



Formation Boulangerie

Depuis 1978,
des taux de réussite
remarquables aux examens



inbp

3 valeurs :
Professionnalisme
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 2026

Du 12 janvier au 28 mai 2026

➔ RENTRÉE AOÛT 2025

Du 11 août au 19 décembre 2025

PRÉPARATION AU CAP EN 6 MOIS 1/2 (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 boulanger, 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 8 semaines en entreprise.

Selon les termes du RNCP*, « le titulaire du CAP boulanger est un professionnel qualifié. Il doit être capable de réaliser : pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées et produits de base en restauration boulangère. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. » De plus, selon le référentiel, « il doit être capable de présenter au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. »

*RNCP Répertoire national des certifications professionnelles

PUBLIC VISÉ

Personnes sans connaissances en boulangerie :

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

Personnes du secteur alimentaire (pâtisseries, 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 8 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 boulanger, 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 boulanger

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 boulangerie ou une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier boulanger qualifié.
- Être technico-commercial au service des entreprises du secteur.
- S'installer en tant qu'artisan boulanger chef d'entreprise (CAP obligatoire en cas d'installation et expérience professionnelle complémentaire conseillée).



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

INBP SERVICE FORMATION DIPLOMANTE

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 603 h

SESSION JANVIER 2026 ➔ Du 12 janvier au 28 mai 2026

SESSION AOÛT 2025 ➔ Du 11 août au 19 décembre 2025

- Pratique professionnelle	455 h
- Technologie	93 h
- Sciences appliquées à l'alimentation	28 h
- Hygiène	12 h
- Gestion appliquée et PSE	15 h

Module CAP Enseignement général 66 h

SESSION JANVIER 2026 ➔ Du 5 au 9 janvier 2026*

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 2026 ➔ Du 8 au 12 juin 2026

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 2026 ➔ De juin à août 2026
(8 semaines)

SESSION AOÛT 2025 ➔ De janvier à février 2026
(8 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 8 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 (Prix 2026 : nous consulter)

Module CAP Pro

Demandeur d'emploi	(7 800 € HT) TVA 20% - 9 360 € TTC
Autres	(8 300 € HT) TVA 20% - 9 960 € 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

8 semaines	(375 € HT) TVA 20% - 450 € TTC
20 semaines	(625 € HT) TVA 20% - 750 € TTC

PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice.

