

Plus qu'une école, un institut ! - L'INBP en bref

L'INBP, Institut national de la boulangerie pâtisserie, est une **fondation** reconnue d'utilité publique créée en **1974** à Rouen et qui emploie aujourd'hui **50 personnes** (formateurs chercheurs, techniciens, ingénieurs et administratifs).

Son cœur de métier : la formation et le conseil depuis plus de 35 ans

L'INBP s'adresse, au niveau **national et international**, à un public de professionnels et d'adultes en reconversion. **Ses 25 formateurs chercheurs**, dont des **Meilleurs Ouvriers de France**, ainsi que les nombreux vacataires, experts professionnels **forment 8000 stagiaires par an** (pour un total de **250 000 heures stagiaires**). L'INBP développe ses propres supports pédagogiques. Ses équipements et moyens matériels performants permettent aux stagiaires de travailler dans d'excellentes conditions dans les fournils et laboratoires pédagogiques. Une salle de lecture et une salle informatique équipée de Mac leur sont réservées.

Des programmes de qualité reconnue

Les **formations diplômantes** (CAP, BP, Brevet de maîtrise en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie-confiserie, traiteur) représentent 35% de l'activité formation de l'INBP. Elles sont originales par leur durée et leur organisation (de 4,5 à 6,5 mois de préparation intensive à l'INBP, suivie d'un examen d'Etat dans la foulée). Les **autres formations** représentent les 65% restants. Elles se déclinent en stages thématiques de courte durée, formations inter ou intra entreprises et formules à la carte. Par ailleurs, c'est dans son **CFA BPF** (lauréat de la Coupe de France des écoles en 2010) que les jeunes bacheliers peuvent préparer en un an, en alternance, un CAP en boulangerie ou en pâtisserie (<http://blogcfabpf.inbp.com>). Cette **large offre de formation** couvre l'ensemble des besoins des professionnels et s'adapte en permanence aux mutations du secteur.

Une couverture nationale et internationale

Les formations se déroulent à Rouen (ville d'art et d'histoire à 1h de Paris), dans toute la France, dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et à l'international (Europe, Asie, Amérique, Afrique).

Des taux de réussite remarquables

Pour exemple, **les taux de réussite de l'INBP au CAP**, suite à une préparation en 4 mois et demi varient de **90 à 100%**. Les examens sont organisés à l'INBP même, un atout pour les stagiaires qui passent leurs épreuves là où ils ont été formés.

La formation et le conseil, mais pas seulement

Labellisé **Pôle d'innovation**, en 1993 par le Ministère des PME, du commerce et de l'artisanat, l'INBP contribue à la recherche et au développement dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et aux avancées matérielles, commerciales et techniques (www.inbpinnov.com). Par ailleurs, l'institut dispose d'un laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires : le **LEMPA** (www.lempa.org) L'INBP est aussi le **premier centre de ressources documentaires** spécialisé dans le secteur. Enfin, c'est un **auteur-éditeur** d'ouvrages de recettes, de technologie, de revues techniques et de supports pédagogiques.

Un acteur majeur de la profession

L'INBP organise les **finale du concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France en boulangerie (MOF)**, qui distingue les professionnels de très haut niveau. Reconnu comme un établissement d'excellence par la profession, il intervient régulièrement dans des colloques nationaux et internationaux. Il est également l'**interlocuteur de grandes institutions** telles que le ministère de l'Education Nationale, la Direction Générale de la Santé, l'Institut National de la Recherche Agronomique, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire... Enfin, il participe à la **promotion des métiers et des produits** de la boulangerie-pâtisserie, à travers des événements et des animations grand public.

Un réseau professionnel étendu

En **35 ans d'activité**, l'INBP s'est constitué un **réseau d'anciens à travers le monde**. Parmi eux figurent de grands noms du secteur.

4 valeurs pour servir les hommes : qualité, proximité, respect et ouverture !