



Information presse – 01/04/2010

18 stagiaires suivent à l'INBP la 1ère session de formation accélérée de préparation au CAP de chocolatier-confiseur

L'INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, a ouvert le **18 janvier dernier**, dans ses locaux de Rouen, une formation diplômante **unique en France**. Exclusivement réservée aux adultes, cette formation accélérée prépare, en **4 mois et demi**, au **CAP de chocolatier-confiseur**, délivré par l'Education nationale.

Le 18 janvier dernier, à l'INBP, 18 stagiaires, 18 parcours, 18 projets de vie et 18 projets professionnels différents, se sont rencontrés autour d'une même passion, celle du chocolat et de la confiserie, enseignée par le professionnel reconnu qu'est Régis Bouet.

Comme attendu, lors du montage de cette formation, c'est un public large qui y a souscrit. Et si la passion du chocolat et de la confiserie est commune à tous les stagiaires, les profils et les parcours des 18 stagiaires sont bien différents.

Quelques chiffres : La promotion est mixte, presque paritaire (10 hommes et 8 femmes) et plutôt jeune (moyenne d'âge 29 ans) même si le benjamin a 20 ans et l'aîné 56.

7 stagiaires sont normands (Haute et Basse-Normandie), 10 viennent d'autres régions françaises et un de l'étranger. Toutes et tous sont diplômés : 7 ont un diplôme du secondaire, 7 ont suivi des études supérieures cycle court (Bac + 3) et 4 ont suivi un cycle supérieur long (Bac + 4 et plus).

Sur les 18 stagiaires de cette première session, 9 sont en reconversion professionnelle pour un changement radical d'activité, 4 suivent la formation pour acquérir des compétences complémentaires par rapport à leur emploi actuel (cuisinier, boulanger, pâtissier...), 3 sont en retour à l'emploi après une période de chômage ou d'inactivité et enfin 2 stagiaires sont en réorientation pendant ou juste après leur parcours scolaire ou universitaire.

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 débouchés de la formation sont multiples,
les projets des stagiaires également.

Qu'ils aient délibérément choisi de changer de vie professionnelle ou qu'ils y aient été contraints par un licenciement, tous ont choisi la chocolaterie-confiserie par passion et tous sont arrivés avec un projet déjà ébauché, à l'image d'Antoine, d'Aline, de Pierre, de Sophie, de Grégory ou encore de Gaëlle.

2

Antoine Cataldi, lyonnais de 56 ans, après 15 ans dans la carrosserie, puis 17 ans aux côtés de son père dans l'entreprise familiale de chaussures, a choisi de suivre cette formation pour relever un défi : ouvrir, avec son fils boulanger-pâtissier, une affaire familiale et créer une boulangerie-pâtisserie-chocolaterie dans la région de Lyon.

« C'est mon fils qui m'a communiqué sa passion. Il avait 16 ans, il était au lycée et ses professeurs lui avaient conseillé de suivre des stages en entreprise. Il a travaillé 15 jours en boulangerie, 15 jours en pâtisserie et 15 jours en chocolaterie. » C'était il y a 2 ans ; cette voie lui a bien plu.

Séduit, Antoine se renseigne. Il suit tout d'abord une formation de CAP boulangerie sur Lyon, puis enchaîne sur celle de CAP pâtisserie et découvre la toute nouvelle formation accélérée de préparation au CAP de chocolatier-confiseur de l'INBP. Il envoie son dossier, il est pris. Pour Antoine, *« le rythme est soutenu, mais la formation étant accélérée, c'est obligatoire »*. Il apprécie le soutien individualisé que met en place l'INBP pour que personne dans ce groupe hétérogène, *« ne se sente à la traîne »*. Confiant, Antoine affine son projet avec son fils.

Ils ouvriront leur affaire fin 2011, courant 2012, car ils veulent acquérir un peu d'expérience et de toute façon, ils partiront avec une troisième personne qui sera un professionnel expérimenté.

Aline Ordronneau, 29 ans, arrive de Paris où elle vient de décrocher son titre d'avocate. Après un DEA, elle s'octroie une année de césure pour faire de la musique et repart 18 mois en formation à l'école des avocats de Paris pour décrocher son CAPA. (Certificat d'aptitude à la profession d'avocat).

Pour cette niortaise d'origine, le chocolat est le résultat de plusieurs conjonctions. D'une part, elle est très gourmande et a toujours été attirée par les métiers de la gastronomie, d'autre part avec son ami péruvien qu'elle suivra au Pérou, elle se voit déjà ouvrir une pâtisserie « french taste » à Lima.

« En fait, j'ai fait des études de droit, parce que cela me donnait l'image d'une formation sécurisante, avec des perspectives d'avenir. » Mais Aline, à 29 ans, fait un choix de vie. Elle renonce pour l'instant à exercer sa profession d'avocate. Elle découvre cette formation unique de préparation au CAP de chocolatier-confiseur montée par l'INBP : *« J'apprécie cette formule réservée aux adultes et très axée sur la pratique. »*

Pierre Garandel, niortais de 54 ans, maîtrise d'informatique, a managé pendant 18 ans des projets dans une SSII avant d'être, pendant 9 ans, directeur informatique d'une société d'un groupe de VPC (vente par correspondance)... et puis la crise, le licenciement économique et en 2008, le chômage.

« Il y avait sur le marché beaucoup de profils identiques au mien, peu de projets et de demandes. En plus, j'arrivais à un âge pas facile dans ces métiers. C'était l'occasion d'une remise en question. » Pierre envisage une deuxième carrière qui concilierait passion de la gastronomie, management d'équipe, goût du contact et attirance pour les métiers de production. *« J'aime la cuisine et j'aime cuisiner, mais je me considère trop âgé pour envisager une formation de cuisinier, et pour supporter les coups de feu des 2 services quotidiens. »* Mais le monde du chocolat séduit aussi Pierre. Il affine alors son projet : reprendre une unité de production et ouvrir des

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



magasins... pourquoi pas avec du personnel et pourquoi pas en imposant aux produits une patte qui serait la sienne.

Pierre veut aller vite, l'INBP ouvre sa formation accélérée de préparation au CAP de chocolatier-confiseur. Pierre s'inscrit. Au bout de ces 5 premières semaines de formation, Pierre est rassuré. « *J'ai eu quelques doutes, c'était une première et je craignais d'essayer les plâtres. Mais tout le monde a rapidement pris ses marques.* »

Après sa formation, soit Pierre trouve l'entreprise à reprendre et y apprend son métier sur place, soit il fait des stages en attendant de trouver la structure idéale que demain il dirigera.

Sophie Simon, 31 ans, vient en voisine. Rouennaise, elle travaillait dans l'immobilier.

Avec la crise, l'agence a déposé le bilan et Sophie s'est retrouvée licenciée économiquement. Depuis 10 ans, Sophie fait de la pâtisserie. Elle tient d'ailleurs un blog « sofilagourmande » où elle fait partager ses recettes et ses rencontres avec les grands de la pâtisserie.

L'INBP, Sophie connaît, puisque l'année dernière, suite à son licenciement, elle y a suivi d'août à décembre la formation accélérée de préparation au CAP pâtissier. Son récent arrêt d'activité a été l'occasion pour Sophie de construire un nouveau projet autour de sa passion des gâteaux. Un projet construit à deux, avec son ami David, 33 ans, commercial dans la téléphonie, qui lui aussi veut se reconverter. « *Nous voudrions ouvrir une pâtisserie, chocolaterie, salon de thé, dans un gros bourg, là où il existe encore une tradition du gâteau du dimanche.* »

Sophie et David ont travaillé un concept original, qu'ils gardent encore secret et aimeraient ouvrir leur affaire fin 2011, début 2012. Pour être des vrais professionnels, David, l'ami de Sophie envisage de préparer le CAP de pâtisserie. Sophie trouve que ce premier mois et demi de formation est très intensif, « *je ne m'attendais pas à devoir engranger tant de nouvelles choses. En fait le chocolat c'est très technique.* » Mais la convivialité qui règne à l'INBP « *ici l'ambiance est très bonne, tout le monde se dit bonjour* » et le soutien individualisé mis en place, motivent Sophie qui ne peut pas se permettre l'échec : « *Comme ma première formation l'année dernière de CAP pâtissier a été financée, cette deuxième formation de CAP chocolatier-confiseur, je l'autofinance* » précise Sophie qui avant l'ouverture de son commerce et après la sortie du stage, veut trouver un emploi dans le secteur pour, elle aussi, acquérir de l'expérience.

Grégory Vaisse, 20 ans, est le petit jeune de la promo, mais avec des idées bien arrêtées sur le parcours scolaire qu'il a entamé et qu'il souhaite poursuivre.

Avec son accent qui vient du côté de Castres, Grégory explique qu'il a toujours voulu être pâtissier. Pourtant, son bac STG compta et son BTS d'assistant de gestion pourraient laisser croire que dans cette formation, il est en réorientation. Pas du tout. « *Je veux m'installer plus tard à mon compte comme pâtissier chocolatier. Je veux créer un nouveau concept de magasin et proposer des produits innovants. Il faut avoir des bases de comptabilité et de gestion et je pense que c'est mieux et plus facile de les acquérir avant d'apprendre la pratique de la pâtisserie et de la chocolaterie.* »

Après son BTS, Grégory a voulu faire un apprentissage classique en CFA, en pâtisserie. Il avait trouvé une entreprise d'accueil, mais qui s'est désistée au dernier moment. Il s'est tourné en dernière minute vers la formation accélérée de l'INBP en pâtisserie, mais s'est retrouvé en liste d'attente. L'INBP lui a présenté la nouvelle formation accélérée au CAP de chocolatier-confiseur, il a sauté le pas.

Grégory est enchanté. La formation lui plaît. Il apprécie que le groupe de stagiaires soit soudé et il trouve les parcours et expériences divers de chacun très enrichissants. A sa sortie, il veut faire un CAP pâtissier en CFA et travailler pour acquérir de l'expérience avant de voler de ses propres ailes. Et Grégory de conclure « *Que cette formation soit nouvelle n'est pas un problème pour moi. Au contraire, je suis plutôt fier de faire partie de la première promotion.* »

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



Gaëlle Villemont, 31 ans, tout à la fois parisienne, bretonne et rouennaise, mais surtout Gaëlle la passionnée, résume son éthique personnelle et son choix de vie par la phrase « *je veux concilier ce qui est bon et ce qui est beau dans une démarche responsable et respectueuse de la santé et de l'environnement* ».

Un bac littéraire en poche, puis surveillante, et enfin animatrice de centre de loisirs, Gaëlle prend conscience que son parcours ne lui correspond pas. « *J'ai toujours été attirée par les métiers manuels. Je pensais m'orienter vers l'artisanat, car j'aime réaliser un produit de bout en bout. Mais c'était en décalage avec mon milieu social* ». Et puis Gaëlle est aussi très séduite par les métiers de bouche. Alors, elle décide de concilier éthique, passion et envies professionnelles.

C'est tout naturellement après avoir fait la formation accélérée de préparation au CAP de pâtissier à l'INBP l'année dernière (en même temps que Sophie), qu'elle enchaîne sur celle de CAP chocolatier-confiseur. « *C'est une formation accélérée, on ne perd pas de temps.* » Elle apprécie bien évidemment la pratique, mais aussi qu'on lui apprenne comment et où choisir les bons produits.

Après sa formation, Gaëlle veut travailler, comme tous ici, pour acquérir de l'expérience et de la pratique. Ensuite, Gaëlle ébauche plusieurs projets : ouvrir un salon de thé pâtisserie chocolaterie qui propose des produits bio, créer un réseau de distribution pour commercialiser ses produits bio auprès de restaurants, ou encore pourquoi pas, les proposer sur des marchés bio. Quel que soit son choix, il s'inscrira dans une démarche écologique responsable de l'environnement et de la santé.

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



Un formateur aux multiples approches pour respecter les différences de niveaux des stagiaires, leurs motivations spécifiques et leurs projets uniques.

La formation est assurée par Régis Bouet formateur permanent, entouré de professionnels renommés.

Ce qui fait courir Régis Bouet, 39 ans, dans le monde du chocolat, c'est de transmettre sa passion, son savoir-faire et toutes les expériences qu'il a pu vivre au travers d'un parcours diversifié.

Ainsi a-t-il déjà conseillé des chocolatiers, de l'artisan à la petite industrie. *« Je suis tombé dans le chocolat après 4 mois d'apprentissage en pâtisserie, grâce à un professeur qui a su me faire partager sa passion. C'est aussi ce qui m'anime aujourd'hui : transmettre. »*

A l'INBP, l'enseignement va au-delà des exigences imposées par le référentiel de l'examen. *« Le chocolat, c'est très technique. Pendant la formation, les stagiaires apprennent le solfège, font leurs gammes. Puis ils obtiennent le CAP. Cela représente la première étape. Ensuite il faut des années de pratique pour confirmer son art »* explique Régis Bouet qui anime cette formation autour d'un produit passionnant, mais difficile, pour des adultes aux niveaux, parcours et projets tellement différents. *« C'est pour moi une expérience riche du fait de ce groupe multiculturel et multigénérationnel. »* conclut Régis Bouet.

Régis Bouet : cursus

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 :

- travaille en chocolaterie artisanale comme apprenti, puis salarié.
- A 22 ans, s'installe en tant qu'artisan chocolatier confiseur et le reste pendant 10 ans. Pendant cette période, une franchise Régis Bouet voit le jour au Japon.
- Se lance dans l'audit, pour des entreprises périphériques au secteur (groupe parisien Costes).
- Travaille comme chef pâtissier chez Storher, établissement très renommé au cœur de Paris.
- Devient démonstrateur en France et à l'international pour le compte de PatisFrance, fabricant/distributeur très connu des boulangers, pâtisseries et chocolatiers.
- 2010, prend en charge la nouvelle formation au CAP chocolatier-confiseur 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



Un pari réussi pour l'INBP, qui d'ores et déjà a programmé, pour 2011, une deuxième session de formation accélérée au CAP de chocolatier-confiseur.

Pour Gérard Brochoire, qui depuis 1982 dirige l'INBP, cette formation est un succès, car elle répond à la conjonction de plusieurs faits. Le chocolat est un produit doté d'une image positive et qui séduit de plus en plus.

« Le chocolat est ce que j'appelle un produit caméléon. C'est un aliment plaisir, un aliment santé, c'est un produit transformable pour lequel on peut conjuguer savoir technique et créativité. C'est un produit multiple, comme le vin on parle de terroirs, de crus et c'est un produit, qui comme le café, peut rentrer dans une démarche de commerce équitable » explique Gérard Brochoire.

Par ailleurs, de nombreux adultes doivent ou souhaitent se reconverter, du fait de l'allongement de la durée de vie professionnelle.

« Il faut de plus en plus de personnes formées à ce produit pour pouvoir le travailler. C'est pourquoi, dans le cadre de l'élargissement de la gamme de formations accélérées proposées par l'INBP, nous avons choisi de lancer cette formation au CAP de chocolatier-confiseur. »

Pour l'INBP, la préparation de la deuxième session est déjà en route. Elle se déroulera à partir de janvier 2011, avec des groupes de 16 stagiaires. *« Nous conservons le même déroulé. De plus, nous renforçons notre capacité d'hébergement en ouvrant une résidence qui est en cours de construction à côté de l'INBP. »* conclut Gérard Brochoire.

La formation 2011, qui se déroulera dans les locaux de l'INBP à Rouen, de janvier à mai 2011, se compose de 3 modules :

le module CAP enseignement général, le module CAP pro et le module complémentaire gestion d'une boulangerie-pâtisserie.

Le module « CAP pro » est obligatoire pour tous les candidats.

Les modules « CAP enseignement général » et « gestion d'une boulangerie-pâtisserie » sont optionnels. Si le stagiaire n'a pas de diplôme français lui permettant une dispense à l'examen, ou pour les candidats étrangers dont les diplômes ne bénéficient pas d'une reconnaissance académique en France, le module CAP enseignement général sera fortement conseillé. Le module gestion d'une

L'INBP : faits, chiffres et perspectives

Fondation reconnue d'utilité publique créée en 1974 à Rouen.

- **Institut** qui forme **9000 adultes** par an, au niveau national et international (15% des stagiaires).

Formations diplômantes uniques de par leurs durée et organisation (4,5 mois de préparation intensive à l'INBP, suivie de l'examen) . Elles représentent 30% de l'activité globale de formation.

Taux de réussite élevés au CAP, suite à une préparation en 4,5 mois (en boulangerie ou en pâtisserie) de 85 à 100%.

- **Pôle d'innovation** labellisé dès 1996 par la DGCIS (Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services).

- **Auteur** d'ouvrages de technologie, de recettes, et d'information pour les boulangers-pâtisseries et de tous les acteurs du secteur.

- **1^{er} centre de ressources documentaires** en France, spécialisé en boulangerie-pâtisserie.

48 personnes (personnel administratif, techniciens et ingénieurs,) 21 formateurs, dont des Meilleurs ouvriers de France) et des vacataires.

Projets 2010/2011 :

- Formation accélérée au CAP de traiteur.
- Ouverture de la résidence INBP (70 studios, 8 T1bis).

Projets 2012/2013 :

- Implantation au Brésil en partenariat avec une université brésilienne et des écoles hôtelières.
- Par ailleurs, l'INBP travaille sur un projet de création au sein de ses locaux, d'un musée au concept original qui allierait mémoire, pédagogie et boutique/restaurant.

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



boulangerie-pâtisserie concerne plus particulièrement les stagiaires désireux de se mettre à leur compte en ouvrant un point de vente.

Ces 3 modules peuvent être complétés par un stage d'application dans une boulangerie pâtisserie chocolaterie française, stage découverte réservé aux ressortissants du Pôle emploi et aux stagiaires venant de l'étranger.

La formation est sanctionnée par :

- un diplôme INBP remis aux stagiaires qui ont fait preuve d'assiduité et qui ont obtenu une moyenne de 12/20 sur l'ensemble des notes attribuées périodiquement dans chaque matière,
- le CAP chocolatier-confiseur délivré par l'Education Nationale, pour les candidats ayant subi avec succès les épreuves qui se déroulent à l'INBP en mai/juin 2011, après la formation.

Si l'hébergement et la restauration sont à la charge des stagiaires, l'INBP leur propose des studios modernes et agréables au sein de sa toute nouvelle résidence, en face des locaux de formation, ainsi que la possibilité de déjeuner, en semaine, au self de l'institut.

Les candidats intéressés 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

INBP - 150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1 - www.inbp.com

Durée, date et prix des modules

Module CAP Enseignement général, 66 heures, du 10 au 14 janvier 2011 en continu et du 31 janvier au 1^{er} avril 2011 les vendredis après-midi

- Français/Histoire-Géo : 33 h
- Mathématiques/Physique : 33 h

Prix demandeur d'emploi : 570,90 € HT (682,80 € TTC), autres : 671,55 € HT (803,17 € TTC)

Module CAP pro, 600 heures, du 17 janvier au 20 mai 2011

- Pratique professionnelle : 450 h
- Technologie : 65 h
- Dessin : 33 h
- Sciences appliquées à l'alimentation : 28 h
- Hygiène : 12 h
- Environnement économique, juridique, social de l'entreprise, vie sociale et professionnelle : 12 h

Prix demandeur d'emploi : 5.877,80 € HT (7029,85 € TTC), autres : 6.912,98 € HT (8267,92 € TTC)

Gestion d'une boulangerie-pâtisserie, 40 heures, du 20 au 24 juin 2011

- Réglementation juridique, fiscale, sociale : 8 h
- Gestion financière : 16 h
- Gestion commerciale : 16 h

Prix demandeur d'emploi : 452,40 € HT (541,07 € TTC), autres : 532,40 € HT (636,75 € TTC)

Stage d'application dans une boulangerie-pâtisserie chocolaterie française, suite à la formation

- Ressortissants du Pôle emploi (demandeurs d'emploi) : 10 semaines 262,50 € HT (313,95 € TTC), ou 20 semaines 441 € HT (527,44 € TTC)
- Stagiaires venant de l'étranger : 10 semaines 308 € HT (368,37 € TTC), ou 20 semaines 518 € HT (619,53 € TTC)

Frais de dossier (tarif unique, quel que soit le nombre de modules choisis) : demandeur d'emploi : 40 € TTC, autres : 80 € TTC.

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