



> OBJECTIF BOULANGER ENTREPRENEUR

Nouvelle formation

Préparation au CAP boulanger
et au métier de chef d'entreprise en 6 mois 1/2

Session 2011
• Du 3 janvier au 15 juillet

➤ Objet de la formation

Cette formation s'adresse à des personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise de boulangerie-pâtisserie.

Elle prépare au **CAP boulanger** et au métier de chef d'entreprise en **6 mois 1/2**, en conjuguant **formation à l'INBP** et **stage en entreprise** :

- 22 semaines à l'INBP et 3 périodes de 2 semaines en entreprise.

➤ Conditions d'admission

4 conditions sont à remplir :

- 1°) Avoir au minimum **18 ans**.
- 2°) Avant d'entrer en formation, être allé(e) dans une **boulangerie-pâtisserie** pour en découvrir les **réalités** côté production et côté vente est un plus (Évaluation en Milieu de Travail, ou stage, ou relations personnelles).
- 3°) Passer un **entretien de motivation** et de **soutenance d'un pré-projet** à l'INBP, à Rouen, avant la session.
- 4°) Posséder le **Brevet des Collèges** ou le BEPC ou un diplôme équivalent.

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

➤ Principe de la formation

La formation à l'INBP est complétée par un **stage en entreprise** :

- **770 heures** à l'INBP
- **210 heures** en entreprise

> Soit **22 semaines** à l'INBP et **6 semaines** en entreprise.

➤ Organisation générale

Session 2011

Période 1	Du 3 janvier au 4 mars	INBP
Période 2	<i>Du 7 mars au 18 mars</i>	<i>Entreprise</i>
Période 3	Du 21 mars au 29 avril	INBP
Période 4	<i>Du 2 au 13 mai</i>	<i>Entreprise</i>
Période 5	Du 16 mai au 1 ^{er} juillet	INBP
Période 6	<i>Du 4 au 15 juillet</i>	<i>Entreprise</i>

➤ Contenu de la formation

À l'INBP : 770 heures

Pratique professionnelle en boulangerie	439 h
Technologie professionnelle	93 h
Hygiène et sciences appliquées à l'alimentation	40 h
Environnement économique, juridique et social de l'entreprise	20 h
Gestion et commercialisation d'une boulangerie-pâtisserie	110 h
Simulation d'une reprise d'entreprise à partir d'un cas réel	24 h
Initiation à l'informatique	20 h
Coaching collectif et accompagnement du projet professionnel	24 h

➤ Frais de dossier

80 € TTC

➤ Prise en charge financière

Consultez la notice jointe.

➤ Coût de la formation

Demandeur d'emploi • 770 heures • 7 004,04 € HT - **8 376,83 € TTC**

Autres • 770 heures • 8 240,86 € HT - **9 856,07 € TTC**

➤ Diplômes et attestation

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 boulanger** délivré par l'Éducation Nationale (toutes les épreuves se dérouleront à l'INBP).
- Une **attestation de stage SPI** Chambre de Métiers et de l'Artisanat (obligatoire pour s'installer).

➤ 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.

Bon à savoir

Formation de l'associé(e)

Gestion au quotidien d'une boulangerie-pâtisserie
• Du 4 au 8 juillet 2011

Demandeur d'emploi	516,80 HT	618,09 TTC
Autres	608 HT	727,17 TTC

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