



NOUVEAU Formation en chocolaterie-confiserie

Préparation au CAP en 4 mois et demi Certificat d'aptitude professionnelle

Première session

- De janvier à mai 2010

➤ Objet de la formation

Cette formation prépare au **CAP chocolatier-confiseur en 4 mois et demi**.

Elle s'adresse à des personnes qui n'ont aucune connaissance en chocolaterie-confiserie :

- à des adultes (+ de 18 ans) qui souhaitent entrer dans la profession,
- à des adultes en reconversion, désirant changer de profession.

Elle s'adresse également :

- à des personnes du secteur alimentaire (pâtisseries, boulangers, cuisiniers) souhaitant élargir leurs compétences.

➤ Conditions d'admission

3 conditions sont à remplir :

1°) Avoir au minimum **18 ans**.

2°) Passer un **test de sélection** organisé à Rouen avant chaque session.

3°) Posséder le **BEPC** ou le Brevet des Collèges ou un diplôme équivalent.

Si vous ne possédez pas l'un de ces diplômes, vous devrez passer en plus un **test de niveau** à Rouen.

Note aux stagiaires étrangers

1°) Les candidats étrangers non francophones ne passeront qu'un **test linguistique**.

En effet, pour bien suivre les cours, il est indispensable de bien comprendre la langue française.

2°) Le CAP est un diplôme d'État qui est attribué par le ministère de l'Éducation Nationale.

➤ Principe de la formation

Cette formation se compose de **3 modules**.

- Module CAP Enseignement général
- Module CAP Pro
- Module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie

➤ Quels modules choisir ?

	Vous n'avez aucun diplôme français	Vous avez au moins un CAP ou diplôme équivalent validé par l'Education Nationale	Vous venez de l'étranger pour suivre la formation
Module CAP Enseignement général	CE MODULE VOUS EST FORTEMENT CONSEILLÉ pour vous préparer à l'examen	CE MODULE NE VOUS CONCERNE PAS Vous en serez dispensé à l'examen	CE MODULE VOUS EST FORTEMENT CONSEILLÉ si vous n'avez pas de diplôme bénéficiant d'une reconnaissance académique
Module CAP Pro	module OBLIGATOIRE	module OBLIGATOIRE	module OBLIGATOIRE
Module complémentaire Gestion	<i>module facultatif</i>	<i>module facultatif</i>	<i>module facultatif</i>
Stage d'application dans une boulangerie pâtisserie chocolaterie française	NE VOUS CONCERNE PAS <i>stage découverte destiné aux stagiaires venant de l'étranger</i>	NE VOUS CONCERNE PAS <i>stage découverte destiné aux stagiaires venant de l'étranger</i>	<i>stage facultatif</i>

➤ 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 **CAP chocolatier-confiseur** délivré par l'Education Nationale.

➤ Hébergement et restauration

L'INBP ne possède **pas d'internat**.

Pour vous aider dans vos recherches, nous pouvons vous fournir une liste de chambres et de studios habituellement disponibles sur Rouen.

Vous pouvez **déjeuner** le midi au self (situé au 3^{ème} étage de l'INBP), en semaine.

Hébergement et repas sont à votre charge.

➤ Frais de dossier

Demandeur d'emploi 40 € TTC

Autres 80 € TTC

Tarif unique, quel que soit le nombre de module choisi.

➤ Prise en charge financière

Consultez la notice jointe.

➤ Les débouchés après la formation

Ouvrier chocolatier-confiseur qualifié,

Artisan chocolatier-confiseur,

Technico-commercial au service des entreprises du secteur...

Après votre formation, vous avez accès au fichier d'offres d'emploi de l'INBP.

Durée, date et prix des modules

- **Module CAP Enseignement général** 66 h
 - Français/Histoire-Géo 33 h
 - Mathématiques/Physique 33 h

Session de janvier à mai 2010

Du 11 au 15 janvier 2010 (en continu)
et du 5 mars au 7 mai 2010 (les vendredis après-midi)

> Prix 2010	HT	TTC
Demandeur d'emploi	536,58 €	641,75 €
Autres	630,96 €	754,63 €

- **Module CAP Pro** 600 h
 - Pratique professionnelle 450 h
 - Technologie 65 h
 - Dessin 33 h
 - Sciences appliquées à l'alimentation 28 h
 - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise et Vie sociale et professionnelle 12 h
 - Hygiène 12 h

Session de janvier à mai 2010

Du 18 janvier au 21 mai 2010

> Prix 2010	HT	TTC
Demandeur d'emploi	5783,10 €	6916,59 €
Autres	6806,20 €	8140,22 €

- **Module complémentaire Gestion d'une boulangerie-pâtisserie** 40 h
 - Réglementation juridique, fiscale et sociale 8 h
 - Gestion financière 16 h
 - Gestion commerciale 16 h

Session de janvier à mai 2010

Du 14 au 18 juin 2010

> Prix 2010	HT	TTC
Demandeur d'emploi	442,80 €	529,59 €
Autres	520,80 €	622,88 €

- **Stage d'application dans une boulangerie pâtisserie chocolaterie française, suite à la formation** Spécial stagiaires venus de l'étranger

> Prix 2010	HT	TTC
10 semaines	308,00 €	368,37 €
20 semaines	518,00 €	619,53 €

PASSAGE DE L'EXAMEN DU CAP chocolatier-confiseur

Toutes les épreuves se déroulent à l'INBP, après la formation (vers fin mai, courant juin 2010).

Service formation de l'INBP 02 35 58 17 99 - serviceformation@inbp.com

À votre écoute : Sonia Siegrist - Florence Duchesne - Daline Eng - Pauline Gressent - Violaine Michaux