



## PROCHAINE SESSION

Formation à Rouen

➔ **RENTRÉE JANVIER 2025** Du 7 janvier au 4 juillet 2025

# Perfectionnement Pâtisserie

Depuis 1995,

des taux de réussite élevés  
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

# PRÉPARATION AU BM EN 6 MOIS

BREVET DE MAÎTRISE

## OBJET DE LA FORMATION

Permettre de gagner en expertise métier, renforcer et développer les connaissances et compétences théoriques et pratiques, former à la gestion d'entreprise artisanale.

Préparer le public visé, en un temps réduit et en continu, au Brevet de Maîtrise (BM) pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, titre de niveau 5 (Bac +2), délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat et inscrit au RNCP.

Dispensée par une équipe pédagogique de passionnés, la formation dure 6 mois à l'INBP.

Selon les termes du RNCP\*, « le titulaire du brevet de maîtrise de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur assure les activités de **production** et de **direction** de l'entreprise artisanale. » Entre autres, il supervise et réalise « tous types de fabrications de produits et de prestations de pâtisserie-confiserie-glacierie-traiteur de haute qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. »

\* RNCP Répertoire national des certifications professionnelles

## PUBLIC VISÉ

Professionnels en pâtisserie.

## CONDITIONS D'ADMISSION

3 ou 4 conditions sont à remplir :

- 1 : Avoir au minimum 18 ans.
- 2 : Être titulaire d'un diplôme ou d'un titre de niveau IV ou 4 dans le métier concerné (BTM, ancien BM de niveau IV), sous réserve d'acceptation par la Chambre de Métiers  
**Ou** attester d'au moins 7 ans d'expérience professionnelle en pâtisserie (apprentissage compris).
- 3 : Passer un **entretien de positionnement\*** (organisé à Rouen avant chaque session, obligatoire pour tous). Cet entretien individuel a pour objectif d'explorer le parcours du candidat et de valider son inscription.
- 4 : Passer un **test de niveau\*** à Rouen, si vous n'avez pas de diplôme.

\* Entretien de positionnement et test de niveau peuvent se passer dans la même journée.

## ● DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule à l'INBP du 7 janvier au 4 juillet 2025.  
Total des heures de cours : **855 h**.

### DÉTAIL DES HEURES DE FORMATION

855 h

- Pratique professionnelle	456 h
- Technologie	70 h
- Fonction entrepreneuriale	49 h
- Fonction commerciale	56 h
- Fonction financière, gestion économique de l'entreprise artisanale	84 h
- Fonction gestion des ressources humaines GRH	42 h
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant	56 h
- Fonction communiquer à l'international	42 h

Tous les cours se déroulent à l'INBP (pratique et théorie).  
Les examens peuvent se dérouler au-delà de la formation.

## ● TITRE ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le **Brevet de Maîtrise pâtissier** délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat (titre de niveau 5).
- L'**attestation de niveau INBP**, portant sur l'engagement et les résultats (sur critères), ayant valeur de reconnaissance interne INBP.

## ● 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.

## ● FRAIS DE DOSSIER

90 € TTC (offert aux demandeurs d'emploi)

## ● COÛT DE LA FORMATION

**SESSION JANVIER 2025** ➔ Du 7 janvier au 4 juillet 2025

● **855 H**

Demandeur d'emploi	(14 000 € HT) TVA 20% - <b>16 800 € TTC</b>
Autres	(15 000 € HT) TVA 20% - <b>18 000 € TTC</b>

N.B. : En cas de changement de TVA, celle-ci sera immédiatement appliquée selon la nouvelle règle en vigueur.

## ● PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Consultez la notice.

INBP  
SERVICE  
FORMATION  
DIPLOMANTE

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

### LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Ouvrier pâtissier qualifié (poste à responsabilités)
- Artisan pâtissier chef d'entreprise
- Chef de production
- Formateur pâtissier
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur

...



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