



PROCHAINE SESSION À ROUEN
> Août 2011
Rentrée possible jusqu'à fin octobre

Formation Boulangerie

EN ALTERNANCE



En 2010,
le CFA BPF a remporté
la Coupe de France des Écoles !

CFA BPF

CFA DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE

Attention, ce CFA n'est pas comme les autres !

Dès sa création en 1996, son idée fondatrice était originale et novatrice : "devenir boulanger et/ou pâtissier après le BAC". Persuadé qu'il y avait de beaux parcours à réaliser en boulangerie-pâtisserie après le lycée, le CFA BPF a gagné son pari.

Aujourd'hui, ce sont plus de 300 anciens qui exercent ces activités partout dans le monde, en fonction de leur personnalité, sous des formes variées. Ouvrier ou chef de production, direction d'entreprise, formation, travail humanitaire, expertise technique...

Avec le CFA BPF, révélez votre talent et osez devenir qui vous êtes.



OBJET DE LA FORMATION

Cette formation prépare en 1 an au CAP boulanger et se déroule en alternance. Elle s'adresse à des personnes qui n'ont aucune connaissance en boulangerie.



CONDITIONS D'ADMISSION

- 1 : Avoir entre 16 et 25 ans et signer un contrat d'apprentissage avec un employeur.
- 2 : Être titulaire d'un baccalauréat (général, technique ou professionnel).



FORMATION RÉMUNÉRÉE

Des barèmes (% du SMIC) sont fixés pour le contrat d'apprentissage, notamment en fonction de l'âge.

LE CFA BPF SE SITUE AU CŒUR DE L'INBP*

Des formations reconnues, une équipe permanente de 25 formateurs-chercheurs.
9000 professionnels ou personnes en reconversion formés par an.
Des conditions et des équipements de travail performants.
Un centre de ressources n°1 du secteur et des publications INBP.
Une salle de lecture et une salle informatique ouvertes aux stagiaires.
Un pôle d'innovation pour anticiper les évolutions de nos métiers.

* Les apprentis bénéficient de toute la structure INBP

PLUS QU'UNE ÉCOLE
un institut

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com
Etablissement reconnu d'utilité publique par décret du 4 décembre 1974
Organisme enregistré sous le n°23750036676 auprès du Préfet de la Région Haute-Normandie
SIRET 315 042 945 000 32 - TVA FR 35 315 042 945 000 32 - NAF 8532 Z

DURÉE DE LA FORMATION ET ALTERNANCE

La formation débute au CFA BPF fin août et se termine en juin.

Le rythme de l'alternance est le suivant :

- 15 jours au CFA BPF à Rouen
- 15 jours dans l'entreprise d'accueil

Le contrat d'apprentissage se signe avec l'employeur sur 12 mois.

Total des heures de cours au CFA BPF : **634 h.**

Durée hebdomadaire au CFA BPF : 35 h (en moyenne).

DÉTAIL DES HEURES DE FORMATION AU CFA BPF 634 h

- Pratique et technologie professionnelles	475 h
- Hygiène et sciences appliquées à l'alimentation	36 h
- Action commerciale	30 h
- Gestion	30 h
- Sensibilisation à l'international	27 h
- Analyses de farines	18 h
- Connaissance de l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise et prévention santé environnement	18 h

Cette formation est adaptée au profil des apprentis, qui, du fait de leur niveau d'études, sont dispensés des épreuves du domaine général à l'examen du CAP. Ils reçoivent donc des cours d'enseignement général de niveau supérieur, pour les préparer au mieux à la vie active.

DIPLÔMES

Cette formation est sanctionnée par :

- Un **diplôme INBP** remis aux apprentis 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. Chaque année, le Major de promotion reçoit une récompense.
- Le **CAP boulanger** délivré par l'Éducation Nationale (l'examen se déroule au CFA BPF entre fin mai et début juin).

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

La nouvelle résidence Georges Charpak, située en face de l'INBP, est à disposition des apprentis. Agréables et modernes, les studios offrent de belles prestations.

> **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.

SERVICE FORMATION DE L'INBP ET DU CFA BPF

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

A votre écoute : Sonia Siegrist, Florence Duchesne, Daline Eng, Pauline Gressent, Violaine Michaux.

LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Ouvrier boulanger qualifié
- Chef de production
- Artisan boulanger chef d'entreprise (après la formation, une expérience professionnelle complémentaire est conseillée)
- Formateur
- Travailleur humanitaire
- Expert 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 **réseau INBP** et à son fichier d'offres d'emploi.

SUR INTERNET

Le blog du CFA BPF

<http://blogcfabpf.inbp.com>

Toute l'actu du CFA BPF, mise à jour par les formateurs !

