



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

# CATALOGUE FORMATIONS

À L'INBP ROUEN & EN ENTREPRISE

2025

INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

# “ Donnez un nouvel élan à votre activité

*Dans un secteur en constante évolution, où l'innovation côtoie les traditions, il est essentiel de se former pour rester compétitif et offrir des produits de qualité irréprochable. Que vous soyez passionné ou désireux de perfectionner vos techniques, nous avons élaboré des programmes sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques.*

**Nos formations couvrent une large gamme de thématiques :**

*De la maîtrise des nouvelles tendances aux techniques avancées, en passant par l'optimisation des processus et la gestion durable de votre entreprise. Vous découvrirez des savoir-faire uniques, tout en approfondissant vos connaissances pour rester à la pointe de votre art.*

**À travers ces formations, notre objectif est simple :**

*Vous fournir les clés pour améliorer vos compétences, relever les défis d'un marché exigeant et vous permettre de vous épanouir dans votre métier, avec confiance et expertise.*

**Rejoignez-nous pour faire briller votre savoir-faire.**



## Sommaire

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Inscription, Financement et infos pratiques</b>                     | <b>3</b>  |
| <b>Calendrier des stages courts</b><br>réalisés à l'INBP Rouen         | <b>4</b>  |
| <b>Stages courts</b><br>réalisés à l'INBP Rouen                        |           |
| ● <b>Boulangerie</b>   | <b>6</b>  |
| ● <b>Snacking</b>  | <b>11</b> |
| ● <b>Pâtisserie</b>  | <b>12</b> |
| ● <b>Vente</b>   | <b>15</b> |
| ● <b>Initiation / Remise à niveau</b>                                  | <b>16</b> |
| <b>Formations en alternance / continue</b><br>réalisées à l'INBP Rouen | <b>17</b> |
| <b>Formations en entreprise</b><br>réalisées partout en France         | <b>18</b> |

JE M'INSCRIS  
EN LIGNE



## Inscription à nos stages et formations

En ligne sur [inbp.com/inscription](https://inbp.com/inscription)

**Contactez notre équipe  
pour plus d'informations.**

Du lundi au vendredi :

8h30 - 12h30 / 13h30 - 17h

Par téléphone : 02 35 58 17 81

Par mail : [servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com)

## Prise en charge financière

**Rapprochez-vous de notre équipe pour  
connaître les possibilités de financement  
et être accompagné dans vos démarches.**

Par téléphone : 02 35 58 17 81

Par mail : [servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com)

## Assistance professionnelle

**Posez vos questions techniques, pratiques,  
historiques, sectorielles à nos experts.**

Par téléphone : 02 35 58 17 70

Par mail : [doc@inbp.com](mailto:doc@inbp.com)



## Informations pratiques sur les stages courts à l'INBP Rouen

### Confirmation

Une dizaine de jours avant le stage, vous recevrez un mail de confirmation avec un plan d'accès.

### Annulation

En cas de désistement, prévenez l'INBP, au plus tard, 15 jours avant le stage\*.

L'INBP se réserve le droit d'annuler le stage.

### Lieu / Équipement

L'INBP dispose de fournils et de laboratoires pédagogiques bien équipés et agencés, pourvus de matières premières sélectionnées, adaptées à chaque stage.

### Restauration

Les déjeuners sont compris dans la formation.

### Hébergement

L'INBP peut vous réserver, selon la disponibilité, un studio dans la résidence Charpak, située en face de l'INBP, ou une chambre d'hôtel.

### À prévoir

Apportez une tenue professionnelle, le nécessaire pour la prise de notes et de photos.

\*Les Conditions Générales de Vente sont consultables sur [www.inbp.com](https://www.inbp.com)

## BOULANGERIE

- 1 Viennoiseries garnies à 4 mains
- 2 Tourier, le retour d'une tendance
- 3 Pièces plaisir et concours
- 4 L'art de la viennoiserie
- 5 Mon univers boulanger
- 6 Une gamme bio, moderne et engagée
- 7 Pains spéciaux et fantaisie
- 8 Mes inspirations boulangères
- 9 Mes viennoiseries
- 10 Préparation à l'excellence
- 11 Tarterie boulangère et viennoiseries à partager
- 12 Variétés anciennes et cuissons au four à bois
- 13 La créativité au service du goût
- 14 Pains et viennoiseries prestige
- 15 La boulangerie : bien plus que du pain !
- 16 Les nouvelles tendances du levain
- 17 Pain 100% maison
- 18 Dynamisez, rationalisez votre production artisanale
- 19 Nouvelle collection by Cyrille
- 20 Galettes feuilletées
- 21 Le best of de ma boulangerie
- 22 Les secrets du panettone
- 23 Pains aromatiques, fibres et levains
- 24 Plaisir et transmission autour du levain
- 25 Brioches créatives et gourmandes
- 26 Viennoiseries maison : un créneau porteur !
- 27 Les nouvelles tendances du levain
- 28 Tourier, le retour d'une tendance
- 29 Ma gamme boulangère en boutique

- O. MAGNE <sup>MOF</sup> / T. MAHOU <sup>CHP EUROPE SUCRE D'ART</sup>  
 A. LE MOUILLOUR <sup>MOF</sup>  
 S. CHEVALLIER <sup>MOF</sup>  
 M. MARTINEZ  
 T. SUBRIN <sup>MOF</sup>  
 F. PIERRAIN  
 P. HERMENIER <sup>MOF</sup>  
 V. LEVRARD <sup>MOF</sup>  
 O. MAGNE <sup>MOF</sup>  
 A. LE MOUILLOUR <sup>MOF</sup>  
 N. STREIFF <sup>MOF</sup>  
 O. DOUBLET  
 A. LAUMAIN <sup>MOF</sup>  
 B. BOCLET  
 M. TÉTARD <sup>CHP EUROPE BOULANGERIE</sup>  
 A. LE MOUILLOUR <sup>MOF</sup>  
 T. MARIE <sup>MOF</sup>  
 M. CHESNOUARD <sup>MOF</sup>  
 C. VAN DER STUYFT <sup>MOF</sup>  
 C. VAN DER STUYFT <sup>MOF</sup>  
 J. SCHWALBACH <sup>MOF</sup>  
 J. SCHWALBACH <sup>MOF</sup>  
 N. STREIFF <sup>MOF</sup>  
 R. COUSTON <sup>MOF</sup>  
 S. CHEVALLIER <sup>MOF</sup>  
 P. HERMENIER <sup>MOF</sup>  
 A. LE MOUILLOUR <sup>MOF</sup>  
 A. LE MOUILLOUR <sup>MOF</sup>  
 T. PLANCHOT <sup>MOF</sup>

- du 3 au 5 février  
 du 17 au 19 février  
 du 24 au 26 février  
 du 3 au 5 mars  
 du 10 au 12 mars  
 du 17 au 19 mars  
 du 24 au 26 mars  
 du 7 au 9 avril  
 du 22 au 24 avril  
 du 5 au 7 mai  
 du 12 au 14 mai  
 du 26 au 28 mai  
 du 26 au 28 mai  
 du 2 au 4 juin  
 du 10 au 12 juin  
 du 16 au 18 juin  
 du 8 au 10 septembre  
 du 22 au 24 septembre  
 du 29 sept. au 1<sup>er</sup> oct.  
 du 2 au 3 octobre  
 du 6 au 8 octobre  
 du 9 au 10 octobre  
 du 13 au 15 octobre  
 du 20 au 22 octobre  
 du 27 au 29 octobre  
 du 3 au 5 novembre  
 du 17 au 19 novembre  
 du 24 au 26 novembre  
 du 24 au 26 novembre

## SNACKING

- 30 Snacking : formules printemps-été
- 31 Démarrer une activité de snacking
- 32 Snacking 100% boulanger
- 33 Snacking : formules automne-hiver
- 34 Plats à emporter du boulanger

- P. TANGUY <sup>MOF</sup> / L. CASADIO  
 P. TANGUY <sup>MOF</sup>  
 P. NOBRE  
 P. TANGUY <sup>MOF</sup> / L. CASADIO  
 P. TANGUY <sup>MOF</sup>

- du 3 au 5 mars  
 du 19 au 23 mai  
 du 15 au 17 septembre  
 du 29 sept. au 1<sup>er</sup> oct.  
 du 17 au 19 novembre

## PÂTISSERIE

- 35 Montages de Pâques et gourmandises
- 36 Gâteaux de voyage et goûters
- 37 Sucre d'art commercial et artistique
- 38 Entremets et tartes entre tendance et tradition
- 39 Pâte à choux et tartelettes
- 40 Splendeur des croquembouches
- 41 Pâtisserie santé
- 42 Démarrer une activité de glacerie
- 43 Univers cacao signature
- 44 100% confiserie
- 45 Fusion gustative et artistique
- 46 Pièce artistique en chocolat
- 47 Pâtisserie des chefs
- 48 Confitures : développer une nouvelle gamme
- 49 Mini pâtisseries
- 50 Mes bûches boutique
- 51 Glaces d'hiver
- 52 Ma gamme d'artisan chocolatier
- 53 Pâtisserie végétale pour réinventer vos produits
- 54 Desserts de restaurant

- B. BALAY <sup>MOF</sup>  
 P-H. ROULLARD <sup>MOF</sup>  
 T. MAHOU <sup>CHP EUROPE SUCRE D'ART</sup>  
 J. LANGILLIER <sup>CHP MONDE PÂTISSERIE</sup>  
 T. MAHOU <sup>CHP EUROPE SUCRE D'ART</sup>  
 J. LANGILLIER <sup>CHP MONDE PÂTISSERIE</sup>  
 L. BAUDIN <sup>CHP MONDE PÂTISSERIE MILAN FIGCP</sup>  
 G. CABIRON <sup>MOF</sup>  
 P. OCCHIPINTI <sup>MOF</sup>  
 J-P. GODIER  
 F. LESAGE <sup>CHP MONDE ARTS SUCRÉS</sup> / A. BEAUFILS <sup>CHP MONDE ARTS SUCRÉS</sup>  
 S. LEROUX <sup>MOF</sup>  
 J. MOUGEL <sup>MOF</sup>  
 S. PERROTTE <sup>CHP MONDE CONFITURE</sup>  
 J. LANGILLIER <sup>CHP MONDE PÂTISSERIE</sup>  
 S. SERVEAU  
 D. ALVES <sup>MOF</sup>  
 X. BERGER <sup>MOF</sup>  
 F. LETOURNEAU  
 C. TULOUP

- du 10 au 12 mars  
 du 17 au 19 mars  
 du 24 au 26 mars  
 du 31 mars au 2 avril  
 du 22 au 24 avril  
 du 5 au 7 mai  
 du 12 au 14 mai  
 du 19 au 21 mai  
 du 26 au 28 mai  
 du 2 au 4 juin  
 du 10 au 12 juin  
 du 16 au 18 juin  
 du 23 au 25 juin  
 du 30 juin au 2 juillet  
 du 22 au 24 septembre  
 du 29 sept. au 1<sup>er</sup> oct.  
 du 6 au 8 octobre  
 du 13 au 15 octobre  
 du 20 au 22 octobre  
 du 3 au 5 novembre

## VENTE / MANAGEMENT

- 55 Les clés d'une expérience client exceptionnelle
- 56 Durabilité et anti-gaspi en boulangerie-pâtisserie

- V. BRY  
 M. MEURIOT

- du 13 au 14 mai  
 du 7 au 8 octobre

## INITIATION / REMISE À NIVEAU

- 57 Initiation / Remise à niveau en boulangerie-viennoiserie
- 58 Initiation / Remise à niveau en boulangerie-viennoiserie
- 59 Initiation / Remise à niveau en pâtisserie
- 60 Initiation / Remise à niveau en pâtisserie
- 61 Initiation / Remise à niveau en glacerie
- 62 Initiation / Remise à niveau en chocolaterie-confiserie

- du 30 juin au 11 juillet  
 du 1<sup>er</sup> au 12 décembre  
 du 30 juin au 11 juillet  
 du 1<sup>er</sup> au 12 décembre  
 du 7 au 18 avril  
 du 8 au 19 septembre



# Stages courts

RÉALISÉS  
À L'INBP ROUEN

# BOULANGERIE

🕒 3 jours, soit 21 h\*    💶 1 102,50 € HT / 1 323 € TTC \*

\* Sauf exception



1

**Du 3 au 5 février 2025**

## VIENNOISERIES GARNIES À 4 MAINS

Environ 20 fabrications dont :

- Tsarine à la vanille : viennoiserie alliant pâte à croissant et pâte à choux
- Toupie cassis citron : viennoiserie à base de pâte à brioche aromatisée
- Croissant bicolore, brioche feuilletée, brioche au beurre...

“ Olivier Magne, MOF boulanger et Thomas MAHOU, formateur pâtissier, champion d'Europe du sucre d'art, vous présenteront une gamme de viennoiseries résolument moderne. Alliant le travail de la fermentation, du tourage et des garnitures pâtisseries, l'objectif de ce stage sera de donner naissance à une nouvelle vague de viennoiseries inédites. ”



Olivier **MAGNE**  
Thomas **MAHOU**



2

**Du 17 au 19 février 2025**

## TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

Environ 25 fabrications dont :

- Feuilletage : Pithiviers, chausson du verger, palmier et des surprises
- Viennoiseries : bûche de Noël façon tourier, brioche feuilletée, les classiques...
- Fonçage, tartes, sablés, flan de mon enfance...

“ Parce que le tour est un poste clé de l'artisanat, je vous propose un partage technologique, de comparaisons de procédés et de réalisations produits. Quelle que soit votre fonction, vous repartirez avec de solides bases adaptées à votre environnement. Une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour avec des produits innovants. ”



Aurélien  
**LE MOUILLOUR**



3

**Du 24 au 26 février 2025**

## PIÈCES PLAISIR ET CONCOURS

Pièces et sujets sur thèmes variés :

- Travail de différentes pâtes de couleurs
- Pâte au sirop : découverte et perfectionnement
- Techniques de découpe, de cuisson et d'assemblage

“ Ce stage réunit débutants et expérimentés. Mon expertise pédagogique, notamment auprès d'un public jeune, me permet d'accompagner chacun, à son rythme. Passionné du décor, je vous ferai progresser sur les techniques, pour passer des idées à la concrétisation de votre pièce. Un stage plaisir, dans un climat propice à la création. ”



Sébastien  
**CHEVALLIER**



4

**Du 3 au 5 mars 2025**

## L'ART DE LA VIENNOISERIE

Environ 15 fabrications dont :

- Noeud papillon : pâte levée feuilletée, caramel au beurre salé
- Déclinaison de suisses : pâtes levées feuilletées aromatisées, crèmes pâtisseries diverses (vanille, café, pralines roses...)
- Brioche citron : crumble et confit citron

“ Venez découvrir les produits classiques remis au goût du jour et d'autres plus créatifs que je réalise au quotidien dans ma boutique. Au programme : compréhension des pâtes, tourage, différents façonnages et diverses garnitures pour trouver l'équilibre entre le goût et le visuel de chaque viennoiserie. ”



Mickaël  
**MARTINEZ**



5

**Du 10 au 12 mars 2025**

## MON UNIVERS BOULANGER

Environ 15 fabrications dont :

- Panettone chocolat orange
- Pain au levain : farine de blé écrasée sur meule de pierre, levain dur
- Hot dog : pâte briochée, sauce maison, pickles de légumes

“ Je vous propose dans cette formation d'échanger sur l'évolution de notre métier. Venez découvrir des nouvelles techniques et explorer des produits pouvant être proposés dans votre magasin pour une gamme plus étoffée. Nous réaliserons l'un des produits les plus fastidieux qu'est le panettone. ”



Thomas  
**SUBRIN**



6

**Du 17 au 19 mars 2025**

## UNE GAMME BIO, MODERNE ET ENGAGÉE

Environ 20 fabrications dont :

- Plusieurs déclinaisons autour de la tradition
- Croissants et pains au chocolat bio en cru surgelé
- Le gaillard : pain à l'épeautre, farine de lentilles, lentilles corail en pousse contrôlée

“ Réfléchie, cette gamme bio est adaptée à l'entreprise : disponibilité des matières premières, méthodes de fermentation courantes, mise en œuvre de levains et production de viennoiserie sans difficulté. Au programme : maîtrise des coûts de revient, éclairage technologique et sensibilisation à la nutrition. ”



Frédéric  
PIERRAIN



7

**Du 24 au 26 mars 2025**

## PAINS SPÉCIAUX ET FANTAISIE

Environ 20 fabrications dont :

- Tabatière fleur de lys : forme de pain de campagne recouvert de graines de pavot et pochoir
- Pain aux fines herbes : pain garni d'herbes aromatiques et de tomate
- Baguette oméga...

“ Venez retravailler des pains classiques et spéciaux avec des mélanges de farines pour vous démarquer de la concurrence. Apprenez à maîtriser les levains pour obtenir un goût unique. Travaillez les fabrications en différé et les pains fantaisie. ”



Philippe  
HERMENIER



8

**Du 7 au 9 avril 2025**

## MES INSPIRATIONS BOULANGÈRES

Environ 20 fabrications dont :

- Calisson fraise anis : pâte levée feuilletée bicolore, crème onctueuse fraise anis
- Éclair Bounty : pâte à brioche par sablage, garniture noix de coco chocolat et glaçage noix de coco
- Pain au chanvre...

“ Venez découvrir mon univers de la viennoiserie aux pains ! Nous utiliserons différents levains en fonction des fabrications, réaliserons une gamme de pains aromatiques aux associations innovantes et travaillerons des viennoiseries incontournables et créatives. Partage et passion garantis. ”



Valentin  
LEVRARD



9

**Du 22 au 24 avril 2025**

## MES VIENNOISERIES

Environ 15 fabrications dont :

- Tsarine à la vanille : viennoiserie alliant pâte à croissant et pâte à choux
- Cuillère praliné mangue : viennoiserie sur base de pâte levée feuilletée
- Toupie cassis citron : viennoiserie à base de pâte à brioche aromatisée

“ Les viennoiseries offrent un large champ de créativité et de plaisir. Elles sont non seulement l'expression du savoir-faire et de la maîtrise technique du boulanger, mais aussi le reflet d'une personnalité. Cette remarquable gamme de viennoiseries séduira les amateurs du beau, du bon et de l'exception. Tout simplement ! ”



Olivier  
MAGNE



10

**Du 5 au 7 mai 2025**

## PRÉPARATION À L'EXCELLENCE

🕒 3 jours, soit 21 h € 1 260 € HT / 1 512 € TTC

“ Mon souhait pour ce stage est de vous proposer une formule de travail réfléchi et opérationnelle pour la préparation des examens et concours d'excellence. En comprendre les attentes, les sujets, se créer une logique d'entraînement afin d'optimiser le travail et l'organisation. Je vous donnerai des clés à travers des phases de pratique et de démonstrations autour des grands classiques et des incontournables de notre métier. Le but étant d'identifier, pour chaque stagiaire, sa marge de progression avec des débriefings et d'émettre des axes d'amélioration. Mon objectif : vous faire gagner du temps et ce, dans un cadre restreint et discret. ”



Aurélien  
LE MOULLOUR



11

**Du 12 au 14 mai 2025**

## TARTERIE BOULANGÈRE ET VIENNOISERIES À PARTAGER

Environ 20 fabrications dont :

- Tartes boulangères sablées : tarte Miradèles (mirabelles, crumble noisettes), tarte du Midi (riz au lait, marmelade pêche abricot romarin)...
- Couronne briochée glacée aux citrons...

“ Tartes boulangères de conservation et viennoiseries gourmandes, individuelles ou à partager, seront au programme. Travail des pâtes viennoises, feuilletées, briochées ou friables, crumble, crèmes cuites, marmelades et confits. De quoi étoffer son offre dans un esprit boulanger, trait d'union entre l'univers de la viennoiserie et la pâtisserie artisanale. ”



Nicolas  
STREIFF

**12****Du 26 au 28 mai 2025****VARIÉTÉS ANCIENNES ET CUISSONS AU FOUR À BOIS****Environ 15 fabrications dont :**

- Pogne de Romans
- Pains aux variétés anciennes
- Produits salés : pizzas, flammekueches, foccacias...

“ Issu du monde agricole et de la meunerie, je suis passionné par l'art du pain cuit au four à bois. Je vous propose de panifier des variétés anciennes moulues sur place. Nous réaliserons une gamme de pains rustiques, à la coupe, ainsi que des produits sucrés et salés faits maison, alliant tradition et saveurs authentiques. ”

**Olivier  
DOUBLET****13****Du 26 au 28 mai 2025****LA CRÉATIVITÉ AU SERVICE DU GOÛT****Environ 20 fabrications dont :**

- Tulipe chocolatée : pâte levée feuilletée, biscuit vapeur et crémeux chocolat
- Pain soufflé
- Sandwich saumon betterave : pâte briochée, gravlax de saumon, saumon fumé, betterave rouge, pickles

“ Venez partager un beau moment d'échange autour de différentes recettes de pains et viennoiseries innovantes composant mon univers boulanger. À l'aide de jeux de textures et de saveurs nous découvrirons comment fabriquer plusieurs garnitures pour créer des produits aussi beaux que bons. ”

**Alexandre  
LAUMAIN****14****Du 2 au 4 juin 2025****PAINS ET VIENNOISERIES PRESTIGE****Environ 20 fabrications dont :**

- Dôme caramélisé marrons cassis
- Déclinaisons de petits coussins briochés : orange vanille, expresso, framboise citron
- Couronne cannelée sur base de levain de quinoa germé

“ Bienvenue au cœur de mon univers boulanger. Des grands classiques aux créatifs, nous explorons ensemble l'univers fascinant des pains et viennoiseries prestige. De l'idée à la conception, je vous dévoile tous mes secrets. ”

**Brian  
BOCLET****15****Du 10 au 12 juin 2025****LA BOULANGERIE : BIEN PLUS QUE DU PAIN !****Environ 20 fabrications dont :**

- Pâtisserie boulangère : tarte 100% chocolat, flan, grand cake marbré...
- Feuilletage : galette des rois et palmier papillon
- Pains et viennoiseries : tourte de seigle, brioche fallue, couronne chocolatée...

“ Je vous invite à découvrir mon univers de la boulangerie, du pain à la viennoiserie, en passant par la pâtisserie boulangère et l'artistique. Je vous proposerai une gamme adaptée à votre entreprise pour satisfaire vos clients. Cette formation est pour moi l'occasion de vous partager mes connaissances autour d'une passion commune. ”

**Maximilien  
TÉTARD****16****Du 16 au 18 juin 2025****LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN****Environ 25 fabrications dont :**

- Les grands classiques au levain : tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété : panettones, pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées : pain ancestral

“ Organisation, optimisation et rationalisation sont les maîtres-mots de ma réflexion. Du levain, des farines de qualité (bio, CRC,...), moins de sel, zéro additif. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre ! ”

**Aurélien  
LE MOUILLOUR****17****Du 8 au 10 septembre 2025****PAIN 100% MAISON****Environ 30 fabrications dont :**

- Pain au levain pétri à la main
- Pavé aux graines de tournesol, ciabatta à l'huile de graine de courge
- Pain de mie incrustation, rugbrod, main de Nice, fougasse...

“ Je vous propose au cours de ce stage de nous fixer un seul but : établir une gamme de pains spéciaux totalement maison ! Nous utiliserons et appliquerons différents types de fermentation et de pétrissage. Au final, avec plaisir et satisfaction, vous proposerez dans votre boulangerie une nouvelle gamme 100% maison à votre clientèle. ”

**Thomas  
MARIE**



**18****Du 22 au 24 septembre 2025****DYNAMISEZ, RATIONALISEZ VOTRE PRODUCTION ARTISANALE****Environ 25 fabrications dont :**

- Boulangerie : baguette de tradition et ses déclinaisons, Petit Louis...
- Viennoiserie : brioche feuilletée caramel, éclair du boulanger passion framboise...
- Snacking et gâteaux de voyage : tartines, ficelles apéro, globe croqueur...

“ Je vais vous partager mes méthodes et produits autour de la boulangerie conventionnelle et bio, des viennoiseries, du snacking et des gâteaux de voyage, pour vous permettre d'avoir une gamme rationnelle et innovante. Le but : dynamiser votre boutique. ”

Mickaël  
**CHESNOUARD****19****Du 29 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2025****NOUVELLE COLLECTION BY CYRILLE****Environ 15 fabrications dont :**

- Pain au lait feuilleté pistache : produit enroulé, pâte à pistache maison...
- Barre ultra feuilletée : fourrée de pâte à tartiner maison, feuilletage à champ, technique des feuilletés de couleurs.
- Pain sur empois de châtaigne...

“ À travers ce stage, nous travaillerons des viennoiseries tendance sans oublier les fondamentaux. Nous réaliserons une gamme de pains sur empois cuits en moule. Deux ou trois produits anglo-américains compléteront ce programme. ”

Cyrille  
**VAN DER STUYFT****20****Du 2 au 3 octobre 2025****🕒 2 jours, soit 16 h € 840 € HT / 1 008 € TTC****GALETTES FEUILLETÉES****Environ 10 fabrications dont :**

- Une nouvelle galette à découvrir !
- Galette myrtille fleur d'oranger
- Galette praliné noisette chocolat
- Galette semoule pomme vanille caramel...

“ Elles font fondre vos clients, sont les incontournables des rayons festifs et se déclinent avec créativité pour décupler le plaisir de les déguster. Croustillantes, fondantes, garnies avec justesse et équilibre des saveurs, ces galettes feuilletées, en plus d'être délicieuses, offrent un visuel soigné : votre meilleure signature ! ”

Cyrille  
**VAN DER STUYFT****21****Du 6 au 8 octobre 2025****LE BEST OF DE MA BOULANGERIE****Environ 20 fabrications dont :**

- Pain au chocolat, suisse, croissant, barre amande, fleur chocolat, panettone...
- Pain au levain, tourte de seigle, Lodève, baguettes, formes de pains fantaisie...

“ Se démarquer et proposer des gammes de qualité est indispensable. Nous travaillerons les levains et les mélanges de farine pour caractériser nos pains, des viennoiseries originales mais rationnelles et des produits de snacking qui offrent du plaisir à la dégustation. Partageons les produits qui font le succès de ma boutique. ”

Joël  
**SCHWALBACH****22****Du 9 au 10 octobre 2025****🕒 2 jours, soit 16 h € 840 € HT / 1 008 € TTC****LES SECRETS DU PANETTONE****3 variétés au programme :**

- Panettone pistache
- Panettone au chocolat
- Panettone aux fruits

“ À mes côtés, apprenez à réaliser du panettone en pousse lente, directe ou congelée bloquée. Je vous guiderai à chaque étape de la fabrication en vous indiquant les points de contrôle essentiels, afin de rendre ce produit complexe, accessible et facile à maîtriser pour une production sereine et réussie. ”

Joël  
**SCHWALBACH****23****Du 13 au 15 octobre 2025****PAINS AROMATIQUES, FIBRES ET LEVAINS****Environ 20 fabrications dont :**

- Rustiquettes automne-hiver : baguettes saisonnières très aromatiques aux ingrédients de saison
- Feuille des moissons : pain campagnard riche en fibres, de longue fermentation sur levain

“ Ma philosophie : utiliser la fermentation des fibres afin d'optimiser l'intérêt nutritionnel. Farines complètes bio, semi-complètes ou non panifiables riches en fibres, graines de légumineuses, légumes, fruits et même drêches de brasserie composeront cette gamme de pains traditionnels, aromatiques et créatifs. Sans oublier les levains ! ”

Nicolas  
**STREIFF**



24

**Du 20 au 22 octobre 2025**

## PLAISIRS ET TRANSMISSION AUTOUR DU LEVAIN

Environ 20 fabrications dont :

- Pain nutritionnel aux graines, baies et légumineuses : levain et poolish, graines de lin, sésame noir, cranberries
- Brioche feuilletée cubaine
- La généreuse tout chocolat : autour d'une brioche fine

“ Plongez dans mon univers de la boulangerie artisanale. Ce stage vous offrira une occasion d'apprendre les techniques traditionnelles et modernes. Nous aborderons le travail sur levain dur, liquide ou brioché. Dans la bonne humeur, nous aurons l'occasion de dynamiser, susciter l'inspiration du quotidien. ”



Rodolph  
**COUSTON**



25

**Du 27 au 29 octobre 2025**

## BRIOCHE CRÉATIVES ET GOURMANDES

Environ 20 fabrications dont :

- Brioche sur levain de lait
- Moelleux brioché pistache chocolat
- Tarte Ellipse : crème mangue passion, chocolat, éclats de caramel

“ Venez vivre une expérience gourmande autour de la brioche. Nous déclinons des produits sucrés et salés, en format individuel ou à partager pour le plaisir de tous. Ce stage 100% entreprise vous offrira des recettes savoureuses et un savoir-faire unique. ”



Sébastien  
**CHEVALLIER**



26

**Du 3 au 5 novembre 2025**

## VIENNOISERIES MAISON : UN CRÉNEAU PORTEUR !

Environ 20 fabrications dont :

- Moelleux à la crème
- Croissant bicolore au café
- Tartelette aux fruits rouges, brioche feuilletée aux agrumes, fleur exotique...

“ Apprendre à fabriquer des viennoiseries maison pour lesquelles l'intervention humaine reste une constante. Permettre à l'artisan d'acquiescer les techniques de fabrication de la viennoiserie afin de pérenniser et valoriser le savoir-faire, l'authenticité et d'offrir la garantie du 100% artisanal. ”



Philippe  
**HERMENIER**



27

**Du 17 au 19 novembre 2025**

## LES NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

Environ 25 fabrications dont :

- Les grands classiques au levain : tradition, pain bio, pain aux céréales...
- Le levain réinterprété : panettones, pains moelleux, viennoiseries...
- Levains et farines anciennes retrouvées : pain ancestral

“ Organisation, optimisation et rationalisation sont les maîtres-mots de ma réflexion. Du levain, des farines de qualité (bio, CRC,...), moins de sel, zéro additif. Une gamme entière vous est proposée, simple à appliquer dans vos entreprises. Demain, dans votre boutique, des nouveautés pour dynamiser votre offre ! ”



Aurélien  
**LE MOUILLOUR**



28

**Du 24 au 26 novembre 2025**

## TOURIER, LE RETOUR D'UNE TENDANCE

Environ 25 fabrications dont :

- Feuilletage : Pithiviers, chausson du verger, palmier et des surprises
- Viennoiseries : bûche de Noël façon tourier, brioche feuilletée, les classiques...
- Fonçage, tartes, sablés, flan de mon enfance...

“ Parce que le tour est un poste clé de l'artisanat, je vous propose un partage technologique, de comparaisons de procédés et de réalisations produits. Quelle que soit votre fonction, vous repartirez avec de solides bases adaptées à votre environnement. Une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour avec des produits innovants. ”



Aurélien  
**LE MOUILLOUR**



29

**Du 24 au 26 novembre 2025**

## MA GAMME BOULANGÈRE EN BOUTIQUE

Environ 25 fabrications dont :

- Kouign Amann aux pommes : incontournable revisité
- Brioche vendéenne : en pointage bacs et en direct
- Pain nutrition : pain signature en méthode inversée

“ Nous élaborerons ensemble les best-sellers de ma boutique qui répondent aux attentes des clients d'aujourd'hui. Je présenterai une gamme variée de produits saisonniers et ceux qui font le succès de ma boulangerie toute l'année en alliant les exigences qualitatives et économiques du quotidien. ”



Thomas  
**PLANCHOT**

# Stages courts

RÉALISÉS  
À L'INBP ROUEN

# SNACKING

🕒 3 jours, soit 21 h\*    💶 1 155 € HT / 1 386 € TTC \*

\* Sauf exception



30

Du 3 au 5 mars 2025

🕒 3 jours, soit 21 h    💶 1 260 € HT / 1 512 € TTC

## SNACKING : FORMULES PRINTEMPS-ÉTÉ

Environ 40 fabrications\* dont :

- Salé : sandwiches, wraps, salades, plats cuisinés...
- Sucré : flan, verrines, gâteaux de voyage...
- Boissons : thé glacé, citronnade...

\* Pas de fabrication de pain durant ce stage

“ Dans cette nouvelle version accessible à tous, nous mettrons nos compétences en commun pour vous proposer des formules clés en main composées de produits réalisés maison. Nous souhaitons vous apporter des solutions rationnelles, faciles à mettre en place, avec des emballages adaptés pour une consommation nomade en lien avec les saisons. ”



MOF  
Pascal TANGUY  
Léane CASADIO



31

Du 19 au 23 mai 2025

🕒 5 jours, soit 35 h    💶 1 925 € HT / 2 310 € TTC

## DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE SNACKING

Environ 50 fabrications\* dont :

- Sandwichs et burgers chauds, froids
- Salades et vinaigrettes
- Tourtes, tartes salées, quiches, entremets salés
- Plats à emporter

\* Pas de fabrication de pain durant ce stage

“ Venez acquérir les fondamentaux du snacking en 5 jours, et en comprendre les contours : attentes d'une clientèle pressée, modes d'organisation, règles d'hygiène et de stockage, politique d'achat des matières premières, étiquetage, conditionnement, mise en avant des produits, traitement des invendus. Fabrications variées et rationnelles. ”



MOF  
Pascal TANGUY



32

Du 15 au 17 septembre 2025

## SNACKING 100% BOULANGER

Environ 30 fabrications dont :

- Croc foccacia : croc monsieur haut de gamme sur base de foccacia, béchamel moutarde à l'ancienne, chiffonnade de jambon blanc, comté, pickles
- Gaillard tartiflette : tourtes boulangères
- Pâté croûte bon vivant...

“ Venez partager ma vision du snacking "de boulangerie" qui prend de plus en plus de place dans les vitrines de nos boulangeries pâtisseries artisanales. Nous réaliserons la fabrication de toutes les bases boulangères, des préparations salées efficaces et gourmandes puis créerons une présentation visuelle rationnelle et généreuse. ”



Peyo NOBRE



33

Du 29 sept. au 1<sup>er</sup> oct. 2025

🕒 3 jours, soit 21 h    💶 1 260 € HT / 1 512 € TTC

## SNACKING : FORMULES AUTOMNE-HIVER

Environ 40 fabrications\* dont :

- Salé : sandwiches, wraps, salades, plats cuisinés...
- Sucré : flan, verrines, gâteaux de voyage...
- Boissons chaudes

\* Pas de fabrication de pain durant ce stage

“ Dans cette nouvelle version accessible à tous, nous mettrons nos compétences en commun pour vous proposer des formules clés en main composées de produits réalisés maison. Nous souhaitons vous apporter des solutions rationnelles, faciles à mettre en place, avec des emballages adaptés pour une consommation nomade en lien avec les saisons. ”



MOF  
Pascal TANGUY  
Léane CASADIO



34

Du 17 au 19 novembre 2025

## PLATS À EMPORTER DU BOULANGER

Environ 40 fabrications dont :

- Plats cuisinés rapides à base d'appareil à pizza : lasagnes, moussaka...
- Différents parmentiers de volailles marinées : volaille sauce moutarde et ses lentilles...

“ Vos clients ont faim de petite restauration. Les plats cuisinés que je vous propose sont attrayants et réalisables par des non-cuisiniers. De façon astucieuse, vous optimiserez les coûts de vos matières premières, en détournant par exemple vos produits de la gamme sandwiches dans ces plats à découvrir. ”



MOF  
Pascal TANGUY



35

**Du 10 au 12 mars 2025**

## MONTAGES DE PÂQUES ET GOURMANDISES

Environ 15 fabrications dont :

- Montages chocolat : moulage, assemblage des éléments, finition
- Gourmandises : œufs praliné, grignotages...

“ Mon objectif est de vous apporter une offre commerciale facile à mettre en œuvre dans vos entreprises. Autour de différentes thématiques, nous travaillerons les techniques de mise au point, de pulvérisation, de collage et de décoration, sans oublier les gourmandises qui viendront compléter votre gamme. ”



Bertrand  
BALAY



36

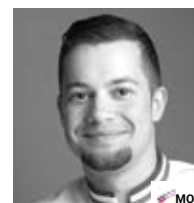
**Du 17 au 19 mars 2025**

## GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS

Environ 15 fabrications dont :

- Cake 100% Vanille : cake à la vanille surmonté d'une ganache vanille et d'un praliné vanille
- Cake marbré chocolat et orange
- Muffins gourmands, mini moelleux...

“ Nous développerons une gamme de goûters et gâteaux de voyage en jouant sur les textures de pâte à cake, les saveurs de saison, les formes et les visuels. Chaque recette pourra être ajustée en fonction des spécificités de votre entreprise, tout en maîtrisant les coûts de revient pour une gestion optimale. ”



Pierre-Henri  
ROULLARD



37

**Du 24 au 26 mars 2025**

## SUCRE D'ART COMMERCIAL ET ARTISTIQUE

1 pièce par stagiaire :

- Travail sur des éléments de décor innovants
- Technique du pastillage à chaud et à froid
- Techniques de collage et d'assemblage d'une pièce artistique

“ Venez revoir les bases du travail du sucre, de la cuisson au satinage afin d'élaborer des techniques classiques et innovantes. Mon objectif est que chacun réalise une pièce artistique unique, que ce soit dans une optique commerciale ou de concours. Nous partirons de vos acquis afin de vous faire monter en compétences. ”



Thomas  
MAHOU



38

**Du 31 mars au 2 avril 2025**

## ENTREMETS ET TARTES ENTRE TENDANCE ET TRADITION

Environ 10 fabrications dont :

- Bijou : biscuit joconde, mousse chocolat, crèmeux vanille, compotée de framboise
- Mahogany : financier cassis, compotée de mangue, crèmeux graine de courge, mousse passion
- Tarte pina colada...

“ Fabrication des bases nécessaires à la réalisation des recettes, biscuits, croustillants, pâtes sucrées et sablées, crème pâtissière, crèmeux, compotées, mousses, glaçages, mise en valeur des produits et fruits de saison, accord des parfums, travail du contraste textures/couleurs, assemblage, montage et décors. Place à la dégustation ! ”



Jérôme  
LANGILLIER



39

**Du 22 au 24 avril 2025**

## PÂTE À CHOUX ET TARTELETTES

Environ 10 fabrications dont :

- Paris-Brest : pâte à choux et tartelette en un produit, crème à la noisette, praliné
- Tartelette citron meringuée : pâte sucrée aux amandes, crème citron, confit citron, crème citron sans gélatine et sans amidon, meringue caramélisée au four

“ Nous élaborerons une belle gamme de pâtisseries individuelles, axée sur la pâte à choux et les tartelettes, grands classiques de vos boutiques. Originalité, rationalité, saisonnalité, facilité de mise en œuvre seront au cœur des réalisations exécutées ensemble avec passion, rigueur et soin durant ces 3 jours. ”



Thomas  
MAHOU



40

## Du 5 au 7 mai 2025 SPLENDEUR DES CROQUEBOUCHES

1 pièce par stagiaire :

- Côté pâtisserie : pâte à chou, nougatine et caramel
- Côté finition : maîtrise de la coloration et du glaçage
- Côté design : symbolisme, stylisme, décoration, assemblage

“ Nouveaux thèmes et nouveaux concepts. Pas de croquebouches sans technique ni maîtrise des recettes. Ma pâte à chou lisse résiste à l'humidité, mon sucre garde une même coloration après réchauffages successifs, mon pastillage se prête aux décors fins. Des parfums toujours au rendez-vous. Bonus : des solutions de transport. ”



Jérôme LANGILLIER



41

## Du 12 au 14 mai 2025 PÂTISSERIE SANTÉ

Environ 10 fabrications dont :

- Tarte PKC : pomme kiwi concombre
- Tarte citron
- Millepoin : millefeuille au praliné pignon de pin

“ Découvrez une pâtisserie gourmande mais soucieuse de la santé du client. Vous aurez les clés pour créer des recettes accessibles aux personnes diabétiques, sportives ou soucieuses de leur santé. Nous travaillerons avec des matières premières sélectionnées pour leurs intérêts nutritionnels. ”



Luc BAUDIN



42

## Du 19 au 21 mai 2025 DÉMARRER UNE ACTIVITÉ DE GLACERIE

Environ 30 fabrications dont :

- Assortiment de glaces en bacs
- Pots glacés snacking
- Montages glacés simples et rapides

“ Ô royaume de la glace ! Comprendre les glaces, crèmes glacées et sorbets, découvrir la technologie pour mieux appréhender les réalisations de recettes personnalisées et rectifier ou améliorer les existantes, apprendre les techniques de mix, diversifier les parfums, travailler coulis, inclusions, savoir présenter. Sans oublier de déguster, tous ensemble. ”



Gérard CABIRON



43

## Du 26 au 28 mai 2025 UNIVERS CACAO SIGNATURE

Environ 15 fabrications dont :

- Entremets
- Petits gâteaux
- Bonbons au chocolat
- Confiserie

“ Je vous invite à entrer dans mon univers. L'objectif sera de mettre en valeur le chocolat sous toutes ses formes, en combinant techniques de pâtisserie et chocolaterie, pour créer une vitrine unique. Mes produits signatures, alliant créativité et savoir-faire, offriront une expérience gustative inoubliable. ”



Paul OCCHIPINTI



44

## Du 2 au 4 juin 2025 100% CONFISERIE

Environ 15 fabrications dont :

- Pâte d'amande modelée fourrée
- Caramels : traditionnel, fruit, végétal
- Nougats : Montélimar, chocolat, marbré
- Bonbons de sucre cuit : rock, fourré, feuilleté

“ Venez découvrir une large gamme de confiseries. Des grands classiques aux plus modernes, nous approcherons l'art et la technique de la confiserie. De la réalisation à la commercialisation de vos produits, je vous donnerai des conseils pour assurer la réussite de vos fabrications. ”



Jean-Pierre GODIER



45

## Du 10 au 12 juin 2025 FUSION GUSTATIVE ET ARTISTIQUE

Pièce de présentation en sucre et chocolat + environ 10 fabrications, entre entremets et gâteaux de voyage

- Tartelette Fleur
- Tarte Cerises
- Dessert assiette du concours "l'Orangerie"...

🕒 3 jours, soit 21 h € 1 260 € HT / 1 512 € TTC

“ Venez découvrir la fusion de deux univers autour d'un thème commun, mettant en valeur le travail du sucre et du chocolat artistique. Nous travaillerons des fruits de saison et des techniques innovantes, mais aussi de grands classiques indémodables. ”



Florence LESAGE  
Alexis BEAUVILS



46

Du 16 au 18 juin 2025

## PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

1 pièce par stagiaire :

- Réalisation de la structure
- Réalisation des éléments floraux
- Travail du modelage
- Mise en couleur des éléments
- Travail sur les effets de matière

“ Vous réaliserez une pièce de manière individuelle à partir d'un schéma pré-établi qui sera composée d'une structure, d'éléments modelés, avec des effets de matière et des éléments floraux. Les étapes de montage pour la mise en valeur des éléments seront également réalisées avec l'aide du formateur. ”



Stéphane  
LEROUX



47

Du 23 au 25 juin 2025

## PÂTISSERIE DES CHEFS

Environ 10 fabrications dont :

- Tarte fraise rhubarbe : pâte sucrée, compotée de rhubarbe, confit de fraise, crème d'amande
- Basque framboise kalamansi : pâte à basque, crème vanille fromage blanc, confit framboise kalamansi, chantilly amande

“ L'innovation dans le respect de la tradition. Venez découvrir ma gamme de petits gâteaux, tartelettes et goûters innovants avec pour focus la maîtrise des techniques de base, le travail du goût, les textures et la rationalité. Le tout avec des visuels modernes et épurés. ”



Jonathan  
MOUGEL



48

Du 30 juin au 2 juillet 2025

## CONFITURES : DÉVELOPPER UNE NOUVELLE GAMME

Assortiment de confitures :

- Travail des fruits de saison
- Déclinaisons avec des associations : fruits secs, épices, herbes fraîches, ...

“ Venez partager ma passion et réaliser une gamme de confitures. Je vous transmettrai les bases techniques et technologiques afin de répondre à la réglementation et à la bonne conservation de vos confitures. Nous travaillerons des déclinaisons autour des fruits de saison pour personnaliser votre production. ”



Stéphan  
PERROTTE



49

Du 22 au 24 septembre 2025

## MINI PÂTISSERIES

Environ 15 fabrications dont :

- Paris-Brest
- Opéra
- Fraise coco

“ Réalisez une gamme de petits fours frais et répondez à la demande de vos clients pour les soirées entre amis, brunchs et événements professionnels. Ces mini pâtisseries seront glacées et décorées avant le stockage, prêtes à être assemblées minute pour une réactivité optimale. ”



Jérôme  
LANGILLIER



50

Du 29 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2025

## MES BÛCHES BOUTIQUE

Environ 10 fabrications dont :

- Bûche pina colada sans gluten
- Bûche amande tonka orange
- Bûche star pomme pécan caramel
- Bûche noisette

“ Ce stage alliera des bûches modernes à des bûches classiques revisitées. Un travail important sera fourni bien sûr au niveau du goût mais aussi de l'équilibre des textures et de leurs proportions. L'esthétique fera également l'objet de toute notre attention mais toujours dans un esprit de rationalisation pour une production efficace. ”



Sébastien  
SERVEAU



51

Du 6 au 8 octobre 2025

## GLACES D'HIVER

Environ 15 fabrications dont :

- Glaces bac : vanille huile d'olive, pistache, banane, ananas vanille gingembre, chocolat fumé...
- Glaces vegan : chocolat, vanille, coco
- Entremets Mont-Blanc, barre spéculoos orange, esquimaux...

“ De la technologie à la conservation des produits glacés, je vous invite à venir découvrir mon univers. Durant ces 3 jours, nous apprendrons à adapter vos recettes en fonction de vos ingrédients. Nous travaillerons différents mix à glace, montages d'entremets et petits gâteaux jusqu'aux finitions et décors sans oublier la valorisation des produits. ”



David  
ALVES



52

## Du 13 au 15 octobre 2025 MA GAMME D'ARTISAN CHOCOLATIER

Environ 20 fabrications dont :

- Ganache 100% pure pâte de cacao
- Bouchée 3 textures : café, citron, pâte d'amande
- Gourmandise à tartiner caramel

“ Venez découvrir mon univers chocolaté dans le respect du produit et du goût. Ce stage propose une gamme très large de chocolats, confiseries et montages commerciaux. Tout ce qu'il faut pour dynamiser vos boutiques et fidéliser vos clients. ”



Xavier  
BERGER



53

## Du 20 au 22 octobre 2025 PÂTISSERIE VÉGÉTALE POUR RÉINVENTER VOS PRODUITS

Environ 15 fabrications dont :

- Tartellettes : citron meringué, chocolat café noisette...
- Baba agrumes
- Macarons

“ Afin de répondre à une nouvelle demande, je vous propose d'adapter vos pâtisseries en version végétale. J'aborderai avec vous la technologie des ingrédients pour les faire évoluer et trouver une alternative. Cette gamme gourmande vous apportera une approche gustative différente. Surmontez vos a priori et osez le végétal. ”



Fabien  
LETOURNEAU



54

## Du 3 au 5 novembre 2025 DESSERTS DE RESTAURANT

Environ 8 fabrications dont :

- Poire Williams, thé Earl Grey et amande : streusel, biscuit moelleux amande, chantilly, crème glacée au thé Earl Grey, compotée de poire Williams
- Chocolat Duarta 70%, oseille et graines caramélisées...

“ Ces desserts proposés en restaurant gastronomique suivent trois tendances : desserts déstructurés, designés, aux saveurs recherchées ponctuant un menu haut de gamme, desserts fruités et légers convenant aux adeptes du sans gluten, enfin desserts banquets rapides à dresser. Une variété à découvrir et à goûter ! ”



Christophe  
TULOUP

## Stages courts

RÉALISÉS  
À L'INBP ROUEN

# VENTE / MANAGEMENT

🕒 2 jours, soit 14 h    💰 700 € HT / 840 € TTC



55

## Du 13 au 14 mai 2025 LES CLÉS D'UNE EXPÉRIENCE CLIENT EXCEPTIONNELLE

Au programme :

- Connaissance et présentation des produits
- L'attitude au service de la relation clientèle
- Techniques de vente personnalisées
- Gestion des questions, réclamations

“ Vos équipes doivent maîtriser la connaissance et les techniques de présentation qui attirent l'œil et l'appétit des clients. Dans un secteur à forte concurrence, avec une approche centrée sur la relation clientèle, cette formation permettra à vos vendeurs/euses d'élever leurs performances pour une interaction inoubliable. ”



Vanessa  
BRY



56

## Du 7 au 8 octobre 2025 DURABILITÉ ET ANTI-GASPI EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Au programme :

- Chasser le gaspillage
- Améliorer l'espace de travail
- Encourager les collaborateurs à participer à la vie de l'entreprise

“ Transformez chaque vente en une action durable et bénéfique pour la communauté. Apprenez des techniques pratiques et innovantes pour réduire le gaspillage, économiser des ressources et offrir des produits de qualité. Ensemble, faisons de chaque pain, de chaque vente, une œuvre d'art respectueuse de l'environnement ! ”



Maryvonne  
MEURIOT

# INITIATION / REMISE À NIVEAU

🕒 5 jours, soit 35 h    💶 1 090 € HT / 1 308 € TTC

🕒 10 jours, soit 70 h    💶 1 910 € HT / 2 292 € TTC

## Stages en 1 ou 2 semaines ouverts à tout public

- **Grands débutants**
- **Professionnels**  
cherchant à gagner  
en polyvalence
- **Professionnels**  
ayant interrompu  
quelque temps leur activité
- **Porteurs de projet**  
voulant confirmer leur envie  
de reconversion
- **Commerciaux**  
des entreprises de la filière
- **Public international**  
désireux de découvrir  
ce savoir-faire français\*
- **Passionnés**  
souhaitant approcher  
l'univers professionnel

\* Formation dispensée en français.



57

**Du 30 juin au 11 juillet 2025**

58

**Du 1<sup>er</sup> au 12 décembre 2025**

INITIATION / REMISE À NIVEAU  
EN BOULANGERIE-VIENNOISERIE



59

**Du 30 juin au 11 juillet 2025**

60

**Du 1<sup>er</sup> au 12 décembre 2025**

INITIATION / REMISE À NIVEAU  
EN PÂTISSERIE



61

**Du 7 au 18 avril 2025**

INITIATION / REMISE À NIVEAU  
EN GLACERIE



62

**Du 8 au 19 septembre 2025**

INITIATION / REMISE À NIVEAU  
EN CHOCOLATERIE-CONFISERIE



# Formations en alternance

RÉALISÉES À L'INBP ROUEN  
RECRUTEMENT NATIONAL

POUR  
COMMENCER  
À APPRENDRE

## EN 1 AN

- > **CAP BOULANGER**
- > **CAP PÂTISSIER**  
*Accessibles en apprentissage post-bac ou après un premier CAP.*
- > **CAP CHOCOLATIER CONFISEUR**  
*Accessible après un CAP Pâtissier.*
- > **CS TECHNIQUE DU TOUR** Nouveauté  
*Accessible après un CAP Boulanger ou un CAP Pâtissier.*

## EN 2 ANS

- > **BP BOULANGER**  
*Accessible après un CAP Boulanger.*
- > **BTM PÂTISSIER CONFISEUR  
GLACIER TRAITEUR**
- > **BM BOULANGER**
- > **BM PÂTISSIER** Nouveauté  
*Nous contacter pour les conditions d'admission.*

### Bon à savoir : CDI apprentissage

Vous voulez former votre personnel sur le long terme ? Un de vos salariés souhaite reprendre votre entreprise mais ne se sent pas totalement prêt ? Vous pouvez suspendre temporairement le CDI pour signer un contrat d'apprentissage : vous bénéficiez des aides correspondantes et votre salarié peut conserver son salaire.



DÉCOUVREZ LES TÉMOIGNAGES  
DES APPRENTIS À L'INBP !

## Parcours de Formations diplômantes

CONDITIONS D'ACCESSIBILITÉ, CONTRATS, CONVENTIONS...

Pour vos demandes d'information : 02 35 58 17 99 · [serviceformation@inbp.com](mailto:serviceformation@inbp.com)



## Formation continue

POUR  
RENFORCER VOS  
CONNAISSANCES

POUR  
CHANGER  
DE MÉTIER

## EN 2 MOIS

- > **CQP TOURIER**  
*Accessible après un CAP.  
Homologué jusqu'en septembre 2025.*

## ENTRE 6 ET 8 MOIS

- > **BM BOULANGER**
- > **BM PÂTISSIER**  
*Accessibles après quelques années d'expérience.*
- > **CAP BOULANGER**
- > **CAP PÂTISSIER**
- > **CAP CHOCOLATIER CONFISEUR**  
*En reconversion professionnelle.*

Liste complète des formations sur  
[www.inbp.com](http://www.inbp.com)



# FORMATIONS EN ENTREPRISE

 Nouveauté



Formations  
réalisées dans  
vos locaux,  
partout en France  
ou programmées  
par votre  
groupement  
professionnel  
ou d'autres acteurs  
du secteur.




**Financement  
et programmes**

**Contactez notre équipe  
pour plus d'informations.**



Service Relation Client  
Du lundi au vendredi :  
8h30-12h30 / 13h30-17h  
Par téléphone : 02 35 58 17 81  
Par mail : [servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com)

## BOULANGERIE


### PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX

- Pains nutrition santé
- Déclinaison autour de la tradition
- Pains de qualité 100% maison
- Tendances bio
- Pains et saveurs
- Pains à la coupe et de bonne conservation
-  Spécial focaccia

### VIENNOISERIES

- Les classiques de la viennoiserie, fabrication artisanale
- Viennoiseries contemporaines
-  Viennoiseries d'entreprise
-  Brioches à partager



### SNACKING ET PÂTISSERIES BOULANGÈRES

- Snacking d'entreprise
- Pâtisseries boulangères de vos boutiques
- Valorisez vos invendus
-  Feuilletage et ses garnitures sucrées et salées

### SPÉCIAL FÊTES

- Votre gamme de Noël

## SNACKING / TRAITEUR

- Les essentiels du snacking
- Les plus grands succès de nos recettes snacking
-  Snacking printemps-été 2025
-  Snacking automne-hiver 2025
- Desserts de snacking
- Plats cuisinés du boulanger
- Tourtes et pâtés en croûte
- Croques et tartines
- Salades au choix : bien s'organiser
- Planches dînatoires
- Votre gamme de quiches





## PÂTISSERIE

### LES INCONTOURNABLES

- Les grands classiques de vos boutiques
- Vos entremets en cadre
- Entremets et petits gâteaux
- Tartes gourmandes
- Bouchées sucrées
- Vos glaces faciles
- Desserts de snacking

### NOUVELLE TENDANCE

- Pâtisserie végétale

### PÂTISSERIES LONGUE CONSERVATION

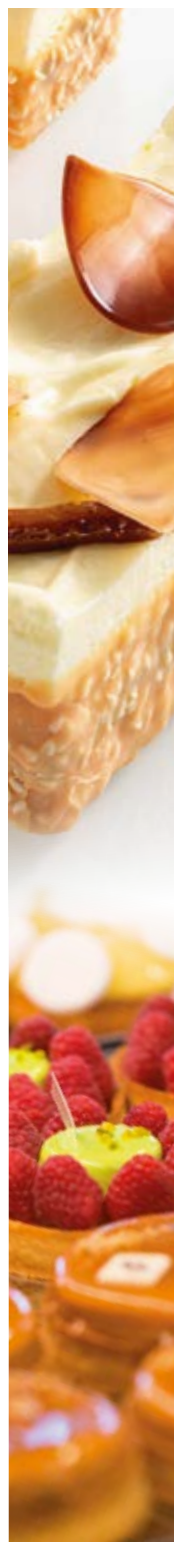
- Des gâteaux et des bocaux
- Petits fours secs, moelleux et macarons
- Mini-moelleux en sachet / **Innovation INBP**

### CHOCOLATS ET CONFISERIES

- 📌 Pâques 2025 : montages en chocolat  
**Thème : " une page d'Histoire "**
- 📌 Pâques 2025 : pièce de vitrine en chocolat  
**Thème : " une page d'Histoire "**
- Pâques : montages simples et craquants
- Montages en chocolat toute l'année
- Bonbons chocolat moulés
- Bonbons chocolat cadrés
- 📌 Confiseries artisanales

### SPÉCIAL FÊTES

- Croquembouches
- 📌 Bûches de Noël 2025
- Galettes et produits feuilletés
- Cake design et wedding



## DIAGNOSTIC

### Uniquement en entreprise

- Points de contrôle en boulangerie
- Points de contrôle en pâtisserie

## BOUTIQUE / VENTE

- 📌 Ventes personnalisées en boulangerie-pâtisserie
- 📌 Connaissance des produits en boulangerie-pâtisserie et techniques de présentation
- 📌 Vendre mieux grâce à une attitude positive en relation clientèle
- 📌 Animation et dégustation en boutique
- 📌 Dynamiser son commerce en boulangerie-pâtisserie

## RÈGLEMENTATION

- Étiquetage et affichage en magasin : les obligations d'information du consommateur
- Hygiène et traçabilité : application de la réglementation et du guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie
- Hygiène, étiquetage, sécurité : synthèse des exigences réglementaires en boulangerie-pâtisserie

## MANAGEMENT

- Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) : les fondamentaux à appliquer en boulangerie
- 📌 La boulangerie "anti-gaspi"
- 📌 Accueillir et fidéliser son personnel en vente en boulangerie-pâtisserie



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

## Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

150, boulevard de l'Europe  
BP 1032 · 76171 Rouen Cedex 1

Standard : +33 2 35 58 17 77  
E-mail : bal@inbp.com

[www.inbp.com](http://www.inbp.com)



**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée  
au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

L'INBP remercie ses partenaires



Rejoignez  
les partenaires  
de l'INBP

Renseignements :  
[bal@inbp.com](mailto:bal@inbp.com)