CATALOGUE DES FORMATIONS

IGBP.FR



INSTITUT GUADELOUPÉEN
DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE & ART DE LA TABLE

info@igbp.fr | 0590 97 33 21 – 0690 64 68 61 | Grande Ravine, 97190 Le Gosier, Guadeloupe

SOMMAIRE







FORMATIONS DIPLÔMANTES 03

CAP, CS, BTM, Bac Pro, BM

FORMATIONS CERTIFIANTES 16

Certifications de niveaux 3 et 4

INITIATIONS 20

Journées d'immersion, Bootcamps

STAGES COURTS PROFESSIONNELS 32

Pâtisserie, boulangerie, art de la table, chocolaterie, cuisine, bar & mixologie

STAGES TOUT PUBLIC 74

Les stages courts « La Ménagère »

FORMATION HACCP 90

Hygiène alimentaire

BILAN DE COMPÉTENCES 92

Accompagnement individuel

FORMATIONS DIPLOMANTES



CAP BOULANGER

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'univers envoûtant de la boulangerie avec notre formation CAP Boulanger. En suivant ce cursus captivant, vous découvrirez les secrets ancestraux de la fabrication du pain, tout en explorant les innovations modernes qui transforment cet art millénaire.

De la sélection des ingrédients au pétrissage, de la fermentation à la cuisson, vous maîtriserez chaque étape du processus de création du pain, en développant vos compétences techniques et votre sens de la créativité. Notre équipe de formateurs expérimentés vous accompagnera tout au long de ce voyage gastronomique.

Contenu

Objectifs :
- Réaliser des pains courants, pains de tradition française, autres pains, viennoiseries levées et levées feuilletées, ainsi que des produits de base en restauration boulangère, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

Modules de formation en ligne :
- Technologie professionnelle (culture, techniques et matériel professionnel).
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel.
- Gestion appliquée.
- Enseignement général : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques et chimiques, langue vivante étrangère, EPS.

Modules de formation pratique en atelier :
- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Peut être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Les candidats non francophones doivent passer un test linguistique avant admission.
Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :
- Habileté manuelle et bonne constitution physique pour soutenir les cadences du quotidien.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Entreprises artisanales, grandes et moyennes surfaces (rayon boulangerie), industries agroalimentaires, filière blé-farine-pain, postes de technico-commercial.

Il est conseillé de poursuivre en CS Boulangerie spécialisée, puis en BP Boulanger, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CAP en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~256 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~144 h

CAP en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~136 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~64 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Épreuve finale

Finalité :
CAP Boulanger
Diplôme national de niveau 3 (RNCP42115)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026.
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.
Voir la page « Nos résultats ».

CAP PÂTISSIER

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Entrez dans le monde exquis de la pâtisserie professionnelle. Cette formation vise à transmettre un savoir-faire technique rigoureux, alliant tradition et innovation.

À travers un programme complet, les apprenants pâtissiers apprennent les bases : de la préparation des pâtes à la réalisation de pièces artistiques.

Contenu

Objectifs :
- Fabriquer, à partir de matières premières, des produits de pâtisserie destinés à la commercialisation, dans le respect des procédés de transformation, des règles d'hygiène et de sécurité, ainsi que des préconisations de développement durable (lutte contre le gaspillage). Contribuer à la valorisation des produits auprès du personnel de vente.

Modules de formation en ligne :
- Activités professionnelles : production des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux.
- Enseignement général : français, histoire-géographie, EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, EPS, langue vivante étrangère, prévention santé environnement.

Modules de formation pratique en atelier :
- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en atelier.

À savoir

Admission :
Peut être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Adultes en reconversion professionnelle.
Professionnels du secteur alimentaire (boulangers, cuisiniers) souhaitant gagner en polyvalence.

Prérequis :
- Sens créatif développé, précision et rigueur, bonne résistance physique (station debout), excellente organisation, respect strict des normes d'hygiène, motivation pour progresser en continu.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Pâtisserie, boulangerie, chocolaterie et glacerie artisanales, grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale ou salon de thé, service traiteur, pâtisserie industrielle, postes de technico-commercial.

Il est conseillé de poursuivre en CS Pâtissier de boutique, puis en BP Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnalisation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CAP en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~256 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~144 h

CAP en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~136 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~64 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Épreuve finale

Finalité :
CAP Pâtissier
Diplôme national de niveau 3 (RNCP38765)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026.
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.
Voir la page « Nos résultats ».

CAP CUISINE

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Vous êtes inspiré(e) par la bonne cuisine et souhaitez libérer votre créativité ? Le CAP Cuisine est fait pour vous : à l'IGBP, ce programme vous accompagne dans votre entrée dans le monde professionnel de l'art culinaire.

Notre formation vous permet de maîtriser les techniques essentielles de la cuisine professionnelle et de vous préparer à l'obtention de la certification professionnelle du métier.

Contenu

Objectifs :
- Préparer, réaliser et distribuer les préparations culinaires dans tous types d'établissements de restauration, organiser et planifier la production, appliquer rigoureusement les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et communiquer efficacement en environnement professionnel.

Modules de formation en ligne :
- Activités professionnelles : organisation de la production de cuisine, préparation et distribution de la production de cuisine.
- Enseignement général : français, histoire-géographie, EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, langue vivante étrangère, EPS, prévention santé environnement.

Modules de formation pratique en atelier :
- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise ou en atelier.

À savoir

Admission :
Peut être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Adultes en reconversion professionnelle.
Professionnels du secteur alimentaire (boulangers, pâtissiers, chocolatiers) souhaitant développer des compétences culinaires.

Prérequis :
- Bonne résistance à la pression et au stress, condition physique adaptée au rythme soutenu, organisation, rapidité, méthodologie, créativité culinaire.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Commis de cuisine dans tous types de restaurants, restauration collective ou hôtelière, évolution vers cuisinier confirmé, voire vers des fonctions de coordination ou de management de cuisine.

Ces fonctions peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu – accès sous 10 à 15 jours ouvrés après finalisation de l'inscription

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnalisation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :
CAP en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~256 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~144 h

CAP en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~136 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~64 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Épreuve finale

Finalité :
CAP Cuisine
Diplôme national de niveau 3 (RNCP38430)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026.
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.
Voir la page « Nos résultats ».

CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Découvrez l'univers gourmand du chocolat et de la confiserie avec notre formation CAP Chocolaterie-confiserie. De la sélection des meilleurs cacaos aux techniques de tempérage et de moulage, vous maîtriserez chaque étape de la fabrication du chocolat.

Explorez également les subtilités de la confiserie, en apprenant à conjuguer créativité et rigueur pour élaborer bonbons, pralines et autres spécialités.

Contenu

Objectifs :
- Approvisionner les matières premières avec rigueur, respecter les normes d'hygiène et de sécurité, créer une variété de produits (chocolats fins, friandises, pâtisseries à base de chocolat) et assurer le conditionnement des produits avant leur mise en vente.

Modules de formation en ligne :
- Unités professionnelles : fabrication des masses de base, confection et valorisation des produits finis.
- Enseignement général : français, histoire-géographie, EMC, mathématiques, sciences physiques et chimiques, EPS, prévention santé environnement, langue vivante étrangère.

Modules de formation pratique en atelier :
- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Peut être intégré dès 16 ans – Une dérogation peut permettre d'intégrer la formation dès 15 ans, à condition d'avoir terminé la classe de 3e et d'atteindre 15 ans avant le 31 décembre de l'année civile en cours.

Adultes en reconversion professionnelle.
Professionnels du secteur alimentaire (boulanger, pâtissier, cuisinier) souhaitant gagner en polyvalence.

Prérequis :
- Précision, minutie, créativité, patience, bonne condition physique, rigueur, discipline, sens de l'esthétique, hygiène irréprochable, aptitude au travail en équipe, sens commercial, passion pour le métier.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Boulangerie-pâtisserie ou chocolaterie en tant qu'ouvrier chocolatier-confiseur qualifié, technico-commercial dans les entreprises du secteur, ou artisan commerçant après expérience.

Il est conseillé de poursuivre en CS Pâtissier, CQP Tourier, ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnalisation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CAP en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~256 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~144 h

CAP en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~136 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~64 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Épreuve finale

Finalité :
CAP Chocolaterie-confiserie
Diplôme national de niveau 3 (RNCP38632)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026.
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027.
Voir la page « Nos résultats ».

CS
BOULANGERIE SPÉCIALISÉE

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

À l'issue d'un CAP boulanger, préparer le Certificat de Spécialisation en boulangerie vous permettra d'augmenter vos compétences et vos connaissances du métier.

Cette formation vise à approfondir les compétences techniques en boulangerie, notamment dans la conception et la réalisation de produits de panification, de viennoiseries et de décors boulangers. Le titulaire est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité.

Contenu

Objectifs :
- En 6 ou 12 mois de formation post CAP, obtenez le Certificat de Spécialisation en Boulangerie et occupez des postes de production dans des entreprises artisanales, des boulangeries intégrées à des grandes surfaces ou des industries de panification.

Modules de formation en ligne :
- Production de produits : techniques avancées de panification et de viennoiserie.
- Hygiène et sécurité alimentaire : prévention des risques et respect des normes sanitaires.
- Gestion des stocks : optimisation de l'approvisionnement et des matières premières.

Modules de formation pratique en atelier :
- Panification spécialisée, levain naturel, pains spéciaux, viennoiserie avancée, organisation production, cuisson professionnelle.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après l'obtention du **CAP Boulanger**, d'un BEP Alimentation dominante boulangerie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).
Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :
- Être titulaire du CAP Boulanger, du BEP Alimentation dominante boulangerie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Entreprises artisanales, boulangeries intégrées à des grandes surfaces, industries de panification fine, ouvrier boulanger.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet Professionnel (BP) Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

CS en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~140 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~60 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
CS Boulangerie Spécialisée
Diplôme national de niveau 3 (RNCP42130)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

CS PÂTISSIER DE BOUTIQUE

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Devenez un pâtissier spécialisé dans la création de produits pâtissiers haut de gamme destinés à la vente en boutique. À l'IGBP, nous formons avec un accent sur la qualité, l'hygiène et la sécurité.

Le titulaire de la certification « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions, et organise sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Contenu

Objectifs :
- Exercer son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Modules de formation en ligne :
- Production de pâtisseries : techniques avancées pour réaliser entremets, tartes et petits fours.
- Optimisation des processus : amélioration de la productivité tout en respectant les normes.
- Valorisation des produits : techniques de présentation et de vente.

Modules de formation pratique en atelier :
- Définis selon le profil et le choix de parcours en 6 ou 12 mois.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en atelier.

À savoir

Admission :
Formation accessible après l'obtention du **CAP Pâtissier**, d'un BEP Alimentation dominante pâtisserie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).
Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :
- Sens créatif développé, précision et rigueur, résistance physique, excellente organisation, respect strict des normes d'hygiène et passion pour le métier.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Pâtisseries artisanales, chocolaterie artisanale, glacerie artisanale, GMS (rayon pâtisserie), restauration commerciale ou spécialisée, traiteur, pâtisserie industrielle.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet Professionnel (BP) Boulanger-Pâtissier, pour accéder à des postes de gestion de production, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

CS en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~140 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~60 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
CS Pâtissier de boutique
Diplôme national de niveau 3 (RNCP38761)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
Indicateurs non disponibles à ce jour : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

CS DESSERTS DE RESTAURANT

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Complétez votre certificat d'aptitude professionnel par ce certificat de spécialisation et devenez un cuisinier spécialisé dans la confection de desserts raffinés pour les restaurants.

Le titulaire du certificat « Desserts de restaurant » est spécialisé dans la production, le dressage et l'envoi de desserts. Il exerce son activité dans tout établissement de restauration souhaitant valoriser le poste des desserts, et contribue au travail d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Contenu

Objectifs :
- Assurer la production, le dressage et l'envoi de desserts au sein d'un établissement de restauration, dans le respect des préconisations liées au développement durable.

Modules de formation en ligne :
- Production de desserts : techniques avancées pour réaliser des entremets salés et sucrés.
- Gestion de la production : suivi des commandes, approvisionnement, contrôle des stocks et qualité.
- Communication et organisation : travail en équipe, relations avec les services, actions promotionnelles.

Modules de formation pratique en atelier :
- Desserts à l'assiette, chocolat, sucre, montage minute, service restaurant créativité.

Formation combinant périodes de cours théoriques en ligne et périodes de travail pratique en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après l'obtention de l'un de ces titres : **CAP Cuisine ou CAP Pâtissier**, Titre professionnel de Cuisinier, Bac professionnel Cuisine ou Boulanger-pâtissier, Bac technologique STHR, BTS Management en hôtellerie-restauration (option B), BP Arts de la cuisine.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).
Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :
- Être titulaire du CAP Cuisine, CAP Pâtissier ou d'un titre équivalent listé ci-dessus.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Cuisinier spécialisé en desserts en restaurant, chef de partie desserts.

Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

CS en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~140 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~60 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
CS Desserts de restaurant
Diplôme national de niveau 3 (RNCP40287)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Les titulaires de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » sont experts dans l'art de pétrir, façonner et cuire différents types de pâtes, en respectant les techniques traditionnelles de la boulangerie.

Ce CS renforce la spécialisation des titulaires d'un CAP pâtissier ou boulanger et permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou en pâtisserie.

Contenu

Objectifs :
- Assurer la préparation de toutes les pâtes (viennoiseries, tartes, feuilletés salés et sucrés), appliquer les techniques de fonçage, de façonnage et réaliser les crèmes et garnitures courantes.

Modules de formation en ligne :
- Technologie professionnelle, hygiène alimentaire / HACCP, calculs professionnels, gestion et entrepreneuriat, culture professionnelle, préparation aux ateliers.

Modules de formation pratique en atelier :
- Tourage, pétrissage professionnel, gestion des fermentations, cuisson, dressage et finition, production en conditions réelles, évaluations pratiques.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après l'obtention du **CAP Boulanger** ou **CAP Pâtissier**, d'un BEP Alimentation dominante boulangerie ou pâtisserie, ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).
Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Entreprises artisanales de boulangerie ou de pâtisserie, laboratoires centralisés, GMS, traiteurs, hôtellerie-restauration – poste du tour, tourier, ouvrier spécialisé.

Il est possible d'élargir ses compétences par une autre mention complémentaire, ou d'évoluer vers un Bac pro boulangerie-pâtisserie, un BP boulanger ou un BTM pâtissier.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

CS en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~140 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~60 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie
Diplôme national de niveau 3 (RNCP38762)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

BTM PÂTISSIER

12 MOIS / 24 MOIS



Présentation du programme

À propos

Le Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier est une certification de niveau 4 (RNCP38027), délivrée par Chambre de métiers et de l'artisanat. Il forme des professionnels capables de concevoir, organiser et réaliser une production pâtissière dans le respect des règles d'hygiène, tout en participant à la gestion et à l'animation d'une équipe.

Cette formation approfondit les compétences acquises au CAP pour former des techniciens hautement qualifiés, capables d'occuper des postes à responsabilité en laboratoire ou en atelier de pâtisserie.

Contenu

Objectifs :
- Organiser et réaliser la production de pâtisserie, contrôler la qualité des produits, participer à la gestion et à l'encadrement d'une équipe en laboratoire.

Blocs de compétences (RNCP38027) :
- Organiser et réaliser la production en pâtisserie.
- Contrôler et animer la qualité de la production.
- Participer à la gestion et à l'animation de l'équipe.
- Contribuer à la vie de l'entreprise et à la relation client.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après l'obtention du **CAP Pâtissier**, du BEP Alimentation dominante pâtisserie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience.
Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Second de laboratoire, chef de partie pâtisserie, technicien qualité, ouvrier hautement qualifié en pâtisserie artisanale ou industrielle.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet de Maîtrise (BM) Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur, pour accéder à des postes de gestion, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
11 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BTM en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

BTM en 24 mois
Total des heures de formation : ~800 h
Présentiel : ~560 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~240 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
BTM Pâtissier
Brevet Technique des Métiers de niveau 4 (RNCP38027)
Délivré par Chambre de métiers et de l'artisanat

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER

12 MOIS / 24 MOIS



Présentation du programme

À propos

Avec le Baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier, approfondissez vos compétences techniques, théoriques et pratiques nécessaires pour exceller dans la boulangerie et la pâtisserie.

Le titulaire est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il maîtrise les techniques d'optimisation de la production, les calculs de coûts, anime et manage une équipe, et participe à la commercialisation des produits. *(RNCP37908)*

Contenu

Objectifs :
- Être capable, à terme, de créer, reprendre et gérer une entreprise de boulangerie, en valorisant les qualités nutritionnelles des produits et les principes du développement durable.

Modules de formation en ligne :
- Technologie et hygiène des transformations (épreuve E1).
- Organisation, réalisation et commercialisation des fabrications (épreuve E2).
- Management et environnement économique et juridique (épreuve E3, gestion appliquée).
- Enseignement général : français, histoire-géographie/EMC, mathématiques et physique-chimie, anglais, EPS, arts appliqués.

Modules de formation pratique en atelier :
- Définis selon le profil et le choix de parcours.

Formation combinant périodes de cours théoriques en ligne et périodes de travail pratique en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après le **CAP Boulanger**, une MC Boulangerie spécialisée, ou le CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie.

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Prérequis :
- Test linguistique pour les candidats étrangers non francophones.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Responsable de rayon, d'unité de production ou de point de vente, responsable technique/commercial (grossiste), responsable de production en IAA, responsable en restauration hors foyer, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.

Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
11 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

Bac Pro en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

Bac Pro en 24 mois
Total des heures de formation : ~800 h
Présentiel : ~560 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~240 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
Bac Pro Boulanger-Pâtissier
Diplôme national de niveau 4 (RNCP37908)
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

BM BOULANGER

12 MOIS / 24 MOIS



Présentation du programme

À propos

Le Brevet de Maîtrise Boulanger (BM) est une certification de niveau 5 (RNCP40920), délivrée par Chambre de métiers et de l'artisanat. Elle atteste des compétences nécessaires pour maîtriser la production boulangère artisanale, piloter une entreprise, innover et encadrer des équipes.

Dans un paysage concurrentiel en mutation, le secteur de la boulangerie artisanale fait face à des enjeux majeurs liés à l'essor des boulangeries industrielles, des enseignes de grande distribution et des terminaux de cuisson. Le BM Boulanger professionnalise les artisans dans leur double fonction de maître de production et d'entrepreneur de la filière alimentaire.

Contenu

Objectifs :
- Concevoir des produits originaux et différenciants, manager des équipes, développer une stratégie commerciale et assurer la pérennité économique d'une entreprise artisanale.

5 blocs de compétences (RNCP40920) :
- Préparer, organiser et superviser la production boulangère.
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants.
- Assurer la création, le développement et la gestion financière de l'entreprise.
- Commercialiser des fabrications et prestations de boulangerie.
- Former, accompagner et gérer les ressources humaines.

L'obtention du diplôme nécessite la validation des 5 blocs de compétences et d'un mémoire professionnel. Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Être titulaire d'un **diplôme de niveau 4** (ex. Bac Pro Boulanger-Pâtissier, BTM Boulanger) ; ou d'un diplôme de niveau 3 (ex. CAP Boulanger) avec 3 ans d'expérience professionnelle (entretien de positionnement) ; ou, sans niveau 3, justifier de 5 ans d'expérience professionnelle (entretien de positionnement).

Test d'évaluation ou entretien de positionnement selon le profil. Test linguistique pour les candidats étrangers non francophones.

Évaluation :
- Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier et présentation orale. Chaque bloc de compétences est validé indépendamment.

Voies d'accès :
- Formation continue – Contrat d'apprentissage – Contrat de professionnalisation – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Chef d'entreprise artisanale, gestionnaire d'un fournil avec point(s) de vente ou réseau multi-sites, salarié hautement qualifié, formateur ou maître d'apprentissage.

L'obtention du BM confère le titre de Maître Artisan et permet d'encadrer des apprentis en entreprise. Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
11 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BM en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

BM en 24 mois
Total des heures de formation : ~800 h
Présentiel : ~560 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~240 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier, présentation orale

Finalité :
BM Boulanger
Brevet de Maîtrise de niveau 5 (RNCP40920)
Délivré par Chambre de métiers et de l'artisanat

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

BM PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

12 MOIS / 24 MOIS



Présentation du programme

À propos

Le Brevet de Maîtrise (BM) Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur est une certification de niveau 5, délivrée par Chambre de métiers et de l'artisanat. Elle atteste des compétences nécessaires pour maîtriser la production artisanale en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et traiteur, piloter une entreprise, innover et encadrer des équipes.

Dans un secteur exigeant où créativité, technicité et sens entrepreneurial sont essentiels, ce BM professionnalise les artisans dans leur double fonction de maître de production et de chef d'entreprise de la filière alimentaire. Son obtention confère également la qualité de Maître Artisan.

Contenu

Objectifs :
- Concevoir et gérer la production d'un laboratoire, créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur, en commercialiser les produits et en gérer les ressources humaines.

5 blocs de compétences :
- Gérer la production du laboratoire.
- Concevoir la production du laboratoire.
- Créer et gérer une entreprise du secteur.
- Commercialiser les produits de l'entreprise.
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise.

L'obtention du diplôme nécessite la validation des 5 blocs de compétences du référentiel. Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Être titulaire d'un **BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur** ; ou d'un BTM Chocolatier-confiseur ou d'un BTM Glacier-fabricant avec 4 ans d'expérience professionnelle dans la pâtisserie (entretien de positionnement) ; ou justifier de 7 ans d'expérience professionnelle dans la pâtisserie (entretien de positionnement).

Test d'évaluation ou entretien de positionnement selon le profil. Test linguistique pour les candidats étrangers non francophones.

Évaluation :
- Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier et présentation orale. Chaque bloc de compétences est validé indépendamment.

Voies d'accès :
- Formation continue – Contrat d'apprentissage – Contrat de professionnalisation – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Chef d'entreprise artisanale, chef pâtissier ou chef de laboratoire, responsable de magasin ou chef d'équipe, formateur ou maître d'apprentissage.

L'obtention du BM confère le titre de Maître Artisan et permet d'encadrer des apprentis en entreprise. Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
11 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BM en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

BM en 24 mois
Total des heures de formation : ~800 h
Présentiel : ~560 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~240 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier, présentation orale

Finalité :
BM Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur
Brevet de Maîtrise de niveau 5
Délivré par Chambre de métiers et de l'artisanat

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

FORMATIONS CERTIFIANTES



TP COMMIS DE CUISINE

6 MOIS / 12 MOIS



Présentation du programme

À propos

Le Titre Professionnel (TP) Commis de Cuisine forme des professionnels capables de réaliser des productions culinaires simples — entrées, plats chauds, desserts — et de les dresser et envoyer avec soin, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le commis de cuisine participe à la réception et au stockage des denrées, réalise les opérations de prétraitement, exécute les techniques culinaires adaptées et assure le nettoyage et la remise en état des postes de travail.

Contenu

Objectifs :
- Réceptionner, stocker et inventorier les produits ; préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts ; préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds ; nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux.

Modules de formation en ligne :
- Technologie culinaire, hygiène et sécurité alimentaire (HACCP), connaissance et gestion des produits, calculs professionnels.

Modules de formation pratique en atelier :
- Quatre blocs de compétences : réception et gestion des stocks ; poste entrées et desserts ; poste chaud ; nettoyage et remise en état des matériels et des locaux.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible sans diplôme requis, ouverte à toute personne souhaitant se former au métier de commis de cuisine.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience.

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Commis de cuisine, commis de cuisine en collectivité, premier commis, commis tournant, en restauration commerciale, collective, catering aérien et ferroviaire.

Il est conseillé de poursuivre en CAP Cuisine pour accéder à des postes de commis qualifié, voire de chef de partie.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
6 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CP en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

CP en 6 mois
Total des heures de formation : ~200 h
Présentiel : ~140 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~60 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Mise en situation professionnelle (4h) – Entretien technique (25 min) – Entretien final (15 min)

Finalité :
TP Commis de Cuisine
Titre professionnel de niveau 3 (RNCP38722)
Délivré par le ministère chargé de l'emploi

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

TP CHEF DE PARTIE ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE

12 MOIS / 24 MOIS



Présentation du programme

À propos

Le Titre Professionnel « Chef de partie en arts culinaires et pâtisserie » forme des professionnels polyvalents, capables de gérer une partie de production en cuisine comme en pâtisserie, au sein de la restauration commerciale ou collective.

Le titulaire organise et réalise la production culinaire ou pâtissière de sa partie, encadre une petite équipe, contrôle la qualité des préparations et participe à la gestion des approvisionnements, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Contenu

Objectifs :
- Organiser et réaliser la production culinaire et pâtissière d'une partie, encadrer une équipe et contrôler la qualité des préparations en restauration commerciale ou collective.

Blocs de compétences :
- Élaborer des mets et organiser la production culinaire d'une partie.
- Élaborer des desserts et organiser la production pâtissière d'une partie.
- Encadrer une équipe de production en cuisine et pâtisserie.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après l'obtention d'un **CAP Cuisine** ou **CAP Pâtissier**, ou de tout autre titre de niveau 3 en Art culinaire ou en pâtisserie, ou sur expérience professionnelle en restauration.

Admission également possible sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Chef de partie, second de cuisine, chef de partie pâtisserie, en restauration commerciale ou collective.

Il est conseillé de poursuivre vers un poste de chef de cuisine ou de chef pâtissier après quelques années d'expérience.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
11 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

TP en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

TP en 24 mois
Total des heures de formation : ~800 h
Présentiel : ~560 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~240 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
TP Chef de partie en arts culinaires et pâtisserie
Titre professionnel de niveau 4
Délivré par le ministère chargé de l'Emploi

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

BP ARTS DE LA CUISINE

12 MOIS / 24 MOIS



Présentation du programme

À propos

Le Brevet Professionnel (BP) Arts de la cuisine forme des professionnels hautement qualifiés, capables d'organiser et de réaliser la production culinaire d'un établissement, d'encadrer une équipe et de participer à sa gestion.

Le titulaire conçoit des menus, élabore des préparations culinaires classiques et créatives, contrôle la qualité et la rentabilité de la production, et anime une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Contenu

Objectifs :
- Organiser et réaliser la production culinaire, encadrer et animer une équipe, participer à la gestion et à la commercialisation de l'établissement.

Blocs de compétences :
- Organiser la production culinaire.
- Réaliser une production culinaire.
- Communiquer et coordonner l'activité de production.
- Gérer les activités de production et d'approvisionnement.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :
Formation accessible après l'obtention du **CAP Cuisine**, d'un BEP restauration ou de tout autre titre de niveau 3 en Art culinaire, ou sur expérience professionnelle en cuisine.

Admission également possible sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :
- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :
- Chef de cuisine, second de cuisine, chef de partie, chef d'entreprise de restauration.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet de Maîtrise ou vers un poste de gestion, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
11 500€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Formation continue
– Contrat d'apprentissage
– Contrat de professionnation
– VAE
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours pratique en présentiel
– Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BP en 12 mois
Total des heures de formation : ~400 h
Présentiel : ~280 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~120 h

BP en 24 mois
Total des heures de formation : ~800 h
Présentiel : ~560 h
Distanciel *(théorie en e-learning)* : ~240 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :
BP Arts de la cuisine
Diplôme national de niveau 4
Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

INITIATIONS





JOURNÉES D'IMMERSION

IMMERSION D'1 JOUR EN BOULANGERIE

1 JOUR - 7 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez l'art de la boulangerie lors d'une journée immersive, où passion, savoir-faire et tradition se mêlent pour vous offrir une expérience inoubliable. Conçue pour tous ceux qui souhaitent découvrir les coulisses de la boulangerie artisanale.

Vous aurez une compréhension approfondie du pétrissage, façonnage et cuisson des produits de la boulangerie.

Nous sommes impatients de vous accueillir et de partager notre savoir-faire et notre passion avec vous !

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

- Introduction à la boulangerie
- Découverte des ingrédients et des équipements
- Préparation des pâtes
- Façonnage des pains
- Cuisson et finition
- Décoration et présentation
- Dégustation et feedback

Stage pratique et participatif.

À savoir

Pour ce stage, l'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire.

Pour l'inscription d'un groupe de personnes, contactez IGBP.

Finalité :
– Certificat de stage IGBP.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
240€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
1 jour – 7 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat de stage IGBP

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

IMMERSION D'1 JOUR EN PÂTISSERIE

1 JOUR - 7 HEURES



Présentation du programme

À propos

Bienvenue à notre journée d'immersion en pâtisserie ! Dans nos coulisses, les chefs délivrent leur plus grand secret !

Venez explorer l'univers délicieux de la pâtisserie, où créativité, technique et plaisirs sucrés se rencontrent pour éveiller tous vos sens !

Toutes les questions que vous vous êtes posées, nous vous répondons dans une journée remplie de délice. Nous avons hâte de vous accueillir et de partager notre passion avec vous !

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

- Introduction à la pâtisserie
- Découverte des ingrédients et des équipements
- Préparation des pâtes
- Façonnage des pâtisseries
- Cuisson et finition
- Fourrages et garnitures
- Décoration et créativité
- Dégustation et feedback

Stage pratique et participatif.

À savoir

Pour ce stage, l'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire.

Pour l'inscription d'un groupe de personnes, contactez IGBP.

Finalité :
– Certificat de stage IGBP.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
240€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
1 jour – 7 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat de stage IGBP

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

IMMERSION D'1 JOUR EN CHOCOLATERIE

1 JOUR - 7 HEURES



Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'univers de la chocolaterie et de la confiserie lors d'une journée de découverte passionnante, où vous apprendrez les secrets savoureux de la création artisanale !

De la fève à la tablette, découvrez comment se travaille le chocolat et participerez activement à la création de délicieuses gourmandises chocolatées.

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

- Introduction
- Découverte des ingrédients et des équipements
- Techniques de tempérage
- Moulage et enrobage
- Création de ganaches et fourrages
- Décoration et finition
- Dégustation et feedback

Stage pratique et participatif.

À savoir

Pour ce stage, l'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire.

Pour l'inscription d'un groupe de personnes, contactez IGBP.

Finalité :
– Certificat de stage IGBP.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
240€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
1 jour – 7 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat de stage IGBP

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

IMMERSION D'1 JOUR EN VIENNOISERIE

1 JOUR - 7 HEURES



Présentation du programme

À propos

Bienvenue à notre journée d'immersion en viennoiserie ! Venez vivre une journée gourmande et découvrez tous les secrets de fabrication des viennoiseries, où chaque feuilletage révèle un savoir-faire artisanal exceptionnel !

Que vous soyez un passionné des produits de boulangerie ou simplement curieux de connaître des pratiques nouvelles, cette journée spécialisée en viennoiserie vous offrira une expérience enrichissante et pratique.

Chaque participant aura l'occasion de mettre la main à la pâte et de créer ses propres viennoiseries sous la supervision de nos experts boulangers.

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

- Introduction à la viennoiserie
- Découverte des ingrédients et des équipements
- Préparation des pâtes
- Façonnage des viennoiseries
- Cuisson et finition
- Décoration et présentation
- Dégustation et feedback

Stage pratique et participatif.

À savoir

Pour ce stage, l'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire.

Pour l'inscription d'un groupe de personnes, contactez IGBP.

Finalité :
– Certificat de stage IGBP.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
240€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
1 jour – 7 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat de stage IGBP

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.



BOOTCAMPS

BOOTCAMP BOULANGERIE

1 SEMAINE - 35 HEURES



Présentation du programme

À propos

Bienvenue à notre stage immersif en boulangerie, conçu pour offrir une expérience pratique dans l'univers de la boulangerie artisanale. Cette formation est idéale pour vous plonger dans le métier de boulanger et survoler les techniques de base de la boulangerie traditionnelle.

En total immersion dans le monde de la boulangerie, ce stage d'une semaine vous permettra de découvrir le savoir-faire traditionnel et innovations contemporaines.

Contenu

Ingrédients et matières premières :
- Compréhension des différents types de farine, levures, et autres ingrédients essentiels.

Techniques de pétrissage :
- Apprentissage des différentes méthodes de pétrissage à la main et à la machine.

Fabrication du pain classique :
- Réalisation de baguettes, pains de campagne, et pains complets, pain au lait.

Fabrication de pains spéciaux :
- Confection de pains aux céréales, pains de seigle, et autres variétés spécifiques.

Découverte des techniques de fermentation et levain :
- Utilisation et entretien du levain naturel.

Pain bio et sans gluten :
- Techniques spécifiques pour des pains adaptés aux régimes alimentaires particuliers.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 800€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 21 au 26 septembre 2026
Du 21 au 25 juin 2027

Durée :
1 semaine – 35 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

BOOTCAMP PÂTISSERIE

1 SEMAINE - 35 HEURES



Présentation du programme

À propos

Bienvenue dans notre programme de formation immersive en pâtisserie ! Cette formation intensive vous plongera au cœur des techniques, des méthodes et de la créativité nécessaires dans l'art de la pâtisserie. Notre équipe de chefs expérimentés vous accompagnera pour vous transmettre leur passion.

À la fin de cette formation :
- Vous aurez survolé les techniques de base de la pâtisserie.
- Vous aurez découvert comment créer et décorer une variété de desserts classiques et modernes.
- Vous aurez survolé les principes de gestion nécessaires pour travailler en pâtisserie.
- Vous aurez été initié aux sens créatif et artistique en pâtisserie.

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

Techniques de base :
- Préparation des pâtes de base (brisée, sablée, feuilletée).
- Crèmes et sauces de base (crème pâtissière, anglaise, caramel).

Pâtisserie française classique :
- Éclairs, religieuses, mille-feuilles, macarons.
- Tarte aux fruits, tarte au citron, tarte Tatin.

Pâtisserie moderne et créative :
- Entremets modernes et verrines.
- Utilisation des techniques de décoration innovantes.

Décor et présentation :
- Techniques de glaçage et de nappage.
- Décoration artistique des desserts.

Pratique en atelier :
- Réalisation pratique des recettes sous la supervision des chefs.
- Sessions de dégustation et d'évaluation pour perfectionner vos créations.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 800€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 21 au 26 septembre 2026
Du 22 au 28 juin 2027

Durée :
1 semaine – 35 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

BOOTCAMP CHOCOLATERIE

1 SEMAINE - 35 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez notre stage d'immersion intensive en chocolaterie confiseur, une opportunité exceptionnelle de plonger au cœur de l'art du chocolat et des confiseries.

Sous la guidance de maîtres artisans passionnés, vous survolerez les techniques traditionnelles et contemporaines de fabrication du chocolat, découvrirez les techniques de création et de décoration, et explorerez les secrets d'une production de qualité.

Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante qui saura révéler votre potentiel dans ce métier raffiné et créatif.

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

Introduction au monde du chocolat :
- Les différentes variétés de cacao et leurs caractéristiques.
- Principes de la fermentation et du séchage des fèves de cacao.

Fabrication du chocolat :
- Démonstration et pratique de la torréfaction des fèves de cacao.
- Processus de concassage, broyage et conchage.
- Tempérage du chocolat et techniques de cristallisation.

Techniques de moulage et de façonnage :
- Utilisation des moules et techniques de moulage.
- Création de décors en chocolat et techniques de garnissage.

Création de bonbons et confiseries :
- Réalisation de ganaches, pralinés et caramels.
- Enrobage des bonbons et techniques de décoration.

Sculpture en chocolat :
- Techniques avancées de sculpture et de modélisation.
- Création de pièces artistiques en chocolat.

Gestion et conservation :
- Gestion des stocks de matières premières.
- Conseils pour le stockage et la conservation des produits finis.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 800€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 8 au 13 mars 2027
Du 26 au 30 avril 2027

Durée :
1 semaine – 35 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

BOOTCAMP VIENNOISERIE

1 SEMAINE - 35 HEURES



Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'univers délicieux de la viennoiserie lors de notre stage immersif au sein de notre institut de formation en boulangerie, pâtisserie et art de la table. Vous aurez l'opportunité unique d'apprendre auprès de nos experts artisans les techniques traditionnelles et les secrets de fabrication des viennoiseries les plus exquises.

À la fin de cette formation, vous aurez découvert l'art de préparer des viennoiseries authentiques, savoureuses et parfaitement exécutées. Vous repartirez avec une belle expérience dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie.

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

Les fondamentaux de la pâte levée feuilletée :
- Techniques de pétrissage et de détrempe.
- Maîtrise du tourage pour obtenir une pâte feuilletée parfaite.

La fabrication des viennoiseries classiques :
- Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins.
- Brioches et variations (brioche nature, aux fruits confits, etc.).

Les techniques de façonnage et de garnissage :
- Façonnage des croissants et des pains au chocolat.
- Garnissage et formage des pains aux raisins et des brioches.

La cuisson et la finition :
- Contrôle des temps et températures de cuisson.
- Techniques de glaçage, de dorure et de décoration.

La gestion des matières premières et des temps de repos :
- Sélection des ingrédients de qualité.
- Respect des temps de repos pour un résultat optimal.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 800€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 8 au 13 mars 2027
Du 26 au 30 avril 2027

Durée :
1 semaine – 35 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

BOOTCAMP CUISINE

1 SEMAINE - 35 HEURES



Présentation du programme

À propos

Bienvenue à notre stage immersif en cuisine, conçu pour offrir une expérience pratique dans l'univers de la gastronomie. Cette formation est idéale pour vous plonger dans le métier de cuisinier et survoler les techniques de base de la cuisine professionnelle.

En total immersion dans le monde de la cuisine, ce stage d'une semaine vous permettra de découvrir le savoir-faire traditionnel et les techniques culinaires contemporaines.

Contenu

Techniques de découpe :
- Maîtrise des techniques de taille des légumes et du désossage des viandes et poissons.

Cuissons et techniques de base :
- Apprentissage des différents modes de cuisson (à la vapeur, à la poêle, au four, braisage...).

Réalisation des sauces mères :
- Élaboration des sauces de base et de leurs dérivés.

Élaboration de plats classiques :
- Réalisation d'entrées, plats principaux et garnitures de la cuisine française.

Dressage et présentation des assiettes :
- Techniques de dressage pour sublimer chaque préparation.

Hygiène et sécurité alimentaire :
- Respect des normes HACCP et bonnes pratiques en cuisine professionnelle.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 800€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 21 au 26 septembre 2026
Du 22 au 28 juin 2027

Durée :
1 semaine – 35 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGES COURTS PROFESSIONNELS





PÂTISSERIE

STAGE COURT ENTREMETS & TARTES

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Rejoignez notre formation en entremets et tartes conçue pour les professionnels en gastronomie passionnés de pâtisserie. Maîtrisez les techniques pour créer des entremets sophistiqués et des tartes exquises.

Sous la direction de chefs pâtissiers expérimentés, vous apprendrez à réaliser des desserts élégants et savoureux, parfaits pour toutes les occasions. Cette formation vise à développer votre créativité et vos compétences pâtissières.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Les bases de la pâtisserie :
- Les ingrédients et techniques de base : farines, sucres, œufs, pâte sucrée, pâte sablée.
- Préparation des fonds de tartes, techniques de cuisson et de blind-baking.

Entremets et techniques de crèmes :
- Introduction aux entremets : définition et composants.
- Réalisation de crèmes pâtissière, mousseline et chantilly.
- Montage d'entremets : génoise, mousse, etc.
- Techniques de glaçage et de décoration.

Perfectionnement et créations personnelles :
- Tartes classiques : tarte aux fruits, tarte au chocolat, tarte citron meringuée.
- Entremets modernes : entremets à étages, entremets individuels.
- Conseils pour la présentation et la mise en valeur des desserts.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
05 - 06 - 07 novembre 2026
11 - 12 - 13 mars 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT PÂTISSERIE SANTÉ

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez notre formation en pâtisserie santé, conçue pour les professionnels de desserts souhaitant allier gourmandise et bien-être. Apprenez à créer des pâtisseries délicieuses et nutritives, utilisant des ingrédients naturels et des techniques respectueuses de la santé.

Sous la guidance de chefs pâtissiers expérimentés, transformez votre passion en une compétence précieuse et maîtrisez l'art de la pâtisserie saine et savoureuse.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction à la pâtisserie santé :
- Introduction aux ingrédients sains : farines alternatives, sucres naturels, matières grasses saines.
- Techniques de base : substitutions d'ingrédients et équilibres nutritionnels.
- Premières réalisations : muffins sans gluten, biscuits à faible indice glycémique.

Techniques avancées et alternatives :
- Pâtisserie sans produits laitiers : crèmes et mousses à base de laits végétaux.
- Techniques de cuisson à basse température.
- Utilisation de super-aliments : graines de chia, spiruline, etc.
- Réalisation de desserts crus : cheesecakes et barres énergétiques.

Perfectionnement et créativité :
- Techniques de pâtisserie végétalienne : œufs de chia, aquafaba, etc.
- Atelier de création libre : développement de recettes personnalisées.
- Conseils pour la présentation et la mise en valeur des pâtisseries santé.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
07 - 08 - 09 janvier 2027
01 - 02 - 03 avril 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT CROQUEMBOUCHE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez notre formation exclusive en croquembouche, une pièce montée élégante et traditionnelle. Conçue pour les professionnels en pâtisserie, cette formation vous enseignera les techniques essentielles pour créer des croquembouches impressionnants.

Sous la tutelle de maîtres pâtissiers, vous apprendrez à réaliser des choux parfaitement garnis et à les assembler avec du caramel pour former des structures magnifiques, et sublimer les célébrations.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Bases de la pâte à choux et caramel :
- Introduction à la pâte à choux, réalisation de choux parfaits.
- Techniques de caramel.
- Préparation des choux garnis de crème pâtissière.

Assemblage et structure :
- Tempérage du caramel.
- Début de l'assemblage de la croquembouche et techniques d'assemblage sécurisées.
- Création de la structure conique.

Décoration et finition :
- Techniques de décoration avec du caramel filé et des fleurs en sucre.
- Atelier pratique de finition et présentation finale des croquembouches.
- Conseils pour le transport et la présentation.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
19 - 20 - 21 novembre 2026
20 - 21 - 22 mai 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT GLACERIE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez notre formation en glacerie en Guadeloupe, dédiée aux professionnels souhaitant maîtriser l'art de la fabrication des glaces et sorbets des Antilles. Ce programme unique offre une exploration approfondie des techniques traditionnelles et modernes pour créer des délices glacés.

Sous la direction de maîtres glaciers expérimentés, vous apprendrez à concocter des glaces artisanales aux saveurs locales et internationales, et à transformer votre passion en métier rafraîchissant.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie, chocolaterie et glacerie.

Contenu

Introduction et bases de la glacerie :
- Introduction aux ingrédients de base.
- Techniques de base : pasteurisation, émulsion, maturation.
- Préparation des premières glaces : vanille et chocolat.

Techniques avancées et créations :
- Travail des sorbets : équilibre des sucres, choix des fruits, techniques de turbinage.
- Réalisation de sorbets aux fruits tropicaux (mangue, passion, goyave).
- Inclusions et marbrages : fruits, noix, sauces.
- Glaces aux saveurs complexes : caramel au beurre salé, café, pistache.

Perfectionnement et créativité :
- Techniques avancées : stabilisants et émulsifiants naturels.
- Réalisation de glaces et sorbets alcoolisés.
- Atelier de création libre : développement de recettes personnelles et signature.
- Conseils pour la présentation et la mise en valeur des produits finis.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
08 - 09 - 10 octobre 2026
08 - 09 - 10 avril 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT PÂTE À CHOUX & TARTELETTES

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation en pâtisserie est dédiée à la maîtrise de la pâte à choux et des tartelettes. Ce programme vous permet de plonger dans l'univers raffiné de ces deux classiques de la pâtisserie.

Vous apprendrez les techniques essentielles et avancées pour créer des choux parfaits et des tartelettes exquises.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases de la pâte à choux :
- Introduction aux ingrédients et équipements nécessaires.
- Préparation de la pâte à choux : techniques et astuces.
- Réalisation de choux basiques : éclairs, profiteroles.
- Fourrage et garnitures : crème pâtissière, chantilly.

Techniques de tartelettes et variations :
- Bases des tartelettes : pâtes sucrées et sablées.
- Préparation et fonçage des fonds, cuisson à blanc et astuces pour des fonds parfaits.
- Crèmes et garnitures : crème citron, ganache chocolat, fruits frais.
- Techniques de montage et de décoration.

Perfectionnement et créativité :
- Techniques avancées : pâte à choux salée (gougères).
- Innovation en tartelettes : associations de saveurs et textures.
- Personnalisation des recettes selon les goûts des participants.
- Conseils pour la présentation et la mise en valeur des créations.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
15 - 16 - 17 avril 2027
10 - 11 - 12 juin 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT SUCRE D'ART

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez notre formation en sucre d'art, idéale pour les professionnels de la pâtisserie, chocolaterie et confiserie souhaitant maîtriser l'art délicat du sucre tiré, soufflé et coulé.

Ce programme vous plonge dans les techniques sophistiquées et créatives du sucre d'art, vous permettant de créer des pièces spectaculaires pour toutes les occasions.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en pâtisserie, chocolaterie et confiserie.

Contenu

Introduction et techniques de base :
- Introduction aux différents types de sucre utilisés en pâtisserie, préparation du matériel et des ingrédients.
- Principes de base du sucre cuit : température, consistance et coloration.
- Techniques de sucre tiré : réalisation de rubans et de fleurs simples.
- Manipulation du sucre chaud en toute sécurité, exercices pour maîtriser texture et brillance.

Techniques avancées et applications pratiques :
- Techniques de sucre soufflé : création de sphères et de formes complexes.
- Utilisation de pompes et de souffleurs, introduction au sucre coulé : moules et coulée.
- Réalisation de pièces combinant sucre tiré, soufflé et coulé ; décoration et finitions : colorations, textures, détails.
- Création de petites sculptures et ornements comestibles, réalisation des projets sous supervision.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
03 - 04 - 05 juin 2027
23 - 24 - 25 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT
CONFISERIES CRÉOLES

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez notre formation en confiserie conçue pour les professionnels gastronomiques passionnés de douceurs et d'artisanat. Ce programme unique offre une immersion complète dans l'univers des confiseries locales et internationales.

Apprenez les techniques traditionnelles et modernes de confection de bonbons, chocolats et autres gourmandises, et faites rayonner les saveurs de la Guadeloupe à travers vos créations sucrées.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en pâtisserie, chocolaterie et confiserie.

Contenu

Introduction et bases de la confiserie :
- Introduction aux ingrédients de base : sucres, sirops, chocolats, fruits, etc.
- Techniques de base : cuisson du sucre, réalisation de sirops.
- Premières réalisations : bonbons durs et caramels.

Travail du chocolat et décoration :
- Tempérage, moulage et ganache, confection de pralines et truffes.
- Techniques de décoration : enrobage, glaçage, utilisation de colorants naturels.
- Réalisation de confiseries fruitées : pâtes de fruits, confitures et gelées.

Traditions guadeloupéennes et création :
- Confiserie traditionnelle guadeloupéenne : doucelette, confiture de coco, etc.
- Exercices pratiques et personnalisés selon les intérêts des participants.
- Atelier de création libre : collection personnelle de confiseries, présentation et mise en valeur des produits finis.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
13 - 14 - 15 mai 2027
09 - 10 - 11 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT ENTREMETS & PETIT GÂTEAU

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation en entremets et petits gâteaux est conçue pour se perfectionner en pâtisserie raffinée « made in Guadeloupe ». Ce programme unique vous permettra de maîtriser l'art de confectionner des desserts élégants et délicieux.

Vous apprendrez les techniques essentielles et les secrets de fabrication des entremets et petits gâteaux.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Bases et techniques fondamentales :
- Introduction aux ingrédients de base : farines, œufs, sucres, matières grasses, agents levants.
- Techniques de base : préparation de génoises et biscuits.
- Réalisation de crèmes et mousses : crème pâtissière, crème au beurre, mousse au chocolat.
- Assemblage de bases simples pour petits gâteaux.

Techniques avancées et entremets :
- Techniques de montage : superposition des couches, utilisation des cercles à entremets.
- Réalisation d'entremets classiques : fraisier, opéra, entremets au chocolat.
- Techniques de décoration : travail du chocolat, fruits et fleurs comestibles.

Créativité et perfectionnement :
- Création de petits gâteaux modernes : cupcakes, financiers, madeleines revisitées.
- Techniques de fourrage et de finition : garniture, glaçage, décoration détaillée.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
22 - 23 - 24 avril 2027
26 - 27 - 28 août 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT
PÂTISSERIE DES CHEFS

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation en pâtisserie des chefs est une opportunité unique de se perfectionner en découvrant les secrets des grands maîtres pâtissiers. Elle vous plonge dans l'univers raffiné de la pâtisserie haut de gamme, vous permettant de maîtriser les techniques et de développer votre créativité.

Vous apprendrez à confectionner des créations sucrées d'exception, des classiques intemporels et des innovations contemporaines.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Bases et techniques fondamentales :
- Ingrédients de base : farines, œufs, sucres, matières grasses, agents levants et leur rôle.
- Pâtes de base : pâte à choux, pâte sablée et pâte feuilletée ; génoises et biscuits.
- Crèmes et mousses : crème pâtissière, crème au beurre, mousse au chocolat.
- Techniques de cuisson : méthodes et impact sur les textures et saveurs.

Techniques avancées et entremets :
- Techniques de montage : superposition des couches, cercles à entremets.
- Entremets classiques : fraisier, opéra, entremets au chocolat.
- Décoration : travail du chocolat, fruits et fleurs comestibles.
- Fourrage et finition : garniture, glaçage, décoration détaillée.

Créations classiques et perfectionnement :
- Travail du chocolat : tempérage, moulage, ganaches et décorations.
- Crèmes et garnitures : crème mousseline, ganache montée, chantilly.
- Classiques de la pâtisserie française : tartes aux fruits, éclairs, Paris-Brest.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
21 - 22 - 23 janvier 2027
02 - 03 - 04 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT GÂTEAUX & SNACKING SUCRÉS

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez notre formation « Gâteaux et snacking sucrés ». Ce programme vous initie aux techniques modernes et traditionnelles de la pâtisserie et des snacks sucrés.

Apprenez à réaliser des gâteaux raffinés et des en-cas sucrés savoureux : cette formation vous offre les clés pour maîtriser l'art de la pâtisserie sucrée.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases :
- Introduction aux ingrédients de base : farines, sucres, œufs, produits laitiers, etc.
- Techniques de base : battre, mélanger, tamiser ; bases pâtissières : génoise, pâte sablée.
- Crèmes de base : crème pâtissière, crème au beurre, ganache.
- Préparation de gâteaux classiques : tarte aux fruits, gâteau au chocolat.

Techniques avancées et snacking sucré :
- Travail du chocolat : tempérage, moulage, ganache.
- Réalisation de pâtisseries individuelles : cupcakes, financiers, madeleines.
- Techniques de décoration : glaçage, enrobage, colorants naturels.
- Snacking sucré : barres énergétiques maison, biscuits et muffins.

Créativité et perfectionnement :
- Techniques avancées : entremets, mousses, inserts.
- Recettes de snacking sucré innovantes : macarons, cannelés.
- Atelier de création libre : conception de votre propre gamme de gâteaux et snacks sucrés.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
18 - 19 - 20 mars 2027
08 - 09 - 10 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT BÛCHE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation est exclusivement dédiée à la confection de bûches, la pâtisserie emblématique des fêtes de fin d'année. Ce programme vous permettra de maîtriser les techniques traditionnelles et modernes pour créer des bûches spectaculaires et savoureuses d'ici et d'ailleurs.

Vous apprendrez à marier les saveurs, à travailler les textures et à réaliser des décorations raffinées, pour confectionner des créations pâtissières dignes des plus grands chefs.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases de la pâtisserie :
- Introduction aux ingrédients de base : farines, sucres, œufs, beurre, etc.
- Techniques de base : préparation des génoises et biscuits roulés.
- Réalisation de la génoise classique, techniques de roulage et astuces pour obtenir un biscuit parfait.

Fourrages et garnitures :
- Introduction aux différentes crèmes : crème au beurre, mousse au chocolat, ganache, etc.
- Préparation des crèmes et fourrages classiques pour bûches.
- Techniques de garniture et enroulement des bûches.
- Premières réalisations : bûches traditionnelles avec différentes saveurs.

Décoration et créativité :
- Techniques de décoration : glaçages, glaçages miroir, décors en chocolat, etc.
- Utilisation de la pâte d'amande et de la pâte à sucre pour les décorations — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
29 - 30 - 31 octobre 2026
07 - 08 - 09 octobre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT PÂTISSERIE FEUILLETÉE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'art exquis de la pâtisserie feuilletée avec notre formation spécialisée. Cette expérience captivante vous emmène dans un voyage gustatif à travers les délices croustillants et légers de la pâte feuilletée.

Si vous cherchez à élargir vos compétences, cette formation vous offre une expertise approfondie dans la création de délices feuilletés : des croissants délicatement couchés aux palmiers caramélisés, en passant par les mille-feuilles élégants.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction à la pâtisserie feuilletée :
- Principes de base de la fabrication de la pâte feuilletée, techniques de pliage et tourage.
- Préparation de la pâte feuilletée traditionnelle.
- Démonstration et pratique de la réalisation de croissants classiques.

Variations et perfectionnement :
- Exploration des différentes formes : palmiers, pains au chocolat, pains aux raisins, etc.
- Techniques avancées de pliage et de formage.
- Atelier pratique : création de variations personnalisées.

Maîtrise et créativité :
- Réalisation des mille-feuilles : pâte feuilletée, crème pâtissière, glaçage.
- Décoration et présentation des mille-feuilles.
- Atelier de création libre : conception et réalisation d'une pièce maîtresse feuilletée.
- Évaluation et conseils personnalisés des formateurs.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
18 - 19 - 20 février 2027
16 - 17 - 18 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.



BOULANGERIE

STAGE COURT L'ART DE LA VIENNOISERIE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce programme de stage est conçu pour offrir une immersion rapide mais complète dans l'univers de la viennoiserie, en apprenant et en pratiquant les techniques essentielles pour réaliser des viennoiseries de qualité.

Il permet aux participants de découvrir l'art d'une viennoiserie moderne au travers du travail de la fermentation, du tourage et des garnitures pâtissières.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Viennoiseries classiques :
- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins.
- Chausson aux pommes, brioche, etc.

Variantes et créations spéciales :
- Croissant fourré, pain au lait, pain viennois, etc.

Viennoiseries régionales :
- Pâtés salés, pâtés sucrés, tourment d'amour.
- Pain au beurre, pomme cannelle, etc.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
04 - 05 - 06 février 2027
01 - 02 - 03 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT VIENNOISERIES D'EXCEPTION

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Les viennoiseries offrent un vaste espace de créativité et de plaisir. Elles sont le fruit du savoir-faire et de la maîtrise technique du boulanger, mais aussi le reflet de sa personnalité unique.

Chaque pièce est une œuvre d'art, une alchimie parfaite entre tradition et innovation, conçue pour émerveiller les sens. Apprenez à concevoir des viennoiseries d'exception.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Viennoiseries classiques :
- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins.
- Chausson aux pommes, brioche, etc.

Variantes et créations spéciales :
- Croissant fourré, pain au lait, pain viennois, etc.

Viennoiseries régionales :
- Pâtés salés, pâtés sucrés, tourment d'amour.
- Pain au beurre, pomme cannelle, etc.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
04 - 05 - 06 mars 2027
12 - 13 - 14 août 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT PAIN & VIENNOISERIES DE PRESTIGE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Se former à la fabrication des pains et viennoiseries de prestige, c'est entrer dans un univers où la tradition rencontre l'innovation, et où chaque détail compte pour atteindre l'excellence.

Ce parcours d'apprentissage permet de maîtriser les techniques artisanales les plus raffinées et de développer une sensibilité unique pour les saveurs et les textures.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Viennoiseries classiques :
- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins.
- Chausson aux pommes, brioche, etc.

Variantes et créations spéciales :
- Croissant fourré, pain au lait, pain viennois, etc.

Viennoiseries régionales :
- Pâtés salés, pâtés sucrés, tourment d'amour.
- Pain au beurre, pomme cannelle, etc.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
18 - 19 - 20 juin 2027
19 - 20 - 21 août 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT LE PAIN VIENNOIS ET SES DÉCLINAISONS

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Cette formation va vous permettre de maîtriser l'art de la fabrication du pain viennois.

Vous apprendrez l'histoire, les techniques, les ingrédients et les variations de ce pain délicat et apprécié.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Viennoiseries classiques :
- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins.
- Chausson aux pommes, brioche, etc.

Variantes et créations spéciales :
- Croissant fourré, pain au lait, pain viennois, etc.

Viennoiseries régionales :
- Pâtés salés, pâtés sucrés, tourment d'amour.
- Pain au beurre, pomme cannelle, etc.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
11 - 12 - 13 février 2027
15 - 16 - 17 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT VIENNOISERIE CLASSIQUE & TENDANCE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation en viennoiserie classique et tendance est une opportunité de découvrir ou redécouvrir cet art culinaire, en alliant tradition et innovation.

Un programme conçu pour vous initier et vous perfectionner dans l'art de la viennoiserie, alliant techniques classiques et tendances contemporaines.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Maîtriser les techniques de base de la viennoiserie classique :
- Pâte feuilletée, pâte à brioche, levains et autres.

Explorer les nouvelles tendances :
- Viennoiseries revisitées, ingrédients innovants, présentation moderne.

Développer la créativité et l'originalité :
- Création de recettes uniques et esthétiques.

Acquérir des compétences pratiques :
- Production en petite et grande quantité, gestion du temps et des ressources.
- Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
08 - 09 - 10 avril 2027
09 - 10 - 11 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT PAINS SPÉCIAUX & FANTAISIE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Vous découvrirez comment apporter une touche d'originalité à vos produits, vous apprendrez la manipulation et les spécificités liées aux différentes farines d'ici et d'ailleurs, tout en respectant les traditions artisanales.

Vous pourrez ainsi diversifier votre offre de boulangerie et séduire vos clients avec des produits uniques et savoureux.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et ingrédients clés :
- Définition et importance des pains spéciaux, histoire et évolution des pains fantaisie.
- Farines spéciales : complète, seigle, épeautre, fruit à pain, patate douce, igname, etc.
- Ingrédients additionnels : graines, fruits secs, légumes, herbes et épices ; agents levants : levain naturel, levures spéciales.

Techniques de préparation :
- Pétrissage avancé : techniques manuelles et mécaniques.
- Fermentation contrôlée : températures, temps et astuces.
- Façonnage artistique : formes et motifs créatifs.
- Cuisson : températures spécifiques et finitions.

Variétés et pains fantaisie :
- Pain de seigle, pain aux céréales et graines, pain aux fruits secs et noix, pain à la farine de châtaigne.
- Pain tressé et décoratif, pain en forme de couronne, fleurs, animaux, etc.
- Techniques de marquage et de décoration.

Ateliers pratiques :
- Réalisation de diverses recettes de pains spéciaux et création de pains fantaisie.
- Personnalisation des pains selon les goûts et préférences — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
28 - 29 - 30 janvier 2027
13 - 14 - 15 mai 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT PAINS AROMATIQUES, FIBRES & LEVAINS

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation « Pains aromatiques, fibres et levains » est conçue pour apporter ou approfondir vos connaissances et compétences dans la fabrication de pains sains et savoureux.

Nous explorerons les techniques de préparation de pains aromatiques riches en fibres, utilisant les farines complètes bio, semi-complètes ou non panifiables, les graines de légumineuses, les légumes, les fruits et le levain naturel, pour une saveur et une texture inégalées.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et ingrédients essentiels :
- Importance des pains aromatiques, avantages des pains riches en fibres, histoire et science du levain naturel.
- Farines complètes et alternatives : blé complet, seigle, épeautre, etc. ; fibres naturelles : lin, chia, psyllium.
- Herbes, épices et arômes naturels : romarin, thym, cumin, zeste d'agrumes, ail, oignons caramélisés.

Techniques de préparation du levain :
- Création et entretien du levain : étapes et conseils.
- Levain liquide et levain dur : comparaison et utilisation.
- Propriétés et effets du levain sur la pâte et le goût du pain.

Fabrication des pains aromatiques et riches en fibres :
- Pétrissage et fermentation : techniques pour une texture parfaite ; incorporation des ingrédients aromatiques.
- Façonnage et décoration : pains attractifs et appétissants ; cuisson : températures et temps optimaux.

Variétés et ateliers pratiques :
- Pain au romarin et à l'ail, pain aux graines et céréales, pain au cumin et zeste d'orange, pain aux noix et herbes de Provence.
- Stage pratique et participatif : exercices d'application des techniques apprises.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
18 - 19 - 20 février 2027
22 - 23 - 24 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT
GALETTES FEUILLETÉES

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court est dédié à la maîtrise de la pâte feuilletée et des galettes feuilletées, un savoir-faire incontournable de la pâtisserie. Il s'adresse aux professionnels de la restauration et de la pâtisserie souhaitant perfectionner leurs techniques de feuilletage.

En trois jours, les participants apprendront à confectionner une pâte feuilletée maison, à maîtriser les tours et le tourage, ainsi qu'à réaliser différentes garnitures et finitions pour des galettes savoureuses et bien levées.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Jour 1 (7h) – Fondamentaux de la pâte feuilletée :
- Ingrédients et matériel : farine, beurre, détrempe.
- Réalisation de la détrempe et du beurre de tourage.
- Techniques de tourage : tour simple et tour double.
- Repos et gestion du froid pour une pâte réussie.

Jour 2 (7h) – Garnitures et façonnage :
- Préparation des garnitures classiques : frangipane, crème d'amande.
- Façonnage et soudure des galettes.
- Techniques de chiqueter et de dorure.
- Décors et chablonnages traditionnels.

Jour 3 (7h) – Cuisson et créations personnalisées :
- Maîtrise de la cuisson : température, durée, coloration.
- Réalisation de garnitures originales et modernes.
- Présentation et dégustation des réalisations devant le groupe.
- Bilan et conseils professionnels.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Évaluation continue en atelier.
– Réalisation et présentation d'une galette feuilletée devant le groupe.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1188€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
21 – 22 – 23 janvier 2027
05 – 06 – 07 août 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT LES DIFFÉRENTES LEVURES

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Cette formation vise à approfondir vos connaissances sur les levures, leurs variétés, leurs propriétés et leurs utilisations spécifiques dans la boulangerie et la pâtisserie.

Comprendre les différentes levures est essentiel pour maîtriser la fermentation et obtenir des produits de qualité supérieure.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction aux levures et aux levures biologiques :
- Levure de boulanger (levure fraîche) : caractéristiques, avantages et inconvénients, utilisation et conservation.
- Levure sèche active : différences avec la levure fraîche, méthodes de réhydratation, utilisation et conservation.
- Levure instantanée : caractéristiques et avantages, incorporation directe, utilisation et conservation.

Levain naturel et levure chimique :
- Qu'est-ce que le levain ? Avantages nutritionnels et gustatifs, techniques de création et d'entretien.
- Levure chimique (poudre à lever) : composition et fonctionnement, différences avec les levures biologiques, utilisation en pâtisserie.

Techniques de fermentation :
- Conditions idéales pour chaque type de levure.
- Temps de fermentation et contrôle de la température ; astuces pour une fermentation réussie.
- Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
25 - 26 - 27 février 2027
29 - 30 - 31 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT NOUVELLES TENDANCES DU LEVAIN

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Dans cette formation, vous découvrirez les innovations et les tendances actuelles autour du levain.

Vous apprendrez comment le levain naturel peut être utilisé de manière créative et moderne pour produire des pains et autres produits de boulangerie uniques.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases du levain naturel :
- Histoire et évolution du levain dans la boulangerie.
- Création et entretien du levain ; avantages nutritionnels et gustatifs.
- Les différentes cultures de levain : blé, seigle, épeautre, etc.

Nouvelles tendances et innovations :
- Levain et alimentation saine : intégration de superaliments et d'ingrédients fonctionnels.
- Levain et durabilité : utilisation de farines locales et biologiques.
- Pain au levain sans gluten : techniques et recettes.
- Applications du levain en pâtisserie : viennoiseries, biscuits, etc.

Techniques avancées de boulangerie au levain :
- Méthodes de fermentation longue et contrôlée.
- Techniques de façonnage et de scarification modernes ; cuisson : températures et méthodes pour des résultats optimaux.
- Stage pratique et participatif : exercices d'application des techniques apprises.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
14 - 15 - 16 janvier 2027
24 - 25 - 26 juin 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.



ART DE LA TABLE

STAGE COURT SCULPTURE SUR FRUITS & LÉGUMES

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court à la sculpture de fruits et légumes est conçu pour les professionnels de la gastronomie souhaitant découvrir l'art de la découpe et de la mise en valeur des produits frais.

En 3 jours, les participants apprendront des techniques de base pour transformer des fruits et des légumes en véritables œuvres d'art comestibles.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Introduction à la sculpture de fruits et légumes :
- Présentation des différents outils (couteaux, éplucheurs, gouges, etc.) et de leur utilisation.
- Sécurité et techniques de base pour bien manipuler les fruits et légumes.

Techniques de sculpture de base :
- Techniques de découpe pour réaliser des fleurs simples (roses en tomate, fleurs de carotte).
- Sculpture de feuilles et motifs décoratifs pour garnir des plats.

Créations spécifiques et conservation :
- Réalisation d'un centre de table ou d'un arrangement floral avec des fruits et légumes sculptés.
- Conseils pour combiner couleurs et textures pour un rendu visuel harmonieux.
- Techniques de conservation pour prolonger la fraîcheur et éviter l'oxydation (hydratation, protection, etc.).

Astuces et présentation finale :
- Mise en scène et présentation des sculptures sur assiette ou plateau.
- Photographie des créations pour immortaliser le résultat — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
01 - 02 - 03 avril 2027
16 - 17 - 18 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT ART FLORAL

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court en art floral s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie-restauration, aux traiteurs événementiels et aux personnels de réception souhaitant élever leurs standards de dressage et de mise en scène, ainsi qu'aux porteurs de projet en reconversion vers la décoration florale événementielle.

En trois jours, les participants apprendront à concevoir des compositions florales et des dressages de table adaptés aux événements : mariages, réceptions privées et tables gastronomiques, en valorisant les fleurs et végétaux tropicaux locaux.

Prérequis : Aucun prérequis technique. Une sensibilité esthétique et un intérêt pour l'univers de la réception sont recommandés.

Contenu

Jour 1 (7h) – Fondamentaux de la décoration florale :
- Tendances actuelles en décoration florale événementielle.
- Couleurs, harmonies et composition.
- Choix des végétaux : fleurs tropicales locales (anthurium, gingembre, alpinia, balisier).
- Techniques de base : centre de table, bouquet de table, art floral suspendu.

Jour 2 (7h) – Art de la table événementiel :
- Codes et tendances actuelles du dressage de table.
- Vaisselle, linge de table, verrerie : accords et scénographie.
- Techniques de pliage de serviette (5 modèles).
- Mise en cohérence décor floral, dressage et thème d'événement.

Jour 3 (7h) – Atelier projet et mise en situation :
- Réalisation d'un projet complet : mariage, réception ou table gastronomique.
- Conseil client et argumentaire de vente d'une prestation de décoration.
- Présentation et évaluation du projet devant le groupe.
- Bilan et perspectives professionnelles.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Évaluation continue en atelier.
– Réalisation et présentation d'un projet complet (floral et dressage).

Formation encadrée par un(e) formateur(rice) qualifié(e) en art floral, en groupe restreint (6 participants maximum).

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1188€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
29 – 30 – 31 octobre 2026
07 – 08 – 09 octobre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »


CHOCOLATERIE

STAGE COURT PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Au cours de cette formation, vous découvrirez les techniques avancées du travail du chocolat.

Vous apprendrez à maîtriser les bases de la sculpture et de la décoration, et serez guidés pas à pas pour créer des pièces artistiques complexes et impressionnantes.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases du travail du chocolat :
- Connaissance du chocolat : histoire, types (noir, lait, blanc), propriétés et spécificités.
- Tempérage du chocolat : techniques et importance pour une texture et une brillance parfaites.
- Manipulation de base : techniques de fonte, d'enrobage et de tablage.

Techniques avancées et décoration :
- Moulage et démoulage : choix des moules, préparation et astuces pour un démoulage réussi.
- Techniques de sculpture sur chocolat : outils et méthodes.
- Décoration artistique : colorants, poudres et sprays alimentaires pour embellir les créations.

Création d'une pièce artistique :
- Conception de la pièce : brainstorming, esquisses et planification.
- Assemblage et finitions : techniques d'assemblage, stabilité et durabilité.
- Finitions artistiques : polissage, ajout de détails fins — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
15 - 16 - 17 avril 2027
26 - 27 - 28 août 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT
MON UNIVERS CHOCOLAT

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court est une immersion complète dans l'univers du chocolat, à destination des professionnels de la pâtisserie souhaitant approfondir leur maîtrise de cette matière noble et exigeante.

En trois jours, les participants apprendront à tempérer le chocolat, à réaliser bonbons, moulages et pièces décoratives, tout en explorant les accords de saveurs et les techniques de finition propres à la chocolaterie.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Jour 1 (7h) – Fondamentaux du chocolat :
- Origines, types et qualités du chocolat (noir, lait, blanc).
- Techniques de tempérage : tablage et méthode au bain-marie.
- Réalisation de mendiants et tablettes gourmandes.
- Gestion du froid et du travail du chocolat.

Jour 2 (7h) – Bonbons et ganaches :
- Préparation de ganaches et pralinés.
- Moulage et enrobage des bonbons de chocolat.
- Techniques de décor : transferts, marbrures, effets veloutés.
- Accords de saveurs et associations aromatiques.

Jour 3 (7h) – Pièces et créations personnalisées :
- Réalisation de moulages et sujets en chocolat.
- Techniques de sculpture et d'assemblage.
- Présentation et dégustation des réalisations devant le groupe.
- Bilan et conseils professionnels.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Évaluation continue en atelier.
– Réalisation et présentation d'une pièce en chocolat devant le groupe.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1188€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
11 – 12 – 13 mars 2027
22 – 23 – 24 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

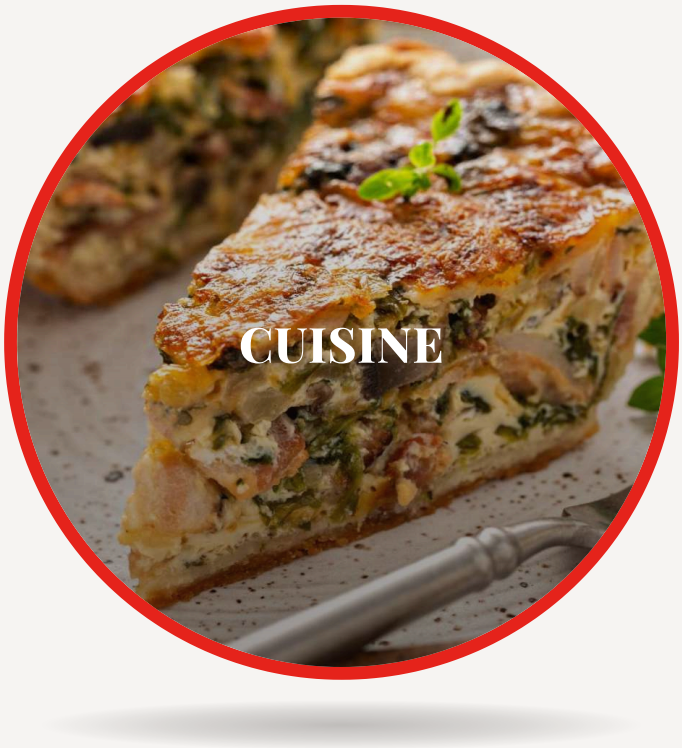
Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »



CUISINE

STAGE COURT CUISINE DES ANTILLES

TROIS JOURS – 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Tour d'horizon sur notre univers culinaire antillais avec ce stage intensif de trois jours.

Ce programme vous permettra de perfectionner vos compétences et d'explorer les richesses des saveurs antillaises, tout en découvrant des techniques traditionnelles et contemporaines de grands chefs.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Découverte des saveurs :
- Introduction aux épices antillaises.
- Ateliers pratiques : préparation des marinades et des sauces typiques.
- Dégustation et échanges autour des techniques de cuisson traditionnelle.

Techniques avancées :
- Maîtrise des plats traditionnels.
- Techniques de présentation : sublimer vos plats pour un rendu visuel et gustatif exceptionnel.
- Session interactive avec un chef antillais invité.

Innovation culinaire :
- Fusion et création : atelier de création de recettes innovantes inspirées des traditions antillaises.
- Analyse sensorielle et accords mets et vins.
- Préparation et service d'un menu complet pour une dégustation finale — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT CUISINE CARIBÉENNE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Immergez-vous dans la richesse culinaire des Caraïbes avec notre stage intensif de trois jours.

Ce programme est idéal pour ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances et techniques en cuisine caribéenne, tout en explorant les saveurs et traditions uniques de notre bassin.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Découverte des saveurs des Caraïbes :
- Introduction aux épices caribéennes.
- Ateliers pratiques : préparation des marinades et des sauces typiques.
- Dégustation et échanges autour des techniques de cuisson traditionnelles.

Techniques avancées de cuisine caribéenne :
- Maîtrise des plats traditionnels.
- Techniques de présentation : sublimer vos plats pour un rendu visuel et gustatif exceptionnel.
- Session interactive avec un chef caribéen invité.

Fusion et création culinaire :
- Atelier de création de recettes innovantes inspirées des traditions caribéennes.
- Analyse sensorielle et accords mets et boissons.
- Préparation et service d'un menu complet pour une dégustation finale — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT CUISINE MODERNE

TROIS JOURS – 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'univers innovant de la cuisine moderne avec notre stage intensif de trois jours.

Ce programme est idéal pour ceux qui souhaitent explorer les dernières tendances culinaires, maîtriser des techniques avant-gardistes et apporter une touche de modernité à leurs créations culinaires.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Introduction à la cuisine moderne :
- Présentation des outils et des techniques de la cuisine moderne : cuisine sous vide, siphons, émulsions.
- Ateliers pratiques : préparation de plats en utilisant des techniques modernes.
- Dégustation et échanges autour des innovations culinaires.

Techniques avancées et ingrédients innovants :
- Maîtrise de la cuisine moléculaire : sphérification, gélification et autres techniques.
- Techniques de présentation : comment créer des plats visuellement époustouflants.
- Session interactive avec un chef spécialisé en cuisine moderne invité.

Fusion et création culinaire :
- Fusion et création : atelier de création de recettes innovantes en utilisant des techniques modernes.
- Analyse sensorielle et accords mets et boissons.
- Préparation et service d'un menu complet pour une dégustation finale — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 12 au 14 novembre 2026
Du 2 au 4 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT CUISINE BIEN-ÊTRE

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Explorez l'univers de la cuisine bien-être avec ce stage intensif de trois jours.

Ce programme vous permettra de perfectionner vos compétences en matière de nutrition, de santé et de cuisine équilibrée, tout en découvrant des techniques pour créer des plats savoureux et sains.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Introduction à la cuisine bien-être :
- Présentation des principes de la cuisine bien-être : nutrition, équilibre alimentaire et bienfaits des ingrédients naturels.
- Ateliers pratiques : préparation de plats simples et sains — salades composées, smoothies, plats à base de céréales complètes.
- Dégustation et échanges autour des bénéfices santé de chaque plat.

Techniques avancées et super-aliments :
- Maîtrise des techniques de cuisson douce : cuisson à la vapeur, poêlage à basse température, utilisation d'huiles saines.
- Ateliers pratiques : intégration de super-aliments dans vos recettes — graines de chia, baies de goji, curcuma.
- Session interactive avec un nutritionniste invité.

Création de menus bien-être :
- Fusion et création : atelier de création de menus équilibrés et nutritifs, adaptés à différents régimes alimentaires (végétarien, sans gluten, etc.).
- Analyse sensorielle et accords mets et boissons.
- Préparation et service d'un menu complet pour une dégustation finale — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 18 au 20 mars 2027
Du 23 au 25 septembre 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT ENTRÉES DE RESTAURANT

TROIS JOURS – 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Rehaussez vos compétences culinaires avec notre stage intensif de trois jours dédié à la création d'entrées de restaurant.

Ce programme vous permettra de maîtriser l'art de concocter des entrées raffinées et créatives, mettant en valeur votre savoir-faire et votre créativité.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Introduction aux entrées de restaurant :
- Présentation des différents types d'entrées : froides, chaudes, végétariennes, à base de viande ou de poisson.
- Ateliers pratiques : techniques de base pour la préparation de terrines, carpaccios et tartares.
- Dégustation et échanges autour des saveurs et des présentations.

Techniques avancées et ingrédients innovants :
- Techniques de cuisson et de préparation avancées : cuisson basse température, utilisation de siphons, techniques de fumage.
- Ateliers pratiques : création d'entrées sophistiquées — mousses, émulsions et verrines.
- Session interactive avec un chef renommé spécialisé en entrées de restaurant.

Fusion et création culinaire :
- Fusion et création : atelier de création de recettes d'entrées innovantes en utilisant des techniques modernes et des ingrédients de saison.
- Analyse sensorielle et accords mets et vins.
- Préparation et service d'un menu complet d'entrées pour une dégustation finale — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 29 au 31 octobre 2026
Du 1er au 3 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT
DESSERT DE RESTAURANT

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Plongez dans l'univers raffiné des desserts de restaurant avec notre formation intensive de 3 jours. Cette formation vous permettra de maîtriser les techniques essentielles pour créer des desserts élégants et innovants, dignes des plus grandes tables.

Rejoignez-nous pour un voyage gustatif inoubliable et laissez votre passion pour les desserts délicats s'épanouir.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Techniques de base et préparations fondamentales :
- Introduction aux desserts de restaurant : tendances et exigences.
- Maîtrise des bases : pâtes, crèmes, mousses et sauces.
- Techniques de cuisson et de dressage.

Créativité et innovation :
- Exploration des ingrédients et des saveurs.
- Création de desserts modernes et revisités.
- Techniques de décoration et de présentation artistiques.

Perfectionnement et dégustation :
- Élaboration de desserts signature.
- Techniques avancées de dressage.
- Session de dégustation et critique constructive pour affiner vos créations.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
25 - 26 - 27 février 2027
24 - 25 - 26 juin 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT PIZZA

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage professionnel est dédié à l'art de la pizza, de la pâte napolitaine aux garnitures les plus créatives. Conçu pour les professionnels de la restauration, il permet d'acquérir une maîtrise complète des techniques traditionnelles et modernes pour produire des pizzas savoureuses et authentiques, dignes des meilleures pizzerias.

Vous apprendrez à préparer et travailler la pâte à pizza dans une logique de production professionnelle, à équilibrer les saveurs, à maîtriser la cuisson et à créer des garnitures originales adaptées à une carte de restaurant.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en cuisine ou en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases de la pizza :
- Ingrédients essentiels : farines, levures, huile d'olive, sel, eau.
- Techniques de pétrissage et de travail de la pâte à pizza.
- Gestion des temps de pousse et de maturation en contexte professionnel.

Maîtrise de la pâte et des sauces :
- Préparation de la pâte à pizza classique, napolitaine et fine croustillante.
- Confection des sauces : tomate, crème, pesto et variantes.
- Techniques d'étalage : à la main, au rouleau et en tournant.
- Organisation d'un poste de production en cadence.

Garnitures, cuisson et créativité :
- Réalisation de pizzas classiques : Margherita, 4 fromages, Reine, Calzone.
- Maîtrise de la cuisson : four à bois, four électrique, températures et temps de cuisson.
- Créations de recettes signature pour une carte professionnelle.
- Conseils de conservation, de dressage et de présentation en salle.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Du 08 au 10 Octobre 2026
Du 17 au 19 Juin 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.



BAR ET MIXOLOGIE

STAGE COURT BOISSONS

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Découvrez l'art de la création de boissons avec notre stage intensif de trois jours.

Ce programme est idéal pour ceux qui souhaitent maîtriser l'élaboration de cocktails, boissons non alcoolisées et accords mets et boissons, en apportant une touche de créativité et d'innovation à leur carte de boissons.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Introduction à la création de boissons :
- Présentation des différents types de boissons : cocktails classiques, mocktails, infusions et thés.
- Ateliers pratiques : techniques de base pour la préparation de cocktails et de boissons non alcoolisées.
- Dégustation et échanges autour des saveurs et des techniques de préparation.

Techniques avancées et ingrédients innovants :
- Techniques de mixologie avancée : utilisation de bitters, sirops maison et techniques de fumage.
- Ateliers pratiques : création de cocktails signatures et boissons innovantes.
- Session interactive avec un mixologue renommé.

Fusion et création culinaire :
- Atelier de création de recettes de boissons avec des techniques modernes et des ingrédients de saison.
- Analyse sensorielle et accords mets et boissons.
- Préparation et service d'un menu complet de boissons pour une dégustation finale — stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
15 - 16 - 17 octobre 2026
20 - 21 - 22 mai 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.

STAGE COURT BARMAN

TROIS JOURS - 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court s'adresse aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie souhaitant acquérir les techniques et gestes essentiels du métier de barman.

En trois jours, les participants apprendront à maîtriser les techniques de mixologie, à composer des cocktails classiques et créatifs, ainsi qu'à maîtriser le service et la présentation au bar.

Prérequis : Aucun prérequis technique. Une bonne présentation et un sens du contact client sont recommandés.

Contenu

Jour 1 (7h) – Fondamentaux du bar :
- Présentation du matériel et des techniques de base : shaker, verres, dosages.
- Connaissance des spiritueux et des familles de boissons.
- Techniques de service et règles d'hygiène au bar.
- Réalisation des premiers cocktails simples.

Jour 2 (7h) – Mixologie et cocktails classiques :
- Techniques de mixologie : shake, build, stir, muddle.
- Réalisation des cocktails classiques (Mojito, Margarita, Old Fashioned...).
- Accords de saveurs et équilibre des cocktails.
- Décoration et finition des verres.

Jour 3 (7h) – Créations et mise en situation :
- Création de cocktails signatures et originaux.
- Techniques de flair et mise en scène du service.
- Présentation et dégustation des réalisations devant le groupe.
- Bilan et conseils professionnels.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Évaluation continue en atelier.
– Réalisation et présentation d'une carte de cocktails devant le groupe.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1188€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
01 – 02 – 03 octobre 2026
03 – 04 – 05 juin 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGES COURTS TOUT PUBLIC



STAGE COURT
VIENNOISERIE MAISON

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce programme de stage est conçu pour offrir une immersion rapide mais complète dans l'univers de la viennoiserie, permettant aux participants de découvrir, apprendre et pratiquer les techniques essentielles pour réaliser des viennoiseries de qualité non industriels.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Viennoiseries classiques :
- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes, brioche.

Variantes et créations spéciales :
- Croissant fourré, pain au lait, pain viennois.

Viennoiseries régionales :
- Pâtés salés, pâtés sucrés, tourment d'amour, pain au beurre, pomme cannelle.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
6 et 7 février 2027
14 et 15 août 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
PAIN 100% MAISON

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation "Pain 100% maison" est une opportunité de découvrir ou redécouvrir l'art de la panification artisanale. Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante où votre passion pour le pain deviendra une compétence maîtrisée, prête à être partagée et savourée.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Introduction à la panification maison :
- Histoire et origine du pain, ingrédients de base et leur rôle, équipement et outils essentiels.

Techniques de base de la panification :
- Pétrissage manuel et au robot, fermentation et levée, techniques de façonnage (boules, baguettes, pains ronds).

Pains classiques :
- Baguette traditionnelle, pain de campagne, pain complet et pain de seigle.

Pains spéciaux et aromatiques :
- Pain aux céréales et graines, pain aux noix et fruits secs, pain aux herbes et aux épices.

Le pain au levain :
- Culture du levain naturel, recettes et techniques de cuisson spécifiques.

Créativité et innovation en panification maison :
- Développement de recettes originales, garnitures innovantes, décoration et marquage.

Gestion et organisation de la panification maison :
- Planification du travail, gestion du temps, conservation et stockage du pain.

Stage pratique et participatif : chaque session comprend des exercices pratiques où les participants appliquent les techniques apprises.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
13 et 14 février 2027
21 et 22 août 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT BÛCHE

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court « La Ménagère » est entièrement dédié à la confection de bûches, la pâtisserie emblématique des fêtes de fin d'année. Ouvert à tous, il vous permettra d'apprendre pas à pas les techniques traditionnelles et modernes pour réaliser chez vous de belles bûches gourmandes, aussi jolies que savoureuses.

Vous apprendrez à marier les saveurs, à travailler les textures et à réaliser de jolies décorations, pour régaler vos proches à Noël avec une bûche digne d'une pâtisserie.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Introduction et bases de la pâtisserie :
- Ingrédients de base : farines, sucres, œufs, beurre, etc.
- Techniques de base : préparation des génoises et biscuits roulés.
- Réalisation de la génoise classique, techniques de roulage et astuces pour un biscuit parfait.

Fourrages et garnitures :
- Les différentes crèmes : crème au beurre, mousse au chocolat, ganache, etc.
- Préparation des crèmes et fourrages classiques pour bûches.
- Techniques de garniture et enroulement des bûches.
- Premières réalisations : bûches traditionnelles avec différentes saveurs.

Décoration et créativité :
- Techniques de décoration : glaçages, glaçages miroir, décors en chocolat, etc.
- Utilisation de la pâte d'amande et de la pâte à sucre pour les décorations.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
5 et 6 décembre 2026
12 et 13 décembre 2026
19 et 20 décembre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
LA CRÊPE SOUS TOUTES SES FORMES

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage vous plonge dans l'art de la crêpe sous toutes ses formes, sucrée comme salée. Vous apprendrez à réaliser une pâte parfaite, maîtriser la cuisson et varier les garnitures pour régaler petits et grands, du plateau breton traditionnel aux crêpes façon dessert gourmand.

A l'issue de ce stage, vous serez capable de réaliser vos propres crêpes maison, sucrées ou salées, et de composer des recettes originales pour toutes les occasions.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Préparation de la pâte à crêpes :
- Dosage et mélange des ingrédients.
- Temps de repos et texture idéale.
- Variantes sucrées et salées.

Techniques de cuisson :
- Maîtrise de la crêpière et de la poêle.
- Cuisson régulière et bien dorée.
- Astuces pour éviter les crêpes qui collent ou se déchirent.

Garnitures et associations de saveurs :
- Garnitures sucrées (confiture, chocolat, fruits).
- Garnitures salées (fromage, jambon, légumes).

Dressage et présentation :
- Pliage et présentation classique.
- Dressage façon dessert gourmand.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
23 et 24 janvier 2027
31 juillet et 1er août 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
BOISSONS TRADITIONNELLES

DEUX JOURS – 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court « La Ménagère » vous invite à découvrir et réaliser les boissons traditionnelles des Antilles : punch au coco, shrubb, crème de sapotille… Ouvert à tous, il vous permettra d'apprendre pas à pas les techniques et recettes authentiques pour préparer chez vous ces boissons emblématiques et régaler vos proches lors de vos prochaines fêtes de famille.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Introduction aux boissons traditionnelles antillaises :
- Produits et ingrédients emblématiques : coco, rhum, sirop de sucre de canne, épices, fruits locaux.
- Techniques de base : infusion, macération, dosage des saveurs.
- Réalisation du punch au coco et du chodo.

Les incontournables des Antilles :
- Préparation du shrubb (macération d'écorces d'agrumes) et du chocolat martiniquais.
- Techniques de dosage et d'équilibre des saveurs sucrées, épicées et acidulées.
- Réalisation de la crème de sapotille.

Créativité et dégustation :
- Préparation du piña colada et de variantes créatives autour des fruits tropicaux.
- Présentation et dressage des boissons pour une dégustation conviviale.
- Conseils de conservation et d'accords mets-boissons.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que les fleurs et matériaux nécessaires au stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
7 et 8 novembre 2026
14 et 15 novembre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
LES FARINES LOCALES

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage vous invite à (re)découvrir les farines locales de Guadeloupe (manioc, fruit à pain, banane, patate douce...) et à apprendre à les intégrer dans la confection de pains, biscuits secs et sablés faits maison. Une belle façon de valoriser les produits et savoir-faire du terroir dans une boulangerie-pâtisserie de tous les jours.

Vous repartirez avec les techniques essentielles pour confectionner chez vous des produits gourmands et originaux à base de farines péi.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Les farines locales et leurs spécificités :
- Farine de manioc, farine de fruit à pain, farine de banane verte, farine de patate douce.
- Associations et proportions avec la farine de blé.

Confection de pains :
- Pains enrichis aux farines locales.
- Textures et cuissons adaptées.

Biscuiterie et sablés gourmands :
- Biscuits secs aux farines locales, techniques de façonnage et de cuisson.
- Sablés à base de farines locales.
- Associations de saveurs pays : coco, vanille, épices...

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
9 et 10 janvier 2027
16 et 17 janvier 2027
23 et 24 janvier 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT PAIN AU BEURRE, CHOCOLAT MARTINIQUAIS ET CHODO

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage est consacré à trois grands classiques gourmands : le pain au beurre briochée, le chocolat façon martiniquaise et le chodo, boisson traditionnelle de fêtes à base d'œufs et de rhum. Vous apprendrez les techniques et recettes traditionnelles transmises de génération en génération.

Un stage convivial pour retrouver les saveurs authentiques des Antilles et régaler votre entourage lors des fêtes de fin d'année.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Le pain au beurre :
- Pétrissage, pousse et façonnage d'une brioche moelleuse au bon goût de beurre.

Le chocolat façon martiniquaise :
- Préparation du chocolat en bâton, torréfaction et mouture du cacao.
- Réalisation du chocolat chaud traditionnel.

Le chodo :
- Préparation de la boisson traditionnelle à base de chocolat, œufs, lait concentré et rhum.
- Dosages et astuces de conservation.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
6 et 7 mars 2027
13 et 14 mars 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
GALETTE DES ROIS

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage court vous permet d'apprendre pas à pas la réalisation de la galette des rois, grand classique de la pâtisserie française, revisitée avec des touches gourmandes locales. Vous découvrirez les techniques de la pâte feuilletée et des différentes garnitures.

Un stage idéal pour régaler vos proches lors de l'Épiphanie avec une galette maison digne d'une pâtisserie.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Réalisation de la pâte feuilletée :
- Technique du tourage.
- Repos et cuisson d'une pâte feuilletée maison.

Garniture classique :
- Préparation de la frangipane (crème d'amande et crème pâtissière).

Variantes gourmandes :
- Garnitures revisitées aux saveurs locales : coco, fruits exotiques...

Finitions :
- Dorure, chiquetage, décors et dressage de la galette.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
5 et 6 décembre 2026
12 et 13 décembre 2026
19 et 20 décembre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT COCKTAIL

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage vous initie à l'art de la mixologie et vous permet de découvrir les techniques de préparation des cocktails, qu'ils soient classiques ou 100% créoles. Vous apprendrez à réaliser des cocktails emblématiques comme le Mojito ou le Piña Colada, ainsi que des créations signature aux couleurs de la Guadeloupe telles que le Soso Fresh, le Blue Wave et le Perle des Îles.

Un stage convivial pour apprendre à doser, mixer et dresser vos cocktails comme un professionnel, pour toutes vos réceptions.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Les fondamentaux du bar :
- Matériel, techniques de dosage, de shake et de mélange.
- Règles d'hygiène et de service responsable de l'alcool.

Les incontournables :
- Réalisation du Mojito.
- Réalisation du Piña Colada.

Créations signature IGBP :
- Soso Fresh et Blue Wave.
- Perle des Îles : assemblage de saveurs locales et exotiques.

Dressage et décoration :
- Choix des verres et garnitures.
- Présentation professionnelle des cocktails.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
12 et 13 décembre 2026
19 et 20 décembre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
CONFISERIES CRÉOLES

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage vous plonge dans l'univers gourmand de la confiserie créole. Vous apprendrez à confectionner des douceurs traditionnelles de Guadeloupe à base de produits locaux : pâtes de fruits, fruits confits et cristallisés, sucre à coco, doucelette et sucre d'orge, dans le respect des techniques et savoir-faire du terroir.

Un stage idéal pour valoriser les fruits et le sucre de canne local dans des confiseries savoureuses et authentiques.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Les fruits locaux en confiserie :
- Sélection et préparation des fruits locaux : goyave, corossol, fruit de la passion, ananas...
- Réalisation de pâtes de fruits maison.

Fruits cristallisés :
- Techniques de cristallisation des fruits.
- Confection de fruits confits et cristallisés à partir de fruits locaux.

Confiserie au sucre et à la noix de coco :
- Sucre à coco et doucelette.
- Sucre d'orge : cuisson du sucre et maîtrise des textures.

Conditionnement et présentation :
- Mise en forme, emballage et présentation des confiseries maison.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
PÂTE À BEIGNET TRADITIONNEL

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage est dédié à la maîtrise de la pâte à beignets traditionnelle, base incontournable de nombreuses préparations sucrées et salées de la cuisine guadeloupéenne. Vous apprendrez les techniques et tours de main pour réaliser une pâte à beignets réussie, moelleuse et bien gonflée.

Un stage pratique pour transmettre un savoir-faire familial et traditionnel, à reproduire facilement chez vous.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Les bases de la pâte à beignets :
- Ingrédients, pétrissage, pousse et repos de la pâte.

Techniques de friture :
- Température de cuisson, dorure, astuces pour une texture moelleuse.

Déclinaisons sucrées :
- Beignets nature, beignets à la banane, beignets fourrés...

Déclinaisons salées :
- Beignets de légumes et autres variantes traditionnelles.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
23 et 24 janvier 2027
30 et 31 janvier 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT CHOCOLAT BONBON

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage vous initie à l'art de la chocolaterie et à la confection de bonbons de chocolat maison. Vous apprendrez les techniques de tempérage, de moulage et de garnissage pour réaliser de jolis bonbons chocolatés, aux saveurs classiques et aux touches exotiques locales.

Un stage gourmand pour apprendre à sublimer le chocolat et repartir avec vos propres créations.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Les bases du chocolat :
- Choix du chocolat.
- Technique de tempérage et de moulage.

Garnitures et ganaches :
- Ganaches classiques et ganaches aux saveurs locales : fruit de la passion, coco, épices...

Façonnage des bonbons :
- Démoulage, finitions et décors.

Conditionnement :
- Présentation et emballage façon boîte de chocolats.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
13 et 14 mars 2027
20 et 21 mars 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT SUSHI

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage vous initie à l'art culinaire japonais du sushi. Vous apprendrez les techniques essentielles pour réaliser à la maison des makis, california rolls, nigiris et sashimis dignes d'un restaurant, en maîtrisant la préparation du riz, l'assaisonnement, la découpe du poisson et les règles d'hygiène propres aux produits crus.

A l'issue de ce stage, vous serez capable de composer et dresser vos propres plateaux de sushis maison, pour recevoir vos proches ou simplement varier vos plaisirs.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Bases et préparation du riz :
- Sélection du riz à sushi et cuisson traditionnelle.
- Assaisonnement au vinaigre sushi et technique du riz vinaigré (shari).

Découpe et préparation du poisson :
- Choix et critères de fraîcheur des produits de la mer.
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour les produits crus.
- Techniques de découpe du poisson (saumon, thon…).

Réalisation des sushis :
- Makis et California rolls : techniques de roulage à la natte de bambou.
- Nigiris : façonnage à la main.
- Sashimis : découpe et présentation.

Dressage et présentation :
- Accords de saveurs : gingembre mariné, wasabi, sauce soja.
- Dressage façon restaurant et conseils de présentation sur plateau.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
3 et 4 octobre 2026
24 et 25 octobre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT
PÂTE À BOKIT, ACCRAS, BOUDIN

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Ce stage vous fait découvrir trois incontournables de la street-food guadeloupéenne : le bokit, les accras et le boudin créole. Vous apprendrez à réaliser la pâte à bokit maison, à préparer une pâte à accras légère et savoureuse, ainsi qu'un boudin créole bien épicé, dans le respect des traditions culinaires locales.

Un stage 100% pratique pour maîtriser les recettes emblématiques de la cuisine de rue guadeloupéenne.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

La pâte à bokit :
- Préparation et pétrissage de la pâte à bokit maison.
- Temps de pousse et façonnage des pâtons.
- Cuisson à la friture : maîtrise de la texture et de la coloration.

Les garnitures salées :
- Garniture morue : préparation et assaisonnement créole.
- Garniture poulet boucané et légumes locaux.
- Montage et cuisson du bokit garni.

Les accras :
- Préparation de la pâte à accras (morue, légumes).
- Assaisonnement et épices créoles.
- Techniques de friture pour des accras moelleux et dorés.

Le boudin créole :
- Préparation de la farce épicée traditionnelle.
- Remplissage des boyaux et façonnage.
- Cuisson traditionnelle du boudin créole.

Dégustation et accords :
- Suggestions d'accompagnements et de sauces créoles.
- Dressage et présentation façon street-food.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
5 et 6 décembre 2026
12 et 13 décembre 2026
19 et 20 décembre 2026

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

STAGE COURT PIZZA

DEUX JOURS - 12 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation est exclusivement dédiée à l'art de la pizza, de la pâte napolitaine aux garnitures créatives. Ce stage vous permettra de maîtriser les techniques traditionnelles et modernes pour réaliser des pizzas savoureuses et authentiques, dignes des meilleures pizzerias.

Vous apprendrez à préparer et travailler la pâte à pizza, à équilibrer les saveurs, à maîtriser la cuisson et à créer des garnitures originales.

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire, ce stage s'adresse à tous, débutants comme confirmés.

Contenu

Introduction et bases de la pizza :
- Ingrédients essentiels : farines, levures, huile d'olive, sel, eau.
- Techniques de pétrissage et de travail de la pâte à pizza.

Maîtrise de la pâte et des sauces :
- Préparation de la pâte à pizza classique et napolitaine.
- Confection des sauces : tomate, crème, pesto et variantes.
- Techniques d'étalage : à la main, au rouleau et en tournant.

Garnitures, cuisson et créativité :
- Réalisation de pizzas classiques : Margherita, 4 fromages, Reine, Calzone.
- Maîtrise de la cuisson : four à bois, four électrique, températures et temps de cuisson.
- Créations personnalisées — stage pratique et participatif.

Stage pratique et participatif.

À savoir

Modalité d'évaluation :
– Test de positionnement en début et en fin de stage.
– Bilan de fin de formation.
– Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
480€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
23 et 24 janvier 2027
17 et 18 juillet 2027

Durée :
2 jours – 12 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage

Modalités d'évaluation :
Évaluation des acquis en fin de stage, attestation de fin de formation remise à l'issue.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
1ère session ouverte en septembre 2026
Indicateurs de résultats publiés à compter de juillet 2027. Voir la page Nos résultats. »

FORMATION HACCP



HACCP
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

2 JOURS (14 H)



Présentation du programme

À propos

Cette formation HACCP répond à l'obligation réglementaire de formation en hygiène alimentaire pour tout exploitant de restauration commerciale (Arrêté du 5 octobre 2011). Elle permet d'acquérir les bases de l'hygiène alimentaire nécessaires à la maîtrise des risques sanitaires.

Le stagiaire apprend à identifier les dangers microbiologiques, à mettre en œuvre les principes de la méthode HACCP et à respecter les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Contenu

Objectifs :
- Acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène alimentaire, connaître les risques liés à une hygiène alimentaire défaillante et mettre en œuvre les principes de l'HACCP.

Programme :
- Aliments et risques pour le consommateur (microbiologie des aliments, toxi-infections alimentaires).
- Notions de base réglementaires : le paquet hygiène, la traçabilité, l'affichage.
- Le plan de maîtrise sanitaire : les BPH, la méthode HACCP, la gestion des non-conformités.

Formation en présentiel, avec remise d'une attestation de formation à l'issue du stage.

À savoir

Admission :
Formation accessible sans prérequis à toute personne exerçant ou souhaitant exercer en restauration (exploitants, gérants, salariés).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :
- Formation continue – Candidature individuelle.

Débouchés :
- Satisfait à l'obligation réglementaire de formation en hygiène alimentaire pour l'ouverture ou la gestion d'un établissement de restauration commerciale.

Cette formation peut être complétée par un CAP Cuisine ou un CAP Boulanger/Pâtissier pour une qualification métier complète.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
550€

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Inscription en continu

Voies d'accès :
– Demande individuelle

Modalités d'enseignement :
– Cours en présentiel
– Cours en distanciel

Répartition des heures :
Formation courte
Total des heures de formation : 14 h
Présentiel : 14 h

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :
Attestation de formation

Finalité :
Formation HACCP – Hygiène alimentaire
Attestation conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011
Délivrée par IGBP formation

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.

BILAN DE COMPÉTENCES

JUSQU'À 24 HEURES



Présentation du programme

À propos

Le bilan de compétences permet d'analyser vos compétences professionnelles et personnelles, vos aptitudes et vos motivations afin de définir un projet professionnel et, le cas échéant, un projet de formation.

Évolution, reconversion, création d'activité : un accompagnement individuel et confidentiel pour faire le point et passer à l'action.

Contenu

Phase préliminaire :
- Analyse de votre demande et de vos besoins, définition conjointe des modalités de déroulement.

Phase d'investigation :
- Exploration de votre parcours, de vos compétences et de vos motivations.
- Construction du projet professionnel et vérification de sa pertinence, ou élaboration d'alternatives.

Phase de conclusion :
- Appropriation des résultats en entretien individuel.
- Identification des moyens et des étapes de mise en œuvre.
- Remise d'un document de synthèse.

Les résultats du bilan sont strictement confidentiels : le document de synthèse appartient au seul bénéficiaire.

À savoir

Admission :
Sans prérequis. Ouvert aux salariés, demandeurs d'emploi, agents publics et indépendants.

Prestation accessible aux personnes en situation de handicap.

Voies d'accès :
- Demande individuelle (CPF).
- Plan de développement des compétences de l'employeur.
- France Travail.

Débouchés :
- Projet d'évolution, de reconversion ou de création d'activité, éventuellement assorti d'un parcours de formation.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
1 600 €

Lieux de formation :
IGBP formation

Modalités d'accès :
Démarrage sur rendez-vous, toute l'année

Voies d'accès :
– Demande individuelle (CPF)
– Employeur
– France Travail

Modalités d'enseignement :
– Entretiens individuels en présentiel

Répartition des heures :
Accompagnement individuel
24 h maximum, réparties sur plusieurs semaines

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Modalités d'évaluation :
Questionnaire de satisfaction, entretien de suivi à 6 mois

Finalité :
Document de synthèse remis au bénéficiaire

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de satisfaction non publié.

IGBP.FR

INSTITUT GUADELOUPÉEN
DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE & ART DE LA TABLE

info@igbp.fr | 0590 97 33 21 – 0690 64 68 61 | Grande Ravine, 97190 Le Gosier, Guadeloupe