

## L' INBP en bref

---

### **FORMATION • CONSEIL** : Rouen – France – International

Domaines d'intervention : boulangerie, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, traiteur.

Date de création : 1974 à Rouen

Statut : fondation reconnue d'utilité publique

Présidence : le Président de l'INBP est le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française située à Paris

Direction : Gérard Brochoire

Nombre de salariés : 48 (formateurs, personnel administratif, techniciens et ingénieurs)

Nombre de formateurs boulangers, pâtisseries permanents : 21 (dont des Meilleurs Ouvriers de France) et de nombreux vacataires

### L'INBP en quelques mots

- Plus qu'une école, c'est un institut dont le cœur de métier est la formation et le conseil, mais pas seulement...
- Par ailleurs, il contribue à la recherche et au développement dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale et aux avancées matérielles, commerciales et techniques.
- De plus, l'INBP publie régulièrement ouvrages de technologie, livres de recettes, revues et brochures d'information variées à l'intention des boulangers-pâtisseries et de tous les acteurs de ce secteur.

Une distinction remarquable : l'INBP est labellisé *Pôle d'innovation*, distinction décernée par le Ministère des PME, du Commerce et de l'Artisanat

Valeurs : professionnalisme et sérieux, convivialité et proximité, goût du travail, accueil soigné et suivi du stagiaire, modernité

### Caractéristiques du public :

- adultes (+ 18 ans)
- national et international (pour les formations diplômantes environ 80/20 %)
- professionnels (artisans ou ouvriers boulangers-pâtisseries, vendeuses)
- professionnels autres métiers de bouche
- adultes en reconversion professionnelle

### Lieux de formation :

- à Rouen (principalement formations diplômantes d'une durée de 4 mois et demi, stages de formation continue de 3 à 15 jours, formations à la carte pour des groupes d'étrangers)
- dans toute la France, directement dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (formations intra de 1 à 3 jours)
- dans toute la France, dans des locaux mis à disposition par des fédérations de boulangerie-pâtisserie (organisation de journées collectives de formation, durée 1 journée)
- à l'international (Europe, Asie, Amérique, Afrique)

#### Formations diplômantes :

- préparation en 4 mois et demi aux diplômes de base de la profession de CAP boulanger (Education nationale), CAP pâtissier (Education nationale), CAP chocolatier-confiseur (Education nationale)
- préparation en 6 mois aux diplômes supérieurs de la profession de Brevet professionnel (Education nationale) et Brevet de maîtrise boulanger (Chambre de Métiers) et Brevet de maîtrise pâtissier (Chambre de métiers)

2

Répartition des activités de formation : les formations diplômantes représentent 30% de l'activité globale de formation de l'INBP

Nombre total de stagiaires/an : 9000

Taux de réussite au CAP, suite à une préparation en 4 mois et demi (en boulangerie ou en pâtisserie) : de 85 à 95% (selon les promos)

Organisation des examens : à l'INBP même, un atout pour les stagiaires qui passent leurs épreuves là où ils ont été formés

Equipement et moyens matériels : excellentes conditions de travail dans les fournils et laboratoires pédagogiques. En plus, une salle informatique équipée d'ordinateurs Mac est réservée aux stagiaires

Un centre de documentation réputé : 1<sup>er</sup> centre ressources en France spécialisé en boulangerie-pâtisserie

Réseau INBP : en 30 ans d'activité, l'INBP s'est constitué un réseau d'anciens à travers le monde. Parmi eux, figurent de grands noms du secteur (Maison Kayser, Boulangerie Ganachaud...)

Le petit plus original : l'INBP gère également un petit CFA (Centre de formation d'apprentis), le CFA BPF, réservé aux jeunes (jusqu'à 25 ans), titulaires d'au moins un BAC

À noter : c'est à l'INBP que se déroulent les finales du concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France en boulangerie. Ce concours distingue les professionnels de très haut niveau

Accès : facile d'accès, Rouen se situe à 1h10 de Paris en train ou par l'autoroute A13

Un service formation à l'écoute des stagiaires : une équipe de 4 personnes, un numéro unique d'accès 02 35 58 17 99

#### Informations complémentaires

Les sites web de l'INBP :

[www.inbp.com](http://www.inbp.com) le site générique de l'INBP

[www.formation-chocolat.com](http://www.formation-chocolat.com) le site de la formation INBP au CAP de chocolatier-confiseur en 4 mois et demi

[www.cannelle.com](http://www.cannelle.com) le site portail de la filière boulangerie-pâtisserie

[www.inbpinnov.com](http://www.inbpinnov.com) l'INBP, pôle innovation

**INBP**

150 boulevard de l'Europe  
BP 1032  
76171 Rouen cedex 1

Téléphone : 02 35 58 17 77

Fax : 02 35 58 17 86