

# Newsletter Eidb n°19

## ACTUALITÉ

Félicitations à nos neuf artisans boulangers bio d'Avril 2017.



Pauline, Stéphanie, Sylvie, Bruno, Cédric, Emmanuel, Éric, Jean et Jean-Marc finissent "chaleureusement" leur formation. Certains projets verront très prochainement le jour. Nous leur souhaitons à tous une très bonne continuation.

### Planning des formations EIDB 2018

Les prochaines formations du calendrier 2018 sont en ligne sur le site internet:

- 3 formations Initiation: nov.2017, janv. & sept.2018.

- 1 formation perfectionnement: mars 2018.

- 1 formation Artisan boulanger bio: l'école vous propose une quatrième session en septembre 2018. Pour plus de détail, contacter l'EIDB par mail [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr) ou consulter notre site internet [www.eidb.fr](http://www.eidb.fr).

### Un clin d'oeil à Jean-François Tomczyk et Le pain de Tom

Il avait suivi la formation de préparation au cap de boulanger en 2012 et nous annonce l'ouverture de son fournil en 2017, nous lui souhaitons une très bonne continuation:

[www.facebook.com/Le-Pain-de-Tom](http://www.facebook.com/Le-Pain-de-Tom)

## Diplomés de l'EIDB, ils ouvrent leurs fournils

### Painpaulin ouvre à Lége Cap-Ferret en Aquitaine

Après son diplôme et 2 années de persévérance, de nombreuses rencontres et un joli parcours, Paulin Leuridan, qui travaillait dans la finance à Monaco, ouvre son fournil "Painpaulin" dans le bassin d'Arcachon. Les débuts sont encourageants, n'hésitez pas à lui rendre visite cet été et suivez son actualité sur sa page :

[www.facebook.com/painpaulin](http://www.facebook.com/painpaulin)

### USA, Nanou French bakery en Floride

Suite à quelques mois de salariat sur Nice pour garder la main Laurent Demoss trouve "chaussures à son pied", et reprend en janvier 2017 une boulangerie en Floride en apportant sa french touch. Nous souhaitons une bonne continuation à Laurent et à toute l'équipe :

[www.facebook.com/pg/nanoubakery/](http://www.facebook.com/pg/nanoubakery/)

### Vincent Cartier et sa compagne ouvrent Au Gré du pain

Diplômé en avril 2016, Vincent Cartier, ancien cadre dans l'industrie durant 15 ans et administrateur systèmes et réseaux durant 6ans, ouvre un an plus tard, avec sa compagne "Au gré du pain" en Ardèche. Les débuts ne sont pas de tout repos mais ils "finissent leurs journées sans pain". Une belle reconversion qui s'est inscrite dans un nouveau projet de vie familial à suivre:

[www.facebook.com/Au-Grés-Du-Grain-Boulangerie-Bio](http://www.facebook.com/Au-Grés-Du-Grain-Boulangerie-Bio)

### Raphaël Monnard inaugure son four à Beauvoir en Royans



Avec sa compagne ils ouvrent "Le pain de Beauvoir" [38]: "Nous voilà lancés, nous sommes très contents et le démarrage est très positif ! Nos marchés sont modestes pour le moment, mais la vente au fournil est supérieure à ce que nous imaginions et le soutien de la Biocoop de St Marcellin est fort. Les retours sont excellents dans l'ensemble, une clientèle fidèle se dessine, bref, tout va bien !". Découvrez sa page:

[www.facebook.com/Le-Pain-de-Beauvoir](http://www.facebook.com/Le-Pain-de-Beauvoir)

### Xavier Morreau suit les traces de son grand père à Gorze



Félicitation à Xavier Morreau, ancien technicien de maintenance dans la métallurgie et père de deux enfants. Diplômé Boulanger en juillet 2016, il ouvre "Les pains des vagabonds" à Gorze dans la Meuse. Une belle reconversion. La vente se fait sur place au fournil, sur les marchés et en dépôts; vous pouvez suivre les étapes de son pain vagabon sur sa page facebook ici:

[www.facebook.com/LesPainsVagabonds](http://www.facebook.com/LesPainsVagabonds)

## COMMUNICATION

### Anciens stagiaires: vos avis, vos témoignages nous intéressent

Anciens stagiaires de l'EIDB, vos expériences et vos témoignages sur la formation suivie à l'EIDB sont des informations précieuses et souvent demandées par des personnes qui comme vous avant de passer à notre école, réfléchissent à une reconversion. L'EIDB vous invite à prendre quelques minutes pour déposer votre témoignage sur le site internet en cliquant sur le lien suivant:

[Apportez votre témoignage](#)

Merci par avance pour ce partage d'informations, valeur essentielle de l'EIDB.

### Success stories : du concept à la réalisation

L'EIDB accueille chaque année des adultes en reconversion et porteurs d'un projet professionnel. Depuis 2007, plus de 60 entreprises ont vu le jour. En France, à l'étranger, seul, en duo, avec ou sans salariés, aucune n'a fermé pour des raisons économiques. Le réseau se tisse et nous comptons sur vous pour maintenir ce lien. Vous retrouverez certaines de ces entreprises et leurs contacts sur le site internet de l'école en cliquant sur le lien ci-dessous:

[Success stories](#)

### Kiss kiss bank bank



Suite aux retours positifs de certains stagiaires, l'EIDB et l'entreprise de financement collaboratif Kiss kiss bank bank viennent de mettre en place un partenariat afin de permettre aux membres du réseau de l'école de bénéficier de certains avantages dans le cadre du financement de leur projet. Pour plus d'informations sur ce type de financement, cliquez sur le logo ci-dessous ou contactez directement notre interlocutrice Fanny Havas

[fanny.havas@kisskissbankbank.com](mailto:fanny.havas@kisskissbankbank.com)

## Le coin des petites annonces

### MATERIEL NEUF À TARIF PRÉFÉRENTIEL PRÉFÉRENTIEL

#### Doseur refroidisseur Baktec

Bénéficiez de remises sur les refroidisseurs BKL200 Ice, marque Baktec. Capacité : 40 à 150 litres par heure. Température : 1,5°C-3°C. Capacité de refroidissement : 1191W. Mélangeurs et doseurs : B2 Univers, B3 Univers, B3 Ceres Pro. Remise supplémentaire possible pour un achat groupé BLK200Ice ou BLK200 Ice IMS Gd capacité + B3Univers.

#### Four électrique Fringand

Les stagiaires de l'Eidb bénéficient d'un tarif préférentiel sur les fours électriques 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: à partir de 27930€HT.

#### Chambre de fermentation BCR

Les membres du réseau l'EIDB bénéficient d'une remise de 30% sur les chambres de fermentation et autre matériel BCR STAF.

#### Pétrin à bras Giotec

L'EIDB utilise des pétrins à bras Giotec. Ces pétrins sont disponibles sur roulettes ou bien sur une version développée par l'école, sur base inox pour être déplacée au transpalette. Les membres du réseau EIDB bénéficient de 30% de remise.



### MATERIEL D'OCCASION

#### Grands moules à biscotte

Vends 58 grands Moules à biscotte tôle bleue. Le Lot, 580 € HT, soit 10 € le moule, possibilité plus petit nombre, minimum 30. Edition d'une facture possible. Dimensions : Long. 500mm Larg.100 mm Hauteur. 80 mm Contact :

[contact@lafabriqueapain.com](mailto:contact@lafabriqueapain.com)

**Pour plus de détails sur les équipementiers partenaires de l'Eidb, et les tarifs préférentiels, contactez-nous par mail [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr).**

# Le coin des petites annonces

## OFFRES D'EMPLOIS / PARTENARIATS

---

### Le pain d'Éric & Benjamin recherche un boulanger/associé

#### MISSION :

Le Pain d'Éric&Benjamin est une boulangerie biologique française traditionnelle (four maçonné à sole tournante) ouverte depuis 6 mois à Barcelone. Suite à un démarrage plus que satisfaisant, nous recherchons un boulanger H/F en binôme avec le boulanger actuel avec possibilité d'association afin de développer le chiffre d'affaires et la satisfaction client.

#### Vos principales missions seront :

Pétrissage, façonnage et cuisson des pains, fabrication de viennoiseries / brioches – tarteries - sandwichs, élaboration de pâtisseries.

#### PROFIL :

-Personne passionnée, motivée et impliquée pour participer au développement rapide de la boulangerie dans un ambiance exigeante mais conviviale.

POSTE : Basé à Barcelone centre, poste à pourvoir au plus tôt

CONTACT : [lpeb348@gmail.com](mailto:lpeb348@gmail.com)

Benjamin Brabant 06 64 84 03 93

---

### Recherche boulanger avec expérience sur Monaco.

Recherche boulanger sur Monaco, avec expérience, sachant travailler seul, en temps partiel ou temps complet si sérieux et compétent un contrat CDI.

CoAntact: Mme Rafaniello Mme Rafaniello, Boulangerie Helena 2,Bd D'Italie 98000 MONACO  
[helenaghe@yahoo.com](mailto:helenaghe@yahoo.com)

### Urgent: recherche un(e) assistant(e) boulanger(e) [73]

Suite au départ d'un membre de l'équipe, le pain de Jean recherche un (ou une) assistant (e) boulanger ou boulanger (e) : Poste à pourvoir en urgence. CDD de 6 mois pour commencer. CDI par la suite si compétences acquises et motivation.

Profil souhaité : Engagement dans la BIO. Bonne condition physique (un sac de farine fait 25kg). Respect de la clientèle (vente) et du matériel. Tenue correcte et vêtements adaptés au travail en boulangerie. Travail de nuit. Personne dynamique et autonome à terme.

Travail à temps partiel (lundi, mardi et samedi) soit 28 heures puis temps complet à l'hiver 2017 selon acquisition des compétences. Formation assurée ou personne déjà formée. Possibilité de formation en interne puis présentation au CAP en candidat libre... Poste destiné aux personnes ayant envie d'apprendre le métier de boulanger BIO, Pétrissage mécanique sur pétrin à bras. Fermentation lente avec contrôle de en basse température au pur levain, blés et céréales anciennes, Partition, boulage et façonnage à la main, Cuisson au four à bois. Fabrication de viennoiseries (croissants), bun's à burger et brioches maison. Innovation et créativité sont les bienvenues. Après le travail de boulanger, on fait le ménage des locaux aux normes sanitaires (les sols, les surfaces de travail, les outils et matériel et du plafond au sol périodiquement). Respect des normes de la BIO pas de pollution par des produits non BIO ou des agents nettoyants chimiques, nous privilégions les produits les plus naturels possible. Les congés annuels sont attribués pendant les périodes de fermeture de la boulangerie. Rémunération selon la formation de base [CAP de boulanger ? expérience ?] Intéressement aux résultats en fin d'année.

Contacteur Jean par tel 0652765390 ou [lepaindejean@gmail.com](mailto:lepaindejean@gmail.com) ou directement à la boulangerie le pain de Jean, 2 Rue pré de Pâques 73870 St Julien Montdenis

---

### Cherche un boulanger sachant travailler seul. [nature et progrès]. [64]

je cherche un boulanger sachant travailler seul. [nature et progrès]. À partir du 01 Juin 2017 pour reprendre l'activité sur le site ouvert à la visite (moulin de Bedous, 64). Fournil, logement possible sur place.

Plus de renseignements: Jean-Jacques Bellegarde 06 08 54 45 27.

---

### Colmar: Boulangerie bio cherche associé(e) [68]

Boulangerie bio (7,5 années d'expérience) cherche associé(e) [prise de part dans la sarl ou création d'une scoop] pour la création d'une boutique et le développement de son activité. Nous sommes actuellement une boulangerie bio avec une équipe de 6 personnes, four à bois et levain, marché avec un projet de boutique en cours. A pourvoir de suite. Merci pour vos réponses - [www.boulangerie-cezami.com](http://www.boulangerie-cezami.com) / Contact: Hazel, [boulangeriecezami@gmail.com](mailto:boulangeriecezami@gmail.com)

# Le coin des petites annonces

## OFFRES D'EMPLOIS

### Deschamps recherche un chef de production expérimenté - Lyon [69]

DESCHAMPS est une jeune et dynamique enseigne de boulangerie et de restauration boulangère. Fondée en 2015 par 4 copains issus d'univers professionnels et culturels différents, l'équipe a développé un nouveau concept de boulangerie pour consommer

mieux, meilleur et en communauté. Privilégiant des produits sains, le travail au levain naturel, des fermentations lentes et des matières premières de qualité, les méthodes de fabrication artisanales de DESCHAMPS ont été inspirées des recettes ancestrales et adaptées aux conditions de travail du monde dans lequel nous vivons. Enfin, parce que l'ADN de DESCHAMPS passe par le partage des expériences de chacun, l'entreprise cherche sans cesse à créer de nouveaux événements permettant de partager la vie de son entreprise avec ses consommateurs et producteurs.

Description de l'offre:

Nous recherchons un chef de production expérimenté en boulangerie, capable de travailler en autonomie tout en respectant soigneusement les recettes et les modes opératoires définis. Sous la responsabilité du responsable de site et impliqué dans la dynamique d'une équipe de 6 collaborateurs et + le responsable de production aura en charge le fonctionnement du site de production suivant différents axes :

**PRODUCTION** ● Maîtriser les recettes DESCHAMPS: assurer et superviser la réalisation de la production [pétrissage, façonnage et cuisson de pains, brioches et pâtisseries] dans le respect des objectifs quantitatifs et qualitatifs des exigences des clients

● Garantir la réalisation de la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ● Assurer le lien et la coordination fournisseurs [équipements, matières premières...] ● Veiller à la bonne utilisation du matériel et des équipements ● Développer la gamme de produits au gré des saisons

**GESTION RH**

● Encadrer l'équipe de production ● Assurer l'acquisition de compétences boulangères par les collaborateurs ● Assurer le suivi et la formation des apprenti(e)s

**GESTION** ● Editer au quotidien les feuilles et diagrammes de production en fonction de l'activité, des invendus, d'événements particuliers etc ● Contribuer, avec le responsable de site, au suivi et à l'analyse des outils de gestion [CA, marges, données prévisionnelles, analyses de marges...] ● Assurer la gestion des stocks [commandes, inventaires...]

DESCHAMPS propose une très belle gamme de pains et produits qui saura satisfaire un candidat passionné par son métier. Ce dernier devra se montrer soigneux dans ses activités, respectueux de ses collaborateurs et des valeurs qui animent l'enseigne.

Le candidat devra par ailleurs se montrer polyvalent car il sera amené, sur les temps de rush, à prêter main forte en cuisine, en salle ou en caisse. Chez DESCHAMPS chaque collaborateur est susceptible de passer d'un poste à un autre. Enfin, il ou elle aura l'opportunité, sur le moyen et long terme, d'accompagner l'enseigne dans le cadre de son développement national et international [Etats-Unis, Japon et Mexique] et donc d'évoluer à d'autres postes.

**DETAIL DE L'OFFRE:** Lieu de travail : Lyon 9 - Vaise Type de contrat : Contrat à durée indéterminée Nature d'offre : Contrat de travail

**Expérience :** Expérience exigée et justifiée de 5 ans dans la production de pains, brioches et pâtisseries sèches.

**Expérience commerciale souhaitée.** **Formation :** CAP Boulangerie Langue(s) : Français **Connaissances bureautiques :**

Bonnes connaissances et pratique du pack office **Salaire indicatif :** Mensuel de XXXXX Euros sur 12 mois **Durée hebdomadaire de travail :** 39H **Déplacements :** prévus pour le sourcing fournisseurs **Taille de l'établissement :** 6 salariés et + **Secteur d'activité :** Boulangerie/restauration boulangère. Ces missions pourront être modifiées en fonction des impératifs de service et ceci dans le

cadre de l'activité de l'entreprise. Contact: Ludovic OLIVIER CAMBIANICA Mob. +33 6 65 46 15 06



# Le coin des petites annonces

## OFFRES D'EMPLOIS / PARTENARIATS

---

### Charente Maritime: Offre d'emploi boulanger Bio

Nous recherchons un(e) Boulanger/ère qui pourra remplacer un des 3 boulangers qui s'activent ici ! Pétrins à bras, four à sole chauffé au bois, vente sur les marchés de la région. Comment caractériser nos méthodes de panifications ? Pour la majorité de nos fabrications: exclusivement au levain naturel, fermentation en masse, diagrammes relativement longs, rabats, découpe à l'enfournement mais aussi gamme de fabrications sarrasin/riz en quantité non négligeable !

Qualités importantes ? Outre les qualités de base nécessaires à toute relation professionnelle : souci de la qualité du produit, envie d'améliorer : certes les produits sont généralement sympathiques, mais on peut toujours faire mieux ! Capacité à s'adapter / s'organiser: les choses ne se déroulent pas toujours [ ou pas souvent ] comme on l'avait prévu ... un peu d'imagination ! Inventivité: une fois intégré dans le fonctionnement courant, participer à la mise au point de nouveaux produits cohérents avec l'offre que nous avons déjà et les attentes de nos clients.\_

Contact: Benoît Benoît Grosheny [painbiogy@gmail.com](mailto:painbiogy@gmail.com)

---

### Recherche boulanger'e] associé(e) à Eyguilles

«LE PETIT ÉPEAUTRE, 100 % bio local» Small is beautiful LIEU : Éguilles, petit village provençal à côté d'Aix-en-Provence LOCAL : ancienne boulangerie, 47m2 en RDC, 26m2 à l'étage, plein centre village, rue très passante, clientèle CSP+ MOI : Formation sup de Co, ingénierie financière et patrimoniale, 62 ans, père de 5 enfants et grand-père de 3 petits enfants. Entrepreneur indépendant depuis 30 ans, depuis 10ans je crée en association de compétences, des concepts de magasins bio de proximité et j'accompagne de jeunes entrepreneurs dans leur projet professionnel ...

Viande bio : [www.lepaturage.com](http://www.lepaturage.com) / Restauration, traiteur bio : [www.abnature.fr](http://www.abnature.fr)

VOUS: jeune boulanger(e), excellente formation de base en boulangerie bio, bon niveau de culture générale, après plusieurs années d'expérience en boulangerie bio, vous souhaitez créer votre entreprise en association.

Pas d'apport financier obligatoire

Vous êtes passionné(e) avec une véritable envie d'entreprendre, d'être indépendant, d'être à l'écoute de compétences complémentaires, une intelligence créative, une grande force de travail, une volonté de réussir en équipe .

Rencontrons-nous pour échanger et parler du projet.

Partageons nos valeurs

Projet urgent – ouverture prévue dans les prochains mois

Contact: Max TORTEL - 06 03 65 53 95 – [max.tortel@gmail.com](mailto:max.tortel@gmail.com)

---

### Partenariat ou reprise d'une boulangerie bio dans le Vercors

Une entreprise qui ne demande qu'à vivre et se développer est sur le point de s'arrêter.

Le potentiel dont elle dispose est sous-exploité : emplacement (le Vercors sur une route touristique), située à l'entrée d'une commune sur l'axe Valence - Villard de Lans (à la limite de l'Isère et de la Drôme). Elle a le désir de proposer des produits maison (boulangerie bio, biscuiterie, pâtisserie, confiserie...), une restauration de qualité et originale, une gamme d'épicerie en vrac (locale et/ou bio). Toutes activités ayant ici fait leurs preuves. Une renaissance ? Une naissance ? Il y a une clientèle, des chiffres prévisionnels encourageants. Des fournisseurs confiant-e-s et rassuré-e-s. Et... une grosse demande. J'y travaille seul depuis plusieurs années. Ma motivation s'épuise. Malgré tout je m'engage à améliorer les locaux, l'outillage et le matériel, le logement, espérant une collaboration. Collaboration qui me fera transmettre des acquis dans nombre de domaines :compta / gestion bien sûr mais aussi production / gestion stocks ; cuisine / pâtisserie; sucres; hygiène; animations; aide à projet / dossier et bien d'autres encore. Ah oui ! maçonnerie, peinture, électricité... Rien ne sera facile au début, mais partisan d'un partage "équitable" je sais qu'en peu de temps nous y trouverons notre compte !

Pour en savoir plus, vous pouvez me contacter à l'adresse courriel suivante: Loui Leau [louisleau@free.fr](mailto:louisleau@free.fr)

# Le coin des petites annonces

## OFFRES D'EMPLOIS

---

### BIONATIS recherche des pétrisseurs, des conducteurs de machines ou conducteurs de lignes [42]

Notre annonce : Pétrisseur, Conducteur de machine, Conducteur de ligne

BIONATIS, boulangerie industrielle en pains précuits biologique (50 personnes en 3 x 8), située dans les monts du lyonnais à Haute Rivoire (69) entre Lyon et St Etienne. Nous sommes certifiés Agriculture Biologique (AB) et IFS. Nous utilisons des produits de qualité issus de l'agriculture biologique pour une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Dans le cadre de son développement, BIONATIS recherche des pétrisseurs, des conducteurs de machines ou conducteurs de lignes, H/F en CDI.

Descriptif sommaire de la fonction :

Conduire la ligne de fabrication du pétrissage à la cuisson, remplir les documents d'enregistrements associés : documents qualité,

régler les machines au poids cru souhaité, contrôler et enregistrer régulièrement les poids crus des pâtons, façonnage des produits

mettre en œuvre et surveiller le processus de fermentation, réaliser si nécessaire la scarification, régler les paramètres mécaniques liés aux produits programmés et les ajuster au fur et à mesure du temps, précuire et/ou cuire les pains (enfournement, contrôler, défournement), réaliser les contrôles qualité et remplir les feuilles d'enregistrement correspondantes (température et temps de cuisson, défauts qualité etc.).

Rattaché au chef d'équipe, vous pilotez votre matériel à travers deux lignes de production (une ligne continue et une ligne semi-automatisée), dans une démarche de réalisation des programmes de fabrication. Vous organisez et participez activement à l'optimisation de l'atelier pour atteindre les objectifs de production (rendements matières, taux de services, productivité, etc.) et veillez à ce que les quantités, les délais, et la qualité des produits fabriqués soient respectés. Vous êtes en relation avec les différents services (maintenance, qualité...). De formation boulangère ou technique vous justifiez d'une expérience similaire dans le secteur agroalimentaire, idéalement dans le secteur de la boulangerie industrielle. Vous êtes organisé, impliqué, autonome, dynamique, homme/femme de terrain, vous avez un bon relationnel. Rémunération sur 13 mois + primes sur objectifs + chèques vacances + accord de participation.

Merci d'adresser votre candidature (CV+LM) par courrier ou mail à l'attention de Jean-Marc Ambroisy :

[jmambroisy@bionatis.fr](mailto:jmambroisy@bionatis.fr)

---

### BIONATIS recherche un, voire deux Chefs d'équipe de production H/F en CDI

Rattaché au responsable d'exploitation, vous managez une équipe d'environ 15 personnes, composées par des boulangers et des emballeurs. Vous pilotez et animez votre équipe à travers deux lignes de production (une ligne continue et une ligne semi-automatisée), dans une démarche d'amélioration continue. Vous organisez et participez activement à l'optimisation de l'atelier pour atteindre les objectifs de production (rendements matières, taux de services, productivité, etc.) et veillez à ce que les quantités, les délais, et la qualité des produits fabriqués soient respectés. Vous êtes garant du respect des règles de sécurité et de sécurité alimentaire au sein de votre équipe. Vous participez à l'élaboration de la planification et à l'organisation de l'atelier, et garantissez la réalisation du planning. Vous êtes en relation permanente avec les différents services (maintenance, qualité, logistique...). De Formation bac à bac +2 agroalimentaire ou technique, vous justifiez d'une expérience similaire dans le secteur agroalimentaire d'au minimum 3 ans, idéalement dans le secteur de la boulangerie industrielle. Vous êtes organisé, impliqué, autonome, dynamique, homme/femme de terrain, vous avez un bon relationnel et vous appréciez le management des équipes. Vous maîtrisez l'outil informatique. Rémunération sur 13 mois + primes sur objectifs + chèques vacances + accord de participation

Merci d'adresser votre candidature (CV+LM) par courrier ou mail à l'attention de Jean-Marc Ambroisy :

[jmambroisy@bionatis.fr](mailto:jmambroisy@bionatis.fr)

# Le coin des petites annonces

OFFRES D'EMPLOIS / PARTENARIATS

---

## Sud portugal: Investisseurs Français recherchent deux boulangers pâtisseries

Investisseurs Français recherchent deux boulangers, pâtisseries ou boulangers pâtisseries, confirmés pour contribuer à la création de points de production et de vente, de pains blancs, pains spéciaux et pâtisseries françaises. Ces profils devront maîtriser les techniques pour la production de pains rustiques et de cuisson fours à soles. Postes à pourvoir en Algarve, Sud du Portugal. Conditions et rémunérations à débattre avec candidats, intéressés aux résultats. Le boulanger en chef, en début de 3ème année suivant son arrivée, pourra entrer au capital. Contact Guy LEMALE 00 33 611 730 311 ou [guylemale@gmail.com](mailto:guylemale@gmail.com)

---

## Offre d'emploi et de stage Le Pain d'Elodie, paysanne-boulangère [33]

La proposition :

Maintenant que nous sommes dans de nouveaux locaux, spacieux et fonctionnels, et que la période de rodage est faite, nous envisageons d'accueillir des stagiaires pour faire découvrir nos méthodes de travail plutôt alternatives dans le monde de la boulangerie. Notez bien : nous nous engageons à n'avoir qu'un seul stagiaire à la fois. Nous serons en outre amenés à recruter à l'automne prochain [CDI, temps plein] donc cela peut être l'occasion pour une personne motivée de se positionner en amont sur ce poste à travers sa période de stage. Pendant la durée du stage (pour les stages courts), un logement peut être mis à disposition [chambre indépendante, sanitaires et cuisine partagés]. La structure : Ferme en production de céréales bios et transformation à la ferme : 45 ha de cultures, mouture sur meules, panification exclusivement au levain naturel, travail essentiellement en direct, divisage et façonnage manuel, cuisson au bois (four à gueulard latéral et sole tournante), gamme de produits diversifiée, vente directe (ferme, amaps, marchés). Équipe de 4 personnes polyvalentes. Localisation des locaux : au calme, en pleine forêt à Gaillan en Médoc à 2 km de Lesparre (sous-préfecture), à 15 min des plages et 1 h de Bordeaux. Le travail : Les qualités recherchées sont (liste non exhaustive !) : bonne humeur, sérieux, conscience pro et satisfaction du travail bien fait, rigueur et endurance, esprit d'équipe, goût du contact clientèle, respect des règles d'hygiène. Intérêt personnel et des bases de connaissance pour la production biologique et pour la démarche globale du grain au pain. Travail de nuit exceptionnel, les journées commencent au plus tôt à 5 h pour l'un des membres de l'équipe. Pas de travail le dimanche. Plus d'informations sur l'activité : [www.leschampsdelodie.fr](http://www.leschampsdelodie.fr) m'envoyer CV et lettre de motivation en précisant les périodes de stage sur [lepaindelodie@orange.fr](mailto:lepaindelodie@orange.fr) [pas de contact par téléphone = j'ai du travail ! donc je donnerai suite aux mails quand je serai assise au bureau] à bientôt ! Elodie AUBERT, Le Pain d'Elodie, paysanne-boulangère des Mattes du Médoc 30, route du Port, 33 590 Saint Vivien de Médoc.

---

## Londres: The Bread Factory recherche actuellement des Artisans Boulangers

The Bread Factory est la première boulangerie artisanale de Londres. Nous sommes fiers d'être les fournisseurs des principaux restaurants Michelin, de prestigieux hôtels mais aussi de restauration collective de Londres grâce à nos pains, pâtisseries et gâteaux régulièrement primés. Nous sommes une boulangerie artisanale qui se présente et fonctionne différemment des autres boulangeries et au sein de laquelle notre but est de fabriquer du pain de classe mondiale que tout le monde peut apprécier.

Nous recherchons actuellement des Artisans Boulangers qui sont, comme nous le sommes, passionnés pour le pain. Les candidats doivent être en mesure de produire du pain de qualité artisanale de haut standard en utilisant les techniques traditionnelles de cuisson. Cela signifie que vous devez posséder un excellent savoir-faire concernant la pâte.

Le rôle consistera à façonner, mixer et de travailler avec les fours pour toute la gamme de nos produits comme les pains au levain, baguettes et pains aromatisés. Les candidats doivent être enthousiastes, fiables et faire preuve d'esprit d'équipe. La boulangerie est un lieu très animé où il faut être en mesure de travailler avec des délais serrés et aussi être capable d'effectuer des tâches physiques. (suite ci-dessous)

# Le coin des petites annonces

[ suite] Les horaires quotidiens de travail vont de 5 heures à 14 heures ou de 15 heures à 1 heure, et vous travaillerez 5 jours par semaine pouvant inclure les week-ends. Il s'agit d'un emploi à durée indéterminée et quelques une des conditions sont les suivantes : 40 heures par semaine avec la possibilité d'effectuer des heures supplémentaires £8- £9 par heure selon votre savoir et votre expérience dans le pain 28 jours de congés (jours fériés inclus) L'opportunité de déguster nos pains régulièrement primés. Comment candidater ? Merci de nous envoyer un CV et une lettre de motivation qui nous présente des informations détaillées à propos de vos précédentes expériences et expliquant pourquoi vous pensez être fait pour ce rôle. Si vous êtes conviés pour un entretien, vous devrez être en mesure de nous faire parvenir une preuve de votre droit de travail au sein du Royaume-Uni et il vous est également demandé d'être capable de parler et de comprendre l'anglais. Nous sommes impatients de recevoir votre candidature! Contact: Jesvanti Sonara [Jesvanti\\_Sonara@breadltd.co.uk](mailto:Jesvanti_Sonara@breadltd.co.uk)

---

## Recherche porteur de projet - associé dans la création d'une boulangerie coopérative - Drôme

Nous sommes deux porteurs de projet en cours de création d'une boulangerie artisanale et biologique dans la Drôme. Nous voulons créer une entreprise basée sur la coopération, la convivialité, le respect et la confiance. Notre objectif est l'épanouissement de ces acteurs et le développement humain du territoire. Nous la concevons comme un outil collectif où le travail, les décisions et les responsabilités sont partagés. Nous souhaitons fabriquer des produits de qualité avec des matières premières locales, issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des hommes. Au delà d'une boulangerie, nous rêvons aussi d'un lieu vivant qui donnerait place à la rencontre, au débat, à la création, à la fête...

Avec la création d'une SCOP, nous visons à terme le statut d'entrepreneur salarié.

Nous recherchons un(e) associé(e) pour participer à l'élaboration de ce projet, en vue d'une installation courant 2018.

Un(e) associé(e)...

Ayant une expérience de travail d'au moins 3 ans

Titulaire du CAP de boulangerie ou ayant une expérience du métier

Ayant une expérience et le goût du travail en équipe (écoute, recherche du consensus, partage des responsabilités...)

Souhaitant travailler sur le mode coopératif (décision démocratique, absence de hiérarchie, autonomie, co-gestion, égalité salariale...)

Sensible aux enjeux environnementaux (sobriété, circuits-courts, agriculture paysanne et biologique...)

Souhaitant s'engager sur le moyen/long terme

Pouvant s'engager financièrement dans le capital initial

Étant à l'aise avec l'outil informatique

Titulaire du permis de conduire

Serait un plus : connaissance du territoire drômois, expérience en restauration, compétences en gestion/comptabilité, compétences manuelles pratiques (bricolage, bâtiment, etc.)

La candidature sous forme de lettre de motivation est à envoyée par mail à l'adresse :

Clément Pons <clementpons@hotmail.com>

Date de diffusion de l'annonce : 2/07/17

Date limite de candidature : 28/07/17

Dates de rencontre des candidats : à définir ensemble



# Le coin des petites annonces

## DEMANDE D'EMPLOI / CAP

### Candidature spontanée pour un contrat d'apprentissage en CAP Pâtisserie

Madame, Monsieur, je vous présente ma candidature pour un emploi de boulanger-pâtissier en contrat d'apprentissage, dans le but de préparer le CAP Pâtisserie dès la rentrée prochaine. Je souhaite me former par le biais de l'alternance afin de bénéficier de l'expérience de professionnels. J'ai déjà réalisé un stage dans une boulangerie, ce qui m'a permis de commencer à m'habituer avec le rythme de travail et les exigences de ce métier. Devenir boulanger-pâtissier est mon objectif professionnel et je suis prêt à m'investir dans mes études et au sein de votre entreprise pour obtenir les meilleurs résultats. Je suis une personne motivée et dynamique, et j'ai une bonne capacité pour travailler en équipe. Dans l'attente d'une réponse positive, je vous prie de croire Madame, Monsieur, à l'expression de mes salutations distinguées.

KONATE Alassane, 83, rue de Sèvres, 75 006 Paris Port : 06.05.94.48.91 Mail : [konate.alassane75@gmail.com](mailto:konate.alassane75@gmail.com)

## FONDS DE COMMERCE

### Locaux disponibles dans le 06

- SURFACE : 150 m2 dont 100 m2 d'entrepôt et 50 m2 Bureaux
  - LOYER : 2.000 E. HT mensuel
  - ACTIVITE : Stockage / Artisan et toute activité/ ANTIBES
  - SURFACE : 110 m2 dont 35 m2 de Stockage
  - TERRAIN : 150 m2 pour Parking ou stockage
  - LOYER : 2.000 E. HT mensuel
- POUR TOUTE VISITE OU  
RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE  
06.07.50.02.48 et

[david.beauchamp@eurinvim.com](mailto:david.beauchamp@eurinvim.com)

MONACO

### La municipalité de Thoard [04] recherche un boulanger pâtissier.

La municipalité de Thoard [04] a fait des travaux dans un local pour accueillir un boulanger pâtissier.

Nous recherchons donc un boulanger-pâtissier. Si vous êtes potentiellement intéressées par la création d'une boulangerie-pâtisserie sur ce village (env. 750 habitants), contactez Maryvonne POMMIER, conseillère municipale à Thoard : 06 49 46 82 24 /

### Fond de boulangerie à vendre en Bourgogne

Immeuble de Boulangerie/pâtisserie, situé en Bourgogne dans une station thermale et en centre-ville. Le fond comporte un vieux four et un four électrique. Un appartement de 5 chambres se situe à l'étage. Le tout sur une surface de 360 m2. Contact Elisabeth ALLIER

[henri.routhier@laposte.net](mailto:henri.routhier@laposte.net)

**Retrouvez toutes les annonces publiées en temps réels sur le réseau EIDB dont de nombreux fonds de commerce en liquidation:**

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/>