



## Formation Pâtisserie

Depuis 1980,  
des taux de réussite  
remarquables aux examens



inbp

3 valeurs :  
Professionalisme  
Accompagnement  
Innovation

La référence à 1h de Paris dans une ville  
d'art, d'histoire et de gastronomie

- Une notoriété qui s'affirme depuis plus de 40 ans
- Des formations reconnues à Rouen, en France et à l'international
- Des missions de conseil pour accompagner les entreprises dans leur développement
- Une expertise au service de l'avancée de l'ensemble de la profession
- Une équipe permanente de formateurs-experts impliqués dans les évolutions du métier, enrichie par des intervenants
- Une pédagogie éprouvée et efficace
- Des conditions et des équipements de travail performants
- Un savoir-faire en termes de publications professionnelles et pédagogiques
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur



### PROCHAINES SESSIONS

Formation à Rouen + stage d'application en entreprise

➔ RENTRÉE JANVIER 2025

Du 9 janvier au 23 mai 2025

➔ RENTRÉE AOÛT 2025

Du 11 août au 19 décembre 2025

# PRÉPARATION AU CAP EN 8 MOIS (STAGE COMPRIS)

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## OBJET DE LA FORMATION

- Inculquer les fondamentaux du métier, à savoir les bases théoriques et pratiques.
- Préparer le public visé, en un temps réduit et en continu, au CAP pâtissier, diplôme d'État de niveau 3 délivré par le ministère de l'Éducation Nationale et inscrit au RNCP.

Dispensée par une équipe pédagogique de passionnés, la formation dure 4 mois et demi à l'INBP. Elle est suivie d'un stage de 14 semaines en entreprise.

Selon les termes du RNCP\*, « le titulaire du CAP Pâtissier fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition), des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur, des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage. Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle. »

\*RNCP Répertoire national des certifications professionnelles

## PUBLIC VISÉ

Personnes sans connaissances en pâtisserie :

- adultes en reconversion professionnelle
- jeunes adultes (+ 18 ans) en réorientation scolaire ou professionnelle.

Personnes du secteur alimentaire (boulangers, cuisiniers) souhaitant gagner en polyvalence.

## CONDITIONS D'ADMISSION

2 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans.
- 2 : Passer, avant chaque session, un test\* organisé à Rouen.

\*Selon le profil, le test peut être de positionnement, de niveau...

N.B. Les candidats étrangers non francophones ne passent qu'un test linguistique.

## PRINCIPE DE LA FORMATION

Cette formation se compose de :

### 4 modules :

- module CAP Pro **OBLIGATOIRE POUR TOUS**
- module CAP Enseignement général
- module Anglais
- module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie

**1 stage d'application obligatoire de 14 semaines en entreprise** qui conditionne la délivrance du diplôme CAP en cas de réussite aux épreuves.

## QUELS MODULES OPTIONNELS CHOISIR ?

### Module CAP Enseignement général

Inscrivez-vous à ce module si vous ne pouvez pas fournir un des diplômes suivants :

- CAP ou BEP Éducation nationale, CAP ou BEP agricole ou maritime, BAC, BP, BT, DAEU, diplôme supérieur, titre enregistré au moins au niveau IV ou 4 de qualification dans le RNCP.
- Cela sert de dispense à l'examen.

### Module Anglais

Inscrivez-vous à ce module si vous ne pouvez pas fournir :

- un relevé de notes d'un diplôme où figure une épreuve obligatoire de langue vivante étrangère (ex. : anglais, espagnol...).
- Cela sert de dispense à l'examen.

### Module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie

Recommandé aux porteurs de projet d'installation.

## DIPLÔME ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le CAP pâtissier, diplôme d'état délivré par l'Éducation nationale.
- L'attestation de niveau INBP, portant sur l'engagement et les résultats (sur critères), ayant valeur de reconnaissance interne INBP.

## INFO EXAMEN Passage du CAP pâtissier

L'épreuve de pratique se déroule à l'INBP.

Les dates des épreuves théoriques du CAP qui seront fixées par le rectorat sont susceptibles de modifier le calendrier de fin de formation.

## ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

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

## HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

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

> Réservation des studios auprès de l'INBP.

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

Hébergement et restauration sont à votre charge.

## LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Travailler dans une pâtisserie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier pâtissier qualifié.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.
- S'installer en tant qu'artisan chef d'entreprise (expérience professionnelle complémentaire conseillée).



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

**INBP SERVICE FORMATION DIPLÔMANTE**

**02 35 58 17 99**  
serviceformation@inbp.com

## FRAIS DE DOSSIER

**PRIX 2025 : 90 € TTC** (offert aux demandeurs d'emploi)  
Tarif unique, quel que soit le nombre de module choisi.

## DATE ET DURÉE DES MODULES

**Module CAP Pro OBLIGATOIRE POUR TOUS 600 h**

**SESSION JANVIER 2025** ➔ Du 9 janvier au 23 mai 2025

**SESSION AOÛT 2025** ➔ Du 11 août au 19 décembre 2025

- Pratique professionnelle	450 h
- Technologie	65 h
- Dessin	33 h
- Sciences appliquées à l'alimentation	28 h
- Hygiène	12 h
- Gestion appliquée	12 h

**Module CAP Enseignement général 66 h**

**SESSION JANVIER 2025** ➔ Du 2 au 8 janvier 2025\*

**SESSION AOÛT 2025** ➔ Du 4 au 8 août 2025

- Français/Histoire-Géo	33 h
- Mathématiques/Physique	33 h

\*En continu puis heures programmées au fil de la formation

**Module Anglais HEURES PROGRAMMÉES DURANT LA FORMATION 14 h**

**Module complémentaire Gestion 40 h**

**SESSION JANVIER 2025** ➔ Du 16 au 20 juin 2025

**SESSION AOÛT 2025** ➔ Du 5 au 9 janvier 2026

- Réglementation juridique, fiscale et sociale	8 h
- Gestion financière	16 h
- Gestion commerciale	16 h

**Stage d'application OBLIGATOIRE POUR TOUS**

**SESSION JANVIER 2025** ➔ De juin à septembre 2025  
(14 semaines)

**SESSION AOÛT 2025** ➔ De janvier à avril 2026  
(14 semaines)

Dans une boulangerie pâtisserie française, suite à la formation

**Stagiaire étranger / Stage d'application OBLIGATOIRE**

L'INBP accompagne ses stagiaires étrangers dans la recherche du stage d'application **obligatoire** de 14 semaines en entreprise, ce stage ayant lieu sur le territoire français. Afin de leur permettre d'accroître leurs compétences techniques tout en développant leur maîtrise de la langue française, les stagiaires étrangers peuvent choisir un stage d'application de 20 semaines.

## PRIX 2025

### Module CAP Pro

Demandeur d'emploi	(8 500 € HT) TVA 20% - 10 200 € TTC
Autres	(9 000 € HT) TVA 20% - 10 800 € TTC

### Module CAP Enseignement général

Demandeur d'emploi	(790 € HT) TVA 20% - 948 € TTC
Autres	(840 € HT) TVA 20% - 1 008 € TTC

### Module Anglais

Tarif unique	(224 € HT) TVA 20% - 268,80 € TTC
--------------	-----------------------------------

### Module complémentaire Gestion

Demandeur d'emploi	(660 € HT) TVA 20% - 792 € TTC
Autres	(690 € HT) TVA 20% - 828 € TTC

**Stagiaire étranger / Stage d'application OBLIGATOIRE**

### Aide à la recherche du stage d'application

14 semaines	(437,50 € HT) TVA 20% - 525 € TTC
20 semaines	(625 € HT) TVA 20% - 750 € TTC

## PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice.