

# Livret d'accueil des apprenants



FORMATIONS | CAP-CQP-BP-BM-BTM

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - ART DE LA TABLE



**IGBP**  
**FORMATIONS**

INSTITUT GUADELOUPÉEN DE  
BOULANGERIE, PÂTISSERIE  
& ART DE LA TABLE

---

# table des matières



<b>04</b>	Les mots d'accueil
<b>06</b>	Notre institut
<b>08</b>	Nos locaux
<b>12</b>	L'équipe d'accueil
<b>14</b>	L'apprentissage
<b>17</b>	Assiduité
<b>18</b>	Les cours théoriques
<b>17</b>	La fin de formation



# Les mots d'accueil

## Mot du Président

**Cher apprenant,**

C'est avec un réel plaisir que je vous souhaite la bienvenue au sein de l'IGBP – Institut Guadeloupéen de Boulangerie, Pâtisserie & Art de la table.

En choisissant de vous former à l'IGBP, vous avez fait le choix d'une formation exigeante et professionnalisante, fondée sur la transmission des savoir-faire, l'accompagnement et l'engagement. Les métiers de la gastronomie sont des métiers de passion et de créativité, mais aussi de rigueur, de persévérance et de responsabilité.

Notre ambition est de vous offrir un cadre de formation de qualité, adapté aux réalités du monde professionnel, tout en vous accompagnant dans la construction de votre projet personnel et professionnel.

À travers l'alternance, le présentiel et le distanciel, nous mettons tout en œuvre pour vous donner les moyens de réussir.

Votre motivation, votre implication et votre sérieux seront les clés de votre réussite. De notre côté, l'ensemble des équipes de l'IGBP s'engage à vous accompagner avec bienveillance et exigence tout au long de votre parcours.

Je vous souhaite une formation enrichissante et pleine de réussites au sein de l'IGBP.



**Christian Élisé,**  
Président de l'Institut IGBP

## Mot du Directeur

### **Cher apprenant,**

Je suis heureux de vous accueillir au sein de l'IGBP – Institut Guadeloupéen des Métiers Gastronomiques et de vous accompagner dans cette nouvelle étape de votre parcours.

À l'IGBP, nous avons à cœur de placer l'apprenant au centre de la formation. Notre objectif est de vous offrir un environnement d'apprentissage structuré, bienveillant et exigeant, dans lequel chacun peut progresser à son rythme, développer ses compétences et gagner en confiance.

Tout au long de votre formation, vous bénéficierez de l'accompagnement de formateurs qualifiés, de professeurs référents identifiés et d'outils pédagogiques adaptés, que ce soit en présentiel ou en distanciel. L'alternance entre le centre de formation et l'entreprise est au cœur de notre approche et constitue un véritable levier de réussite.

Votre engagement, votre assiduité et votre motivation sont essentiels. De notre côté, l'ensemble de l'équipe pédagogique et administrative reste à votre écoute pour vous accompagner et répondre à vos questions.

Je vous souhaite une formation riche en apprentissages, en expériences professionnelles et en réussites.

**Christopher Élisé,**  
Directeur de l'Institut IGBP



## À la découverte de notre institut



**L'Institut IGBP est le premier institut en Guadeloupe consacré exclusivement aux métiers gastronomiques.**

IGBP propose une vision nouvelle et stimulante de l'apprentissage et de la formation professionnelle.

La formation professionnelle à l'IGBP repose sur une modernisation des méthodes d'apprentissage, intégrant des cours théoriques à distance favorisant la flexibilité, des liens étroits entre le centre, les apprenants et les employeurs, ainsi qu'une ambition forte d'offrir une formation d'excellence. Les apprentis sont ainsi guidés vers la réussite professionnelle.

# Notre mission, notre vision et nos valeurs...

---

... guident notre engagement à fournir  
un enseignement de premier ordre

Avec pour mission d'offrir des opportunités éducatives exceptionnelles, nous nous engageons à travers nos formations à former, accompagner et valoriser la dimension humaine pour un avenir meilleur à travers le Respect, la Rigueur et la Réussite. Nous témoignons d'un soutien indéfectible à tous les apprenants, sans discrimination

Nos programmes aspirent à répondre aux besoins en compétences des jeunes et à contribuer à la croissance économique et à la prospérité du territoire.

Notre vision est d'offrir une éducation d'excellence, responsable et créative, afin de permettre à chacun de réussir sur les plans personnel et professionnel..

## **Nos valeurs sont claires :**

- Nous croyons que chaque apprenant doit pouvoir réaliser son plein potentiel.
- Nous valorisons le professionnalisme, l'engagement et l'excellence de notre personnel.
- Nous croyons que les besoins des employeurs doivent façonner nos programmes d'études.
- Nous accueillons avec soins et intégrons tous les membres de notre institut et valorisons l'individualité et la diversité.



# Nos locaux

RUE DE LA GRANDE RAVINE, LE GOSIER.

Les locaux de l'IGBP sont situés rue des Grande Ravine, au Gosier.

L'entrée principale s'effectue à la rue Ravine du chemin privé, (face à l'école primaire), par le bureau du secrétariat.

Les horaires d'accès des apprenants à l'IGBP sont fixés en fonction des horaires des cours, avec un abattement de 45 minutes avant et après.

**Des vestiaires** pour femmes et pour hommes sont disponibles selon le plan de la page 9. L'étudiant reste responsable de ses effets personnels ; veuillez à vous munir dans la mesure du possible, que du nécessaire pour le bon déroulement de votre formation.

Les locaux sont disposés en espaces réservés, selon le corps de métier en apprentissage. Référez-vous au plan de la page 9.



**Sortie de secours**  
(face à la route national)



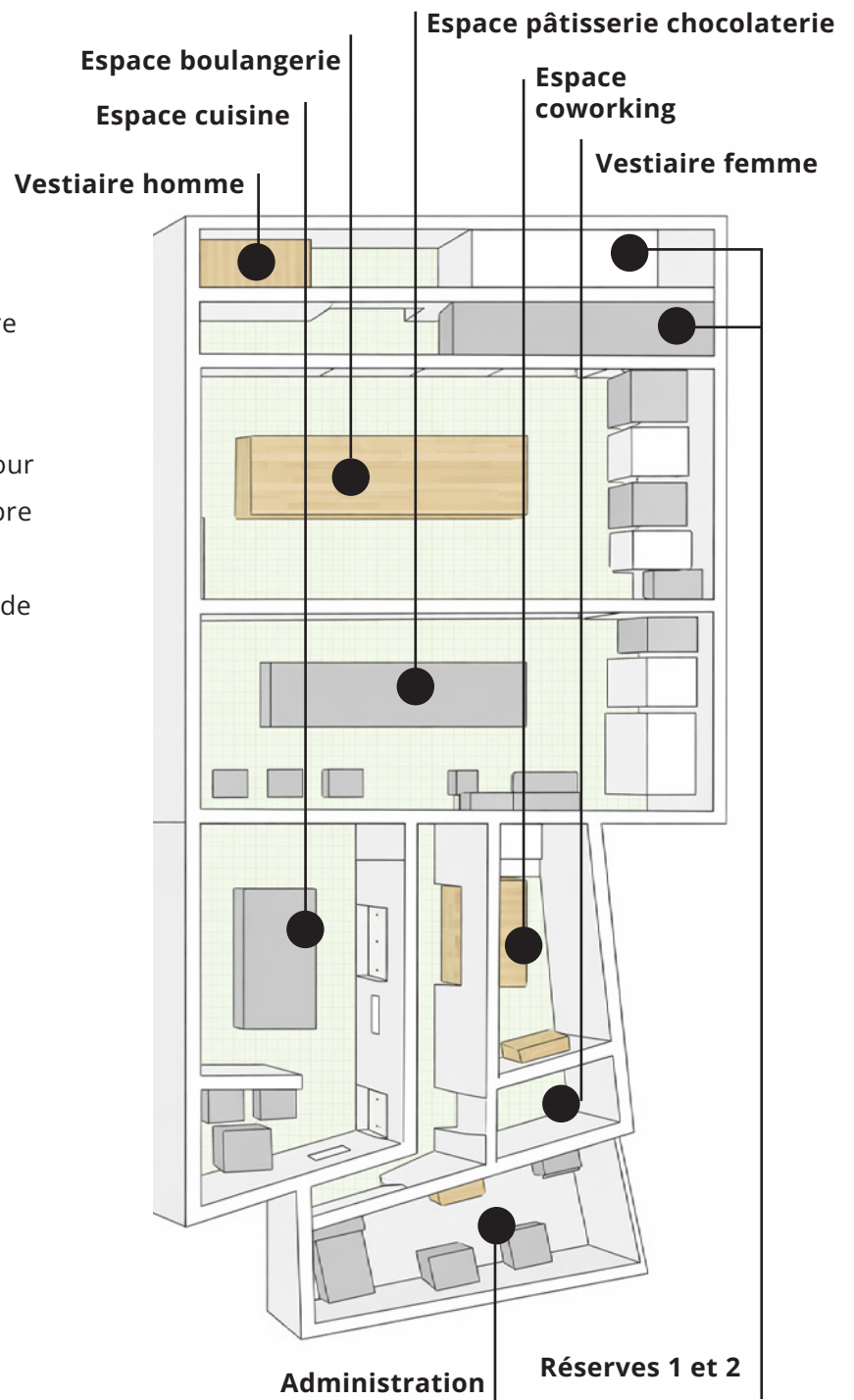
**Entrée principale**

## BOULANGERIE, PÂTISSERIE & ART DE LA TABLE

Il n'est pas autorisé de manger et de boire dans les espaces de laboratoire.

Une salle de restauration équipée d'un four à micro-ondes et d'un réfrigérateur en libre accès est prévue pour vous restaurer. Il convient de se conformer aux consignes de bon usage signalées dans cette salle.

L'IGBP offre aux apprenants des produits fabriqués par leurs soins. À chacun de s'équiper de boîtes ou sacs de transport.



---

# igbp.fr

Quand votre réussite professionnelle devient à votre portée



Christian Élisé Président de l'IGBP, défend une vision innovante de la formation gastronomique. Premier centre de son genre en Guadeloupe, l'IGBP propose des parcours modernes, accessibles en ligne et adaptés aux enjeux d'aujourd'hui.

Chaque apprenant est placé au cœur du dispositif, avec un accompagnement individualisé et des formations pensées pour réussir dans le monde professionnel de demain.



# L'ENTRÉE EN APPRENTISSAGE

## Équipe d'accueil

L'équipe d'accueil est composée d'un coordinateur administratif et d'un coordinateur pédagogique, d'une Référente Mobilité et d'un Référent Handicap. Notre coordinateur administratif vous reçoit pour vos questions ou démarche administrative :

- Inscription des apprenants ;
- Montage de leurs dossiers de financement ;
- Suivi administratif et financier des dossiers jusqu'à leur clôture ;
- Rédaction des conventions de stage en entreprise ;
- Rédaction des contrats d'apprentissage ;
- Encaissement des frais de formation.

Le coordinateur pédagogique est principalement en charge des :

- emplois du temps ;
- déroulement des cours au quotidien ;
- Gestion des absences ;
- inscription aux examens.

Madame **Carole PIERROT** est la Référente Mobilité, elle est l'interlocutrice privilégiée des

apprenants qui souhaitent poursuivre toute ou partie de leur formation dans une région différente ou à l'étranger. Elle apporte des réponses personnalisées, adaptées à leurs besoins et à leur situation.

Monsieur **Christopher ÉLISÉ** est le Référent Handicap est, Il est l'interlocuteur privilégié des apprenants en situation de handicap qui rencontrent des difficultés de formation, d'insertion professionnelle, de transport et de vie au quotidien. Il coordonne également les acteurs de l'accompagnement des stagiaires dans son parcours de formation et vers l'emploi.

vous pouvez nous contacter en vous rendant sur place du lundi au vendredi de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00,

Vous pouvez aussi nous joindre aux heures de bureau par téléphone **0590 50 08 56** ou au **0690 64 68 61** ou nous envoyer un whatsapp. Vous pouvez aussi nous contacter par e-mail à l'adresse suivante : **formations@igbp.fr**



# LIGNE

# -1

avant d'entrer en apprentissage vous recevez :

- Le règlement intérieur que vous devez impérativement signer et pour les personnes mineures signer et faire signer par le responsable légal ou le tuteur.
- Le Contrat de formation ou convention d'apprentissage ;
- Le Programme de la formation ou des modules choisis ;
- Le calendrier d'alternance ;
- La liste des formateurs ;
- La liste des fournitures, tenue professionnelle et équipement. que vous devez prévoir pour la formation à laquelle vous êtes inscrit.

## L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

**La liste des formateurs est adressée aux apprenants avant leur rentrée en formation.**

Toute l'équipe met tout en œuvre pour préparer au mieux les apprenants aux examens et veille à la qualité des enseignements. Ils ont à cœur de partager leur culture du métier, leur expérience et leur passion.

# COMMENT SE DÉROULE L'APPRENTISSAGE ?

En apprentissage, vous êtes un employé rémunéré et vous apprenez et acquérez des connaissances, des compétences et des comportements précieux.

## L'apprentissage comprend :

- Un emploi rémunéré avec congés payés.  
Le salaire d'un apprenti est fixé en pourcentage du SMIC selon l'âge de l'apprenti et l'année du contrat. Les dernières informations concernant le salaire minimum national des apprentis sont disponibles ici : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>.
- Une formation en centre d'apprentissage.  
En plus de la formation en milieu professionnel, vous consacrerez au moins 20 % de votre temps, de travail, soit 2 jours/semaines au centre de formation dans les locaux d'IGBP, sur une période de 21 semaines consécutives.  
En début de formation, chaque apprenant reçoit le calendrier de présence en centre de formation. Les interventions sont classées par intitulé de formation et par groupe. Vous retrouverez ce calendrier également en ligne dans votre espace privé d'apprenant sur le site [igbp.fr](http://igbp.fr).

## ART DE LA TABLE



Votre employeur et votre évaluateur en milieu de travail examineront vos connaissances. Deux visites en entreprise seront effectuées par le centre afin d'évaluer vos compétences et vos comportements et de déterminer si vous avez satisfait aux exigences minimales de l'apprentissage définies dans le référentiel d'apprentissage et si vous êtes prêt à passer l'évaluation.



- **L'acquisition des connaissances théoriques**

Lorsque vous vous inscrivez à une formation qualifiante, des cours théoriques obligatoires peuvent être liés à cette formation. Dans tel cas vous trouverez tous vos cours dans votre espace "mes cours".

Pour plus de confort, les cours théoriques sont dispensés uniquement en distanciel. Votre formateur référent est votre premier interlocuteur, il est là pour vous accompagner dans votre cheminement éducatif.

Vos connaissances seront évaluées en continu tout au long de votre parcours d'apprenti.

Des dates d'examens en centre vous seront communiquées au plus tard une semaine en amont.

- **Une évaluation de fin de formation**

Interne aux centre IGBP, L'évaluation finale teste les connaissances, les compétences et les comportements d'un apprenti.

- **Examen national**

Examen menant à une qualification reconnue au niveau national.

Les dates nationales fixées par l'académie des Antilles peuvent quelque fois dépasser la date de fin de formation aux centre IGBP.

# La Qualité

A l'IGBP nous formons les professionnels de demain

*IGBP Formations*

# Votre présence à l'IGBP

## ÉMARGEMENT QUOTIDIEN

L'émargement quotidien est une formalité obligatoire dans tout organisme de formation. Il fait partie des contraintes imposées dans le cadre de la gestion des dossiers. Il est demandé à tous les apprenants d'y participer avec bonne volonté et régularité.

A chaque entrée de cours, tous les apprenants, quels que soient leur type de financement (prise en charge, autofinancement...) et leur statut, doivent pointer à la pointeuse automatique. Aucune dérogation n'est autorisée.

En complément, il peut être demandé aux apprenants financés par un ou des organismes de signer des feuilles d'émargement spécifiques. Financement de la formation et rémunération, s'il y en a une, en dépendent.

*(Les apprenants veilleront à la qualité de leur signature. Les organismes financeurs peuvent rejeter des documents mal signés ou présentant des signatures changeantes.)*

## ASSIDUITÉ DES APPRENTIS

En tant que salariés, les apprentis doivent être présents dans leur entreprise d'accueil ou poser des congés s'ils ne sont pas présents au centre d'apprentissage, notamment si les cours ne peuvent pas y être dispensés dans le cas d'un événement exceptionnel. Les éventuelles absences en formation doivent être justifiées auprès de l'entreprise d'accueil, avec copie au centre d'apprentissage.



# LES COURS THÉORIQUES

## Déroulement de la théorie à l'IGBP

Les cours théoriques en ligne assignés à la Formation sont des cours obligatoires compris dans un programme national (RNCP) pour l'obtention d'un diplôme reconnu.

Ils sont disponibles dès votre entrée en formation depuis une plateforme interne au site de l'IGBP.

Chaque apprenant est chargé de sa gestion de temps de travail. Cependant pour assurer la constance des études théoriques, un planning de progressions obligatoires est remis à l'apprenant en début de formation.

Les formations en ligne se déroulent comme tel :

- Création d'un compte apprenant ;
- Connexion de l'apprenant à son espace privé ;
- Choix du cours depuis l'onglet "mes cours".

Chaque cours est clôturé par un questionnaire pour vérifier l'acquisition des connaissances de l'apprenant. Vous devez réussir le quiz au minimum à 80% pour accéder au cours suivant.

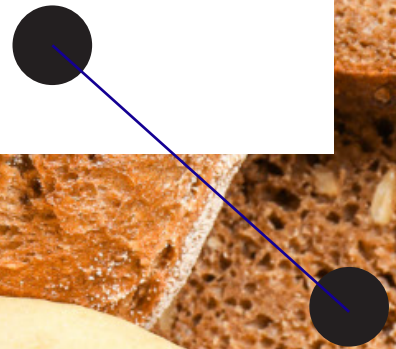
Le formateur référent peut consulter à tout moment de votre progression et de vos résultats de quiz.

Pour que l'apprenant puisse se présenter à l'examen national, il est indispensable qu'il ait suivi tous les cours théoriques obligatoires. Les périodes de notation (au nombre de 1 ou 2 par session) permettent à chacun de positionner son niveau d'acquisition. L'examen blanc représente également un entraînement profitable pour l'apprenant.



## Le formateur référent

Le formateur référent assigné aux cours est l'interlocuteur privilégié de l'apprenant. En cas de difficulté, de question ou autre vous pouvez le contacter à tout moment en lui adressant un message par mail ou depuis votre espace personnel.



# FIN DE FORMATION

## Obtention des certifications

À l'issue de la formation, chaque apprenant fait l'objet d'une évaluation globale portant sur les compétences professionnelles, les connaissances théoriques et les comportements attendus dans le référentiel de formation.

La validation du parcours repose sur :

- l'assiduité aux enseignements ;
- la réussite aux évaluations continues ;
- la validation des périodes en entreprise ;
- la réussite à l'examen final, le cas échéant.

Selon la formation suivie, l'apprenant peut se présenter à un examen national ou à une certification reconnue, inscrite au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) ou délivrée par une branche professionnelle.



L'IGBP accompagne chaque apprenant jusqu'à l'obtention de son diplôme ou de sa certification, et l'informe des modalités de poursuite de parcours, d'insertion professionnelle ou de spécialisation.



## Ce que l'IGBP attend de vous

Intégrer l'IGBP, c'est rejoindre une communauté d'apprenants engagés, portée par des valeurs communes : le respect, la rigueur et la réussite.

Pour que votre formation soit pleinement réussie, l'Institut attend de chacun d'entre vous ponctualité, assiduité et implication, tant au centre de formation qu'en entreprise. Nous attendons de vous que vous adoptiez une posture professionnelle dès le premier jour : respecter vos formateurs, vos camarades et les règles de vie collective, prendre soin des équipements mis à votre disposition, et vous investir avec sérieux dans chaque cours, chaque évaluation et chaque période en entreprise.

L'apprentissage est une chance : celle d'apprendre un métier de passion, de construire votre avenir et de contribuer à l'excellence gastronomique de notre territoire. Saisissez-la pleinement.

Toute l'équipe de l'IGBP vous souhaite un bel et riche apprentissage. Bonne formation à toutes et à tous !



## **IGBP** **FORMATIONS**

Rue de Grande ravine, 97190 Le Gosier

0590 50 08 56 - 0690 64 68 61

[formations@igbp.fr](mailto:formations@igbp.fr)

[www.igbp.fr](http://www.igbp.fr)