

ESTUDIAR
EN
FRANCIA



ROUEN

INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE



El INBP : ¡ 35 años de experiencia en formación y asesoramiento ! El INBP es un centro de formación especializado en panadería, pastelería y chocolatería-confitería. La escuela propone opciones de formación diversas : formaciones que conducen a diploma en francés (diplomas de Estado que van del nivel V al nivel II), formaciones que conducen a diploma en inglés (diploma escuela), cursillos de perfeccionamiento de algunos días, intervenciones en directo en las empresas. Cada año más de 8500 profesionales, estudiantes y cursillistas depositan su confianza en nosotros. El INBP organiza el concurso de Mejor Obrero de Francia en panadería : con una red de más de 50 instructores (de los cuales 25 permanentes), nuestra escuela trabaja con chefs famosos, a menudo MOF. El INBP es asimismo el primer centro documental en Francia dotado de más de 3300 libros y fascículos. Por su nivel de pericia, el INBP interviene de forma regular en coloquios internacionales y es reconocido como una institución de excelencia por los panaderos pasteleros franceses. http://www.cannelle.com/inbp_en_bref.pdf

◆ PRINCIPALES SECCIONES

Nuestra institución imparte formaciones que conducen a diploma en francés o en inglés en los campos siguientes : Panadería Pastelería Chocolatería-confitería. En ciertas formaciones se puede efectuar una práctica de aplicación en empresa.

◆ INVESTIGACIÓN

Desde hace más de 15 años, el INBP es reconocido como « polo de innovación » por el ministerio de economía, industria y empleo. La escuela tiene contactos de forma regular con las grandes instituciones del país como el Ministerio de salud, el Ministerio de educación nacional, el INRA (Instituto Nacional de Investigación Agronómica), la AFSSA (Agencia Francesa de Seguridad Sanitaria de los Alimentos) El INBP

favorece así el acceso a los conocimientos científicos y técnicos que presentan un interés para las empresas artesanales.

◆ PUNTOS FUERTES

El INBP, reconocido por sus formaciones de calidad, sus consejos prácticos adaptados, su know how y su seriedad, se ha impuesto como la referencia del sector. El INBP es

- 1 escuela en el centro de la ciudad, 1 residencia nueva y amoblada que abre derecho a la ayuda para la vivienda.
- 7 hornos y laboratorios dedicados a la formación profesional
- 1 laboratorio pedagógico destinado a la formación de los chefs
- Equipamientos renovados constantemente, 1 horno de leña a la antigua, 1 centro de documentación, el más sustentado de la profesión, 1 centro de análisis, acceso gratuito a internet, 1 restaurante, 1 local de esparcimiento

◆ SITUACIÓN GEOGRÁFICA

El INBP está situado en Rouen, en Alta Normandía, ciudad situada a 1h de tren de París



FICHA DE IDENTIDAD

- ◆ **Nombre exacto de la institución**
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie
- ◆ **Estatuto**
Fundación reconocida de utilidad pública.
- ◆ **Ciudad del centro principal de la institución**
Rouen
- ◆ **Número de estudiantes**
491 personnes en 2009 à Rouen / 8000 personnes en dehors de Rouen
- ◆ **Porcentaje o número de estudiantes extranjeros**
15 % à Rouen.
- ◆ **Índole y categorías de los diplomas**
Diplomas nacionales : Certificado de Aptitud Profesional (CAP) : Diploma Profesional (Brevet Professionnel, BP) : Diploma de Maestría (Brevet de Maîtrise, BM) : Licence en comercio internacional. Diploma de la institución : Diploma INBP y otros diplomas
- ◆ **Curso de idioma francés**
Si - Cursos de FLE en el programa de nuestras formaciones impartidas en inglés a razón de algunas horas por semana.
- ◆ **Programas de estudios para estudiantes extranjeros**
Si
- ◆ **Programas de formación en inglés**
Si - Programas de formación impartidos exclusivamente en inglés, pero que no dan acceso a los diplomas de Estado.
- ◆ **Gastos de inscripción para el año (indicativo)**
De 800 a 9000 euros
- ◆ **Dirección postal**
150, Boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen Cedex 1

<http://www.inbp.com>

Miembro del Campus France Forum