



ROUEN

INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE



L'INBP : 35 ans d'expérience en formation et en conseil ! L'INBP est un centre de formation spécialisé dans la boulangerie, la pâtisserie et la chocolaterie-confiserie. L'école propose des formules de formation diverses : des formations diplômantes en français (diplômes d'État allant du niveau V au niveau II), des formations diplômantes en anglais (diplôme école), des stages de perfectionnement de quelques jours, des interventions en direct dans les entreprises. Chaque année plus de 8500 professionnels, étudiants et stagiaires nous font confiance. L'INBP organise le concours Meilleur Ouvrier de France en boulangerie : avec un réseau de plus de 50 formateurs (dont 25 permanents), notre école travaille avec des chefs renommés, souvent MOF. L'INBP est également le premier centre documentaire en France de plus de 3300 livres et fascicules. De part son niveau d'expertise, l'INBP intervient régulièrement dans des colloques internationaux et est reconnu comme étant un établissement d'excellence par les boulangers pâtisseries français. http://www.cannelle.com/inbp_en_bref.pdf

◆ PRINCIPALES FILIÈRES

Notre établissement dispense des formations diplômantes en français ou en anglais dans les domaines suivants : boulangerie pâtisserie chocolaterie-confiserie. Il est possible dans certaines formations d'effectuer un stage d'application en entreprise.

◆ RECHERCHE

Depuis plus de 15 ans, l'INBP est reconnu comme « pôle d'innovation » par le ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi. L'école a régulièrement des contacts avec les grandes institutions du pays comme le Ministère de la santé, le Ministère de l'éducation nationale, l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments). L'INBP favorise ainsi l'accès aux connaissances scientifiques

et techniques présentant un intérêt pour les entreprises artisanales.

◆ POINTS FORTS

Reconnu pour ses formations de qualité, ses conseils pratiques adaptés, son savoir faire, l'INBP s'est imposé comme la référence du secteur. L'INBP c'est :

- 1 école en centre-ville, 1 résidence neuve et meublée ouvrant droit à l'aide au logement.
- 7 fournils et laboratoires dédiés à la formation professionnelle
- 1 laboratoire pédagogique destiné à la formation des chefs
- Des équipements rénovés, 1 four à bois à l'ancienne, 1 centre documentaire le plus riche de la profession, 1 centre d'analyses, l'accès gratuit à internet, 1 restaurant, 1 foyer détente

◆ SITUATION GÉOGRAPHIQUE

L'INBP est situé à Rouen, en Haute-Normandie, ville située à 1h de train de Paris.



FICHE D'IDENTITÉ

- ◆ **Nom exact de l'établissement**
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie
- ◆ **Statut de l'établissement**
Fondation reconnue d'utilité publique
- ◆ **Ville du principal site de l'établissement**
Rouen
- ◆ **Nombre d'étudiants**
491 personnes en 2009 à Rouen / 8000 personnes en dehors de Rouen
- ◆ **Pourcentage ou nombre d'étudiants étrangers**
15 % à Rouen.
- ◆ **Nature et catégories de diplômes délivrés**
Diplômes nationaux : Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP) : Brevet Professionnel (BP) : Brevet de Maîtrise (BM) : Licence en commerce international. Diplôme d'établissement : Diplôme INBP et autres diplômes
- ◆ **Cours de langue française**
Oui - Des cours de FLE sont au programme de nos formations dispensées en anglais à raison de quelques heures par semaine.
- ◆ **Programmes d'études pour étudiants étrangers**
Oui
- ◆ **Programmes de formation en anglais**
Oui - Programmes de formation dispensés exclusivement en anglais, mais ne donnant pas accès aux diplômes d'État.
- ◆ **Frais d'inscription pour l'année (indicatif)**
De 800 à 9000 euros
- ◆ **Adresse postale**
150, Boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen Cedex 1

<http://www.inbp.com>

Membre du Forum Campus France