



PERFECTIONNEMENT
EN BOULANGERIE
• 2011

Préparation au Brevet professionnel et au Brevet de maîtrise en 6 mois

Prochaine session :
• du 3 janvier au 1^{er} juillet 2011

➤ Objet de la formation

Cette formation s'adresse à des professionnels qui souhaitent :

- approfondir leurs connaissances,
- préparer 2 diplômes, dans de bonnes conditions, en un temps réduit (Brevet professionnel de niveau IV et Brevet de Maîtrise de niveau III).

➤ Conditions d'admission

5 conditions sont à remplir :

- 1°) Avoir au minimum **18 ans**.
- 2°) Être titulaire d'un diplôme ou d'un titre de **niveau IV** dans le métier concerné (BP, BAC PRO, ancien BM de niveau IV).
Ou être titulaire d'un **CAP boulanger + 3 ans** d'expérience professionnelle (hors apprentissage),
Ou attester d'au moins **5 ans** d'expérience professionnelle (hors apprentissage).
- 3°) Être titulaire d'un **Brevet des Collèges** (BEPC) ou justifier d'un niveau équivalent.
Ou passer un **test de niveau*** à Rouen.
- 4°) Passer un **test de sélection*** (organisé à Rouen avant chaque session, obligatoire pour tous).
- 5°) 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.

**Tests de niveau, de sélection et entretien de positionnement peuvent se passer dans la même journée.*

Durée de la formation

Cette formation se déroule de **janvier à juillet 2011**.

Total des heures de cours : **825 h**

Diplômes

Cette formation est sanctionnée par :

- Un **diplôme INBP** remis aux stagiaires qui ont fait preuve d'assiduité et qui ont obtenu une moyenne de 12/20 sur l'ensemble des notes attribuées périodiquement dans chaque matière.
- Le **Brevet professionnel boulanger** délivré par l'Education nationale (diplôme de niveau IV).
- Le **Brevet de Maîtrise boulanger** délivré par la Chambre de Métiers (diplôme de niveau III).

Hébergement et restauration

Une nouvelle **résidence**, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires. Agréables et modernes, les studios offrent de belles prestations (équipement mobilier, possibilité de kits linge et vaisselle, accès Internet offert, locaux collectifs tels que salle polyvalente, laverie, cafétéria, local à vélos...). Réservation auprès de l'INBP.

En semaine, le midi, il est possible de **déjeuner** au self (situé au 3^{ème} étage de l'INBP).

Hébergement et restauration sont à votre charge.

Frais de dossier

Demandeur d'emploi 40 € TTC
Autres 80 € TTC

Prix du stage 2011

Demandeur d'emploi 7 960,66 € HT 9 520,95 € TTC
Autres 9 366,03 € HT 11 201,77 € TTC

Prise en charge financière

Consultez la notice jointe.

Les débouchés après la formation

- Ouvrier boulanger qualifié (poste à responsabilités)
 - Chef de production
 - Artisan boulanger chef d'entreprise
 - Formateur boulanger
 - Technico-commercial au service des entreprises du secteur...
- > Autant de fonctions qui peuvent s'exercer **en France comme à l'international**.
- Le **PLUS après la formation** : accès au fichier INBP d'offres d'emploi.

Détail des heures de formation

• Pratique	283 h
• Technologie	178 h
• Sciences et hygiène	35 h
• Fonction entrepreneuriale	49 h
• Fonction commerciale	56 h
• Fonction financière, gestion économique de l'entreprise artisanale	84 h
• Fonction gestion des ressources humaines	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