

L'INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, ouvre une formation diplômante au CAP de chocolatier-confiseur, en 4 mois et demi

Dossier de presse

Mise à jour du 27 novembre 2009

L'INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, ouvre le **18 janvier prochain, à Rouen**, une formation diplômante **unique en France**. Exclusivement réservée aux adultes, cette formation permet d'obtenir, en **4 mois et demi**, le **CAP de chocolatier-confiseur**, délivré par l'Education nationale. Un site internet dédié lui est consacré : www.formation-chocolatier-confiseur.com

Sommaire

<i>Le communiqué de presse.....</i>	<i>page 2</i>
<i>Le contenu de la formation formateur et intervenants.....</i>	<i>page 3</i>
<i>Les Publics, pré requis, et débouchés.....</i>	<i>page 5</i>
<i>L'INBP en quelques mots.....</i>	<i>page 6</i>
<i>L'univers du chocolat et de la confiserie.....</i>	<i>page 7</i>
<i>Informations pratiques.....</i>	<i>page 8</i>

Contacts presse :

Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel
06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26
anniecherel@wanadoo.fr

Communiqué de presse - mise à jour du 27 novembre 2009

Janvier 2010, l'INBP ouvre une formation diplômante au CAP de chocolatier-confiseur, unique en France

2

L'INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, ouvre le **18 janvier prochain, à Rouen**, une formation diplômante **unique en France**. Exclusivement réservée aux adultes, cette formation permet d'obtenir, en **4 mois et demi**, le CAP chocolatier-confiseur, délivré par l'Education nationale. Un site internet lui est dédié : www.formation-chocolatier-confiseur.com

Un public large. Réservée aux plus de 18 ans, cette formation s'adresse à **tous les adultes en reconversion professionnelle** (qui n'ont aucune connaissance en chocolaterie-confiserie) désirant changer de profession, mais aussi à des personnes du secteur alimentaire (pâtisseries, boulangers, cuisiniers) souhaitant élargir leurs compétences.

Un univers attractif tiré vers le haut de gamme. Cette formation séduit tous ceux qui aiment le beau, le bon, le goût du travail bien fait, tous ceux qui habiles de leurs mains et créatifs, ont envie d'imaginer de nouvelles créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait, sucre)...

Des débouchés. Une fois diplômée, la personne peut travailler dans une pâtisserie, une chocolaterie ou devenir technico-commercial dans le secteur. Après une expérience professionnelle complémentaire, elle peut viser l'installation en France ou à l'étranger.

L'INBP, plus qu'une grande école de la boulangerie-pâtisserie. Le cœur de métier de l'Institut est la formation et le conseil, mais pas seulement. Premier centre ressources en France spécialisé en boulangerie-pâtisserie, il contribue à la recherche et au développement et aux avancées matérielles, commerciales et techniques du secteur. Il publie régulièrement ouvrages de technologie, livres de recettes, revues et brochures d'information.

Mais au-delà, l'INBP s'attache surtout à accompagner ses stagiaires et à assurer le suivi de leur formation ; le passage par l'Institut permet aussi de se constituer un véritable réseau professionnel. Le statut de l'INBP est une fondation. Cela se ressent dans ses valeurs d'accompagnement et de convivialité.

Informations complémentaires sur www.formation-chocolatier-confiseur.com, par téléphone au service formation au 02 35 58 17 99 ou par mail à serviceformation@inbp.com

Contacts presse :

Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel
06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26
anniecherel@wanadoo.fr



Le contenu de la formation : 75% de la formation consacrés à la pratique enseignée par un intervenant permanent, entouré de professionnels renommés

Sur les 600 heures que compte le module CAP Pro, 450 heures concernent la pratique de la chocolaterie-confiserie. Dans le cadre de ce module, le formateur s'applique non seulement à transmettre les techniques de base, mais aborde aussi une large palette de produits.

Le contenu de la formation se compose de 2 parties :

- une **série d'exercices** portant sur les capacités et techniques de base en chocolaterie confiserie : mise au point des chocolats de couverture, trempage manuel des intérieurs, travail du chocolat au pistolet, réalisation de moulages et de présentoirs en chocolat...
- une **palette de produits de chocolaterie confiserie** (comprenant *recette, préparation, montage, finition, éventuellement cuisson, stockage et conservation des produits finis*) : truffes, muscadines, rochers pralinés, bonbons liqueurs avec et sans croûte de sucre, bonbons en pâte d'amande trempés et moulés, bonbons en intérieur caramel trempés et moulés, gianduja, candi, nougatines, sucres cuits, confitures, marmelades et gelées, glaçages, guimauves, macarons glacés, modelages en pâte d'amande, fruits déguisés, pâtes d'amande, bonbons fondants, ganaches, caramels, nougats, pâtes de fruit, macarons...

La formation de CAP chocolatier-confiseur est assurée par Régis Bouet formateur permanent, entouré de professionnels renommés

Formateur chocolatier-confiseur, Régis Bouet, 39 ans, originaire de la région parisienne, accueillera et formera la 1ère promotion en janvier 2010.

Diplômes : CAP pâtissier, CAP chocolatier-confiseur, Brevet de Maîtrise en chocolaterie-confiserie

Distinction : finaliste du XXIIIème « Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France » en chocolaterie-confiserie en 2007

Parcours :

- A travaillé tout d'abord, en chocolaterie industrielle et en chocolaterie artisanale en tant qu'apprenti, puis salarié.
- A 22 ans, s'est installé en tant qu'artisan chocolatier confiseur à Marcoussis (91) et le restera pendant 10 ans. Pendant cette période, une franchise « Régis Bouet » a vu le jour à Kyoto, au Japon.
- Se lance ensuite dans l'audit, pour des entreprises périphériques au secteur (groupe parisien Costes).
- Puis travaille comme chef pâtissier chez Storher, établissement très renommé au cœur de Paris.
- Enfin, il est démonstrateur en France et à l'international pour le compte de PatisFrance, fabricant/distributeur très connu des boulangers, pâtissiers et chocolatiers.

Aujourd'hui, il choisit de transmettre son savoir-faire et de faire partager son expérience professionnelle élargie au sein de l'INBP.

Contacts presse :

Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel
06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26
anniecherel@wanadoo.fr



Les 25% restant permettent d'aborder des points de **technologie** : **histoire** et pays producteurs de cacao, **étude des matières premières** et des produits de base (*cacao et dérivés, sucre et édulcorants, lait et dérivés, œufs et ovoproduits, fruits secs, frais et séchés, arômes...*), **étude des techniques** (*crystallisation, procédés de fabrication des ganaches, des pralinés et du gianduja, des sirops et des sucres cuits, procédés de fabrication de produits divers de confiserie, procédés de conservation, emballage et conditionnement*), **étude du matériel et des locaux** (*implantation du laboratoire ou atelier, les différentes sources d'énergie et leur utilisation, description des principes de nettoyage et d'entretien du laboratoire et du matériel*), et enfin **organisation du travail**.

Sont aussi étudiés : le **dessin** (*différentes techniques, exercices pratiques avec outils et supports variés, exécution à main levée de sujets de composition décorative, reproduction de décors, de motifs, à l'occasion des fêtes telles que Noël, communion, anniversaire...*), les **sciences de l'alimentation et hygiène** en pâtisserie (*microbiologie et parasitologie alimentaires, biochimie des aliments...*).

Parmi les professionnels renommés qui participent à la formation, on peut citer **Philippe Bertrand**, MOF (meilleur ouvrier de France) chocolatier 1996, coordinateur de la Chocolate Academy, Barry Callebaut, coauteur des beaux livres « Sujets en chocolat » et « Chocolat l'envers du décor », **Thierry Bridron**, chef pâtissier Valrhona à Paris, mais aussi **Stéphane Leroux**, MOF pâtissier 2004, auteur du remarquable coffret 2 volumes « Matière chocolat » (entre autres conseiller technique chez Belcolade).

www.formation-chocolatier-confiseur.com

Contacts presse :

Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25

michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel

06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26

anniecherel@wanadoo.fr



Publics, pré requis, débouchés : un public large pour des débouchés divers

Cette formation au CAP de chocolatier-confiseur en 4 mois et demi, s'adresse à **des adultes en reconversion professionnelle** (qui n'ont aucune connaissance en chocolaterie-confiserie) désirant changer de profession, mais aussi à des personnes du secteur alimentaire (pâtisseries, boulangers, cuisiniers) souhaitant élargir leurs compétences.

Les conditions d'admission sont les suivantes : avoir au minimum 18 ans, passer un test de sélection organisé à Rouen avant chaque session, posséder le BEPC ou le Brevet des collèges ou avoir un niveau d'études équivalent.

Si le candidat n'a pas le niveau requis, il doit passer en plus un test de niveau à Rouen.

Les candidats étrangers non francophones ne passent qu'un test linguistique. Pour bien suivre les cours, il est indispensable de bien comprendre la langue française.

La formation est sanctionnée par le **CAP de chocolatier-confiseur** délivré par le ministère de l'**Education nationale**, mais également par un **diplôme** délivré par l'**INBP** aux stagiaires qui obtiennent un ensemble de notes satisfaisant au cours de leur formation.

Les débouchés classiques après la formation sont ouvrier chocolatier-confiseur qualifié, technico-commercial au service des entreprises du secteur, artisan chocolatier-confiseur après une expérience professionnelle complémentaire...

Toutes les épreuves se déroulent à l'issue de la formation, fin mai, début juin 2010, à l'INBP, à Rouen.

Après la formation, les stagiaires ont accès au **fichier d'offres d'emploi** de l'INBP.

www.formation-chocolatier-confiseur.com

**Artiste, artisan, créateur, entrepreneur :
chocolatier-confiseur,
un métier aux multiples facettes**

Imaginer de nouvelles créations, un nouvel assemblage, exprimer ses sentiments et son talent, c'est sans doute pour ces raisons, qu'une Coréenne de 28 ans passionnée par l'art et la France depuis son enfance, a décidé de s'inscrire à cette formation accélérée. Elle a étudié le design à l'université en Corée et pense que l'art du chocolatier a une grande relation avec le design. Elle a suivi un cours de chocolatier en Corée, qui lui a donné envie de venir en France, à l'INBP, pour parfaire sa technique et son art. Elle apprend en ce moment le français dans une école à Saint-Etienne.

Pour cette Taiwanaise de 31 ans mariée à un Français, l'objectif est davantage dans la création de son entreprise. Elle vit maintenant à Rouen. Diplômée en commerce international, elle a passé un an à l'Institut Paul Bocuse de Lyon (école de management en hôtellerie restauration). Elle souhaite multiplier les expériences culinaires et marier les savoir-faire français et asiatique.

Moins exotique, mais tout aussi intéressant, le choix de cette jeune normande de 20 ans qui vient de passer son CAP de pâtissier à l'INBP. Après un Bac scientifique et une année en faculté de droit, elle a opté pour le métier de pâtissier-chocolatier-confiseur.

Contacts presse :

Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25

michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel

06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26

anniecherel@wanadoo.fr



L' INBP en quelques mots

L' **INBP**, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, est une **fondation** reconnue d'utilité publique créée en 1974 à Rouen.

Plus qu'une école, c'est un institut dont le cœur de métier est la formation et le conseil, mais pas seulement... Labellisé **Pôle d'innovation** (www.inbpinnov.com), une distinction décernée par le Ministère des PME, du commerce et de l'artisanat, il contribue à la recherche et au développement dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale et aux avancées matérielles, commerciales et techniques. De plus, l'INBP publie régulièrement ouvrages de technologie, livres de recettes, revues et brochures d'information variées à l'intention des boulangers-pâtisseries et de tous les acteurs de ce secteur. C'est aussi un centre de documentation réputé, le 1^{er} centre ressources en France spécialisé en boulangerie-pâtisserie.

L'institut bénéficie d'équipement et de moyens matériels qui permettent aux stagiaires de travailler dans d'excellentes conditions dans les fournils et laboratoires pédagogiques. Une salle informatique équipée d'ordinateurs Mac est réservée aux stagiaires.

L'INBP emploie 48 personnes (personnel administratif, techniciens et ingénieurs, 21 formateurs dont des **Meilleurs ouvriers de France**) plus des vacataires. **Il forme 9000 stagiaires par an** et s'adresse à un public exclusivement d'adultes, au niveau national et international.

Les formations diplômantes représentent 30% de l'activité globale de formation de l'INBP. Ces dernières sont uniques en France de par leur durée et leur organisation (4 mois et demi de préparation intensive à l'INBP, suivie de l'examen dans la foulée).

Les formations de l'INBP se déroulent à Rouen (pratique d'accès, à 1 heure de Paris en train ou par l'autoroute A13) mais aussi dans toute la France, directement dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et également à l'international (Europe, Asie, Amérique, Afrique).

Les taux de réussite de l'institut au CAP, suite à une préparation en 4 mois et demi (en boulangerie ou en pâtisserie) varient de **85 à 100%** (selon les promotions).

Les examens sont organisés à l'INBP même, un atout pour les stagiaires qui passent leurs épreuves là où ils ont été formés. C'est également à l'INBP que se déroulent les **finales du concours d'un des Meilleurs ouvriers de France en boulangerie**, concours qui distingue les professionnels de très haut niveau.

Enfin, il faut noter qu'en **30 ans d'activité**, l'INBP s'est constitué un **réseau d'anciens à travers le monde**. Parmi eux, figurent de grands noms du secteur.

INBP - 150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1

www.inbp.com

Contacts presse :

Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25

michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel

06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26

anniecherel@wanadoo.fr



L'univers du chocolat et de la confiserie

7

Les bonbons et les confiseries sont appréciés, toutes générations confondues. On offre des chocolats, on partage des bonbons et des confiseries. On reconforte, on récompense, on console les enfants, les personnes âgées avec des bonbons... Le chocolat, produit émotionnel, rappelle des souvenirs d'enfance et des moments de bonheur. Dans tous les cas, les clients achètent pour le plaisir.

La confiserie et la chocolaterie sont étroitement liées dans le même univers, celui des cuiseurs de sucre et des utilisateurs du cacao. Ce sont deux savoirs différents, mais complémentaires. Appelés **marchands de plaisirs** au 19^{ème} siècle, ils contribuent à la satisfaction des plaisirs de bouche.

Achat festif à Noël, à Pâques, au Nouvel An ou pour les anniversaires d'enfants, **cadeau gourmand** en substitution du traditionnel bouquet de fleurs ou cadeau d'entreprise, **achat surprise** au cinéma ou lors de voyages, **achat d'impulsion** en boulangerie, **achat découverte** de spécialités traditionnelles ou locales : l'achat de bonbons et de chocolat est souvent lié à des occasions particulières.

Le bonbon ouvre un espace entre enfants et adultes où l'on retrouve la panoplie des relations humaines : **partage, échange, récompense, don, chapardage, réconfort, oubli, appartenance, jeu, défi, consolation et enfin création.**

Les Français apprécient les sucreries puisqu'ils mangent 3,7 kg de bonbons et 7 kg de chocolat par an (*source : Syndicat National de la Confiserie*). Ces 10 dernières années, la production française de chocolat a enregistré une **croissance de 20%** et **17 millions de Français consomment du chocolat chaque jour** (*source : Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers*).

Aujourd'hui, de nombreuses confiseries tombées en désuétude refont leur apparition sur les étals, de façon classique ou en version revisitée (bêtises de Cambrai, calissons d'Aix...). Afin de favoriser une fréquentation à l'intérieur des magasins, les confiseurs montrent leur savoir-faire, en fabriquant le plus possible devant les clients.

Enfin, comment ne pas aborder les **bienfaits du chocolat** sur notre humeur et nos artères, comme l'ont démontré de multiples études !

www.formation-chocolatier-confiseur.com

Contacts presse :

Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25

michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel

06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26

anniecherel@wanadoo.fr

Dates de la formation : du lundi **18 janvier au 21 mai 2010**. Toutes les épreuves de l'examen du CAP de chocolatier-confiseur se déroulent à l'INBP, après la formation (fin mai, début juin).

Le financement : possibilité d'une prise en charge de tout ou partie des frais de formation, d'une rémunération pendant le stage dans le cadre d'un congé individuel de formation ou du maintien des indemnités du Pôle Emploi.

Les possibilités sont en fonction du statut :

- artisan relevant du secteur alimentaire,
- artisan de tout autre secteur,
- salarié en boulangerie-pâtisserie,
- salarié de tout autre secteur
- demandeur d'emploi...

Ce stage bénéficie d'une convention Pôle Emploi.

Coût du module Pro :

- **demandeur d'emploi :** 5783,10 € HT soit 6916,59 € TTC - Frais de dossier : 40 €
- **autres :** 6806,20 € HT soit 8140,22 € TTC - Frais de dossier : 80 €

Hébergement et restauration.

L'INBP ne possède pas encore d'internat. Cependant, il aide les stagiaires dans leurs recherches, notamment en mettant à leur disposition une liste de chambres et de studios habituellement disponibles sur Rouen. Les stagiaires peuvent prendre leurs repas de midi en semaine au self situé dans les locaux de l'INBP. L'hébergement et les repas sont à la charge du stagiaire.

Les candidats peuvent obtenir des renseignements complémentaires ou demander un dossier d'inscription par téléphone au service formation au **02 35 58 17 99** ou encore par mail à serviceformation@inbp.com

Un site internet spécifique est mis en ligne le 26 octobre 2009 : www.formation-chocolatier-confiseur.com

Agence RP : LMCCI - 64 rue de Reims - 76000 Rouen

Salles de presse : www.lmcci.fr/espace-presse/inbp/ et www.categorynet.com/salles-de-presse/lmcci/

Contacts presse :

Michel Lepeu

06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25

michel.lepeu@lmcci.fr

Annie Chérel

06 84 56 01 63 / 04 75 00 58 26

anniecherel@wanadoo.fr