETITS GÂTEAUX ET MISE EN SCÈNE DU BUFFET

avec Florence **LESAGE** CHPE. 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 : croustillant praliné, biscuit sacher chocolat, confit Yuzu, mousse au chocolat et crémeux au gruë de cacao
- Paris-Brest pistache : pâte à choux, praliné pistache, crème onctueuse à la pistache, garniture croustillante

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

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



59

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



62

Du 14 au 16 septembre 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 génèreuse.

Environ 25 fabrications dont :

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



63

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 : sandwiches, 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



64

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



DÉCOUVERTE
DE LA CHOCOLATERIE
CONFISERIE

Du 30 mars au 2 avril 2026



DÉCOUVERTE
DE LA PÂTISSERIE

2 sessions

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



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 !

Parcours de Formations diplômantes

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ, CONTRATS, CONVENTIONS...

Pour vos demandes d'information : 02 35 58 17 99 • serviceformation@inbp.com



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

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
- 📌 Trompe-l'œil

PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

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

CHOCOLATS ET CONFISERIES

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

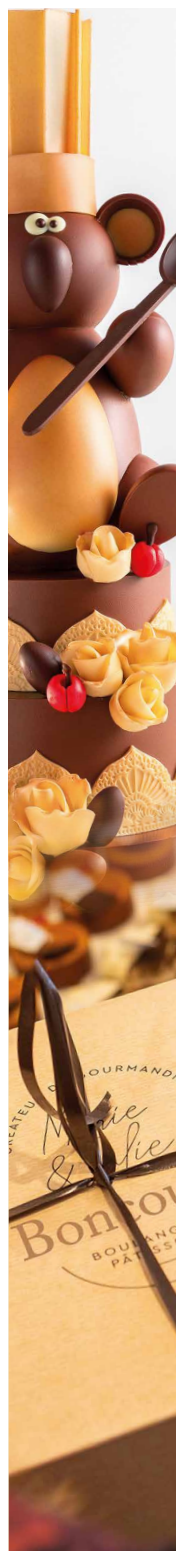
SPÉCIAL FÊTES

- Croquembouches
- 📌 Bûches de Noël 2026
- 📌 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
- 📌 Merchandising et packaging

RÈGLEMENTATION

- 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
- 📌 L'art de l'étiquetage

MANAGEMENT

- 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
- 📌 Montée en compétence : devenir responsable d'une boulangerie-pâtisserie
- 📌 Pilotage de votre boulangerie-pâtisserie : adoptez les bons réflexes / **INBP Tour**
- 📌 L'I.A. : ChatGPT 100% appliqué à la boulangerie-pâtisserie
- 📌 Management
- 📌 Gestion et pilotage de son entreprise
- 📌 Recrutement
- 📌 La vente BtoB (d'entreprise à entreprise)
- 📌 Je projette d'ouvrir ma 1^{ère} boulangerie-pâtisserie
- 📌 Je projette d'ouvrir ma 2^e (ou plus) boulangerie-pâtisserie
- 📌 Valoriser son entreprise pour la céder plus facilement
- 📌 Devenir Sauveteur Secouriste du Travail
- 📌 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



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