

Newsletter EIDB n°12

Janvier 2016



École internationale
de boulangerie



2016: DE NOUVELLES FORMATIONS

EIDB profite de cette nouvelle année pour vous souhaiter de la réussite dans vos projets et vous proposer de nouvelles formations afin de mieux répondre à vos besoins:

Initiation à la boulangerie traditionnelle:



La première session, d'une durée de 40 heures, s'est terminée ce vendredi 15 janvier. Deux nouvelles sessions ont été ajoutées au calendrier en mai et juin 2016.

Pizza Romana biologique:



Deux sessions de 32 heures se sont mises en place en mars et en mai 2016.

Formation perfectionnement:



Suite à la demande de nos anciens stagiaires aujourd'hui installés, cette formation non diplômante s'adresse aux chefs d'entreprises et ouvriers qualifiés souhaitant se perfectionner, aborder des fabrications traditionnelles et techniques et échanger sur des problématiques rencontrées dans la structuration de leur entreprise.

Tous les détails se trouvent sur notre site www.eidb.fr ou par mail contact@eidb.fr



À SUIVRE: EL BREZO ET LE PAIN DE SUCRE

Un clin d'œil à la Colombie et notamment à Camilo Holguin qui a obtenu son diplôme à l'EIDB en avril 2015.

Camilo fait profiter de ses talents d'artisan boulanger à Bogota en Colombie. "El Brezo" propose des pains au levain naturel bio dont le "Pan de Arándanos", pain aux airelles rouges. Découvrez sa page facebook en cliquant sur ce lien:

www.facebook.com/elbrezoartesanos



Nous félicitons également [Le Pain de Sucre Boulangerie au Levain Naturel](#) à

Oytier St Oblas (38) pour ses débuts prometteurs. Huit mois après l'obtention de son diplôme à l'école, Gilles Harel à ouvert ses portes en décembre 2015. Nous leur souhaitons une très bonne continuation.



SAN FRANCISCO BAKING INSTITUTE
Baking and Pastry Arts School for Professionals and Enthusiasts

EIDB remercie [l'Institut de boulangerie de San Francisco](#) de l'avoir accueilli lors de son passage aux USA. Les login et mot de passe pour accéder [ici aux tutoriels](#) vidéos du Sfbf sont accessibles aux membres du [réseau EIDB en cliquant ici](#).

MATÉRIEL NEUF: TARIFS PRÉFÉRENTIELS POUR MEMBRES DU RÉSEAU EIDB

* Plusieurs modèles de **pétrins à bras plongeant de la marque Salva**, type Artofex. Matériel neuf et livraison franco, garanti 1 an par le constructeur. 2 vitesses, 230/400 V, 50/60 Hz. Capacité de 25 à 150 kilos de farine selon les modèles. (AB25-35-50-80-125-150) À partir de 5 653,20 €HT.



* **Pétrins à bras plongeant de chez Bianchi Rapida**.

Matériel neuf, livraison en sus, garanti un an par le constructeur. Capacité de 7 à 160 kg de pâte selon les modèles. À partir de 5920€HT.



* **Four électrique de marque Fringand**, modèle Modelec, 4 étages et 2 voies. Modèle Modelec pour des cadences de production élevées. 3, 4 ou 5 étages et entre 2,70 et 22,50m2 de surface de cuisson. Neuf, livraison en sus, garanti un an par le constructeur. *Pour les anciens stagiaires seulement*, à partir de 27930€HT.



* **Ph mètre+sondes HI99161 Hanna Instruments** : réduction de 20% sur le prix public HT soit 452,88€TTC le tout.

Plus de détail par mail contact@eidb.fr



INVITATIONS EUROPAÏN:

Le salon Européain aura lieu à Paris Villepinthe du 05 au 09 février 2016. N'hésitez pas à nous demander des invitations, il nous en reste un peu. Notre stand sera le 5D90.

Newsletter EIDB n°12

Janvier 2016



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES (Suite)

Pétrin Spirale 25 kg d'occasion: Je vends ce pétrin acheté à la Fabrique à Pains il y a un an. J'ai passé mon examen EIDB 2013 dessus, à l'époque où les pétrins à bras plongeants n'avaient pas le monopole ;-). Il est désormais trop petit pour notre production. C'est un des rares...Prix: 1900

Pétrin 50 kg de farine Bertrand Puma d'occasion: Je vends le pétrin avec lequel nous avons commencé il y a désormais un peu plus d'un an. Pétrin Spirale Français (pas mal pour le SAV), Bertrand Puma, 50kg de farine, Très bon matériel, fiable, timer électronique intégré. On le change pour un...Prix: 3600 HT
Localisation: Boulangerie le Pain des Cairns à GRENOBLE (38)

Contact: Cédric Reynier cedric@lepaindescairns.fr

***Artisan pour création/renovation de fournil:** Voici les coordonnées d'un artisan qui a monté la boulangerie du Pain des Cairns à Grenoble. C'est un professionnel du chantier qui a une expérience sur la création d'un laboratoire / un fournil entier, neuf ou renovation brunorenove30@gmail.com à Montaren (30)
Tél: 06 433 432 06 SIRET : 517.608.568.00021 N°de TVA intrac FR52517608568

***Looking for a trainee baker/pastry chef/pâtissière** at Wedding Cake and Pâtisserie shop in Clifton, Bristol, UK. Because of the demand, we are looking to increase our kitchen production and would therefore like to hire a trainee baker/pastry chef/pâtissière. To receive the employment specification please contact Felix Harkness work@thisisanna.co.uk - thisisanna.co.uk 01173295959.

Dordogne: RECHERCHE ASSOCIÉ-E BOULANGER GÉRANT

Boulangerie de producteurs bio(SARL à 4 associé-e-s-le boulanger et 3 producteurs de blé/filière courte, 100% bio et Dordogne. Je suis actuellement le co-gérant de la boulangerie à Léguillac de l'Auche & amené à aller vers un autre projet. CAP obligatoire (ou équivalent)* débutant / reconversion bienvenue. La boulangerie existe depuis 4 ans, Petite structure. Orientations de la boulangerie assez libres, les autres associé-e-s font confiance mais là pour aider si besoin sur la partie gestion /gérance/commerciale. 4 premières années sont conformes aux prévisions. Clientèle 30% restauration scolaire, 70% ventes semi-direct (en magasin revendeur), presque rien en vente direct. pas d'investissement financier à faire, juste apport en capital de 2400€. Investissement principal réalisé par la SARL sur des prêts bancaire (qui se finissent dans 3 ans), assez faible. Plus de précisions Contacter **Cédric Dazin Epi Bio 0641691871** en matinée.

* Recherche un/une boulanger/boulangère

"Les chemins du pain" à Cauneille (40) boulangerie artisanale 100% bio recherche un/une boulanger/boulangère pour assurer, en collaboration avec la responsable du fournil, une production de pains et viennoiseries entièrement faites à la main. Travail devant les clients dans une ambiance joyeuse, amicale et aussi rigoureuse quant aux méthodes de fabrication.

Poste à 35 heures avec horaires et salaire à discuter ensemble. Contacter Anne-Cécile BARBIER crapahute1975@gmail.com

* Vente de notre fond de boulangerie Bio

Vends fond de commerce boulangerie bio dans le sud-est de la France à Tarascon sur Rhône (13) avec four à bois, située en plein centre ville, belle réputation pour ses fabrications de pains, fougasses et autres spécialités locales, livraisons sur magasins aux alentours. Appartement + combles + terrasse sur 2 niveaux. Prix : 90.000 euros. Photos disponibles sur simple demande.
Contact: Willy boulangeriebio7epis@laposte.net
Boulangerie Bio les 7 épis 13150 Tarascon/Rhône
tel : 04 90 91 14 92 ou 06 12 55 36 95

*Recherche boulanger(e) à LANGUIDIC (56),



Boulangerie pâtisserie Ty Louis. Fabrication du pain, de la pesée à la cuisson, cuisson de la viennoiserie, organisation de la production.
Aptitudes pour le poste: Autonomie, rigueur, sens de l'initiative, qualité d'organisation, passion du métier; embauche immédiate, CDI 35h+heures supp à prévoir, salaire à négocier. Possibilités d'évolution vers un poste de responsable.
Contact: M. Mme LE QUINTREC lucylleb@orange.fr

*** Recherche un partenaire pour développer un fournil**, cuisson au feu de bois, pains naturels au levain, en Indre et Loire à 25KM de Tours.
Contact: **Laurent Robert 0674574234**