

Newsletter Eidb n°29



Actualités

Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

L'année 2019 se termine à l'école avec le passage réussi des examens pour les deux dernières sessions 2019. Nous félicitons l'ensemble des stagiaires pour leur implication et leur prestation boulangère. De beaux projets d'installation dans les mois à venir...

Nous remercions au passage les nombreuses entreprises qui accueillent tout au long de l'année les stagiaires de l'EIDB lors des 6 semaines de stages incluses dans la formation.

Pour 2020, les sessions sont complètes. Les prochaines sessions sont ouvertes pour 2021, n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.



Initiation à la boulangerie au levain

Le nombre de demandes pour la formation "Initiation à la boulangerie au levain" se multiplient. Les sessions 2020 sont complètes.

Quatre formations "Initiation" vous sont proposées en 2021. Consulter le planning sur notre site internet via le lien ci-contre.

Perfectionnement à la boulangerie option viennoiserie au levain

Cette formation est complète pour 2020. 10 places sont disponibles, pour février 2021.

Retrouvez l'ensemble de nos formations

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

Formation artisan boulanger bio (645 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php

Formation perfectionnement, option viennoiserie (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Renseignements et inscriptions
contact@eidb.fr

Formation "Bien gérer sa boulangerie"

Nouveau : L'école met en place une formation de 3 jours spécifiquement orientée vers la gestion d'entreprise. Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux chefs d'entreprise ou aux responsables de production.

Cette formation de 27 heures se déroule au centre de formation, sur trois jours consécutifs (du mardi au jeudi) à raison de neuf heures par jour. Le but est notamment de permettre au stagiaire de se familiariser avec l'utilisation des outils de gestion suivants : tableurs de production, tableur financier, organigramme de travail. Sont également abordées certaines obligations du chef d'entreprise, telles que la mise en place du document unique et du plan de maîtrise sanitaire.

La première journée traite spécifiquement des tableurs de production.

La deuxième journée traite spécifiquement des tableurs financiers et de leur analyse.

La troisième journée est réservée à des études de cas et aux obligations du chef d'entreprise.

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/gestion.php#>

10 places disponibles en mars et septembre 2020

Formation anglophone : « Approche moderne et scientifique de la panification : théorie et pratique »

Suite à une demande croissante en provenance du public anglophone, la formation en anglais à destination des professionnels sera reconduite en 2020 dans les locaux de l'EIDB. Pour plus d'informations sur cette formation intitulée « Approche moderne et scientifique de la panification : théorie et pratique », [contactez-nous](#). 3 places sont encore disponibles du 8 au 12 juin 2020.

Livre

Traité de Boulangerie au levain

Le nouveau livre de Thomas Tefri-Chambelland est disponible. C'est une synthèse didactique des connaissances scientifiques actuelles, utiles dans le cadre de la boulangerie artisanale au levain naturel.

Il permet de donner des clés de compréhension aux boulangers amateurs et professionnels, dans le but d'améliorer leur pratique du métier.

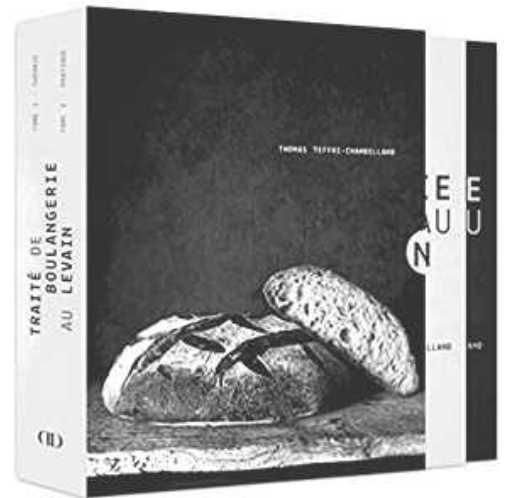
Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, ce livre vise à apporter des solutions concrètes et directement applicables au fournil.

Riche d'une quarantaine de recettes de pains et de viennoiseries au levain naturel, cet ouvrage illustré de nombreux pas-à-pas vous accompagnera dans la réalisation de produits emblématiques tels que le pain de campagne, le pumpernickel, le panettone ou les croissants au levain.

Très riche en informations, ce livre est conçu pour vous accompagner durablement dans votre pratique boulangère.

Achat possible sur place à l'école ou en librairie.

Disponible sur Amazon via [ce lien](#)



TRAITÉ DE BOULANGERIE AU LEVAIN

TOURTE 100 % SEIGLE

Caractéristique du nord et de l'est de l'Europe, adapté à des climats plus froids et plus humides que le sud, le seigle se retrouve également dans le sud de l'Europe, essentiellement dans les régions de montagne (Le sud algérien, le Nord tunisien). Historiquement moins apprécié que le blé en France, le seigle est l'un des céréales indigènes, l'autre étant, selon les régions, le maïs. Très riche en nutriments, fait à moitié et quart d'une meilleure conservation que le blé (sa richesse en pentosanes permet de fixer le sucre et la vitamine B1), le seigle apporte notamment un plaisir nouveau d'un produit, enrichi à son alimentation.

INDÉPENDANTS

100g de farine de seigle T550
100g d'eau à 40°C
100g de levain de seigle
120 ml pH 3,8

MÉTHODE DE TRAVAIL

Mélange de Semenciers dilués
Mélange 1 P:100
Mélange 2 P:100
Mélange 3 P:100
Mélange 4 P:100
Mélange 5 P:100
Mélange 6 P:100
Mélange 7 P:100
Mélange 8 P:100
Mélange 9 P:100
Mélange 10 P:100
Mélange 11 P:100
Mélange 12 P:100
Mélange 13 P:100
Mélange 14 P:100
Mélange 15 P:100
Mélange 16 P:100
Mélange 17 P:100
Mélange 18 P:100
Mélange 19 P:100
Mélange 20 P:100
Mélange 21 P:100
Mélange 22 P:100
Mélange 23 P:100
Mélange 24 P:100
Mélange 25 P:100
Mélange 26 P:100
Mélange 27 P:100
Mélange 28 P:100
Mélange 29 P:100
Mélange 30 P:100
Mélange 31 P:100
Mélange 32 P:100
Mélange 33 P:100
Mélange 34 P:100
Mélange 35 P:100
Mélange 36 P:100
Mélange 37 P:100
Mélange 38 P:100
Mélange 39 P:100
Mélange 40 P:100
Mélange 41 P:100
Mélange 42 P:100
Mélange 43 P:100
Mélange 44 P:100
Mélange 45 P:100
Mélange 46 P:100
Mélange 47 P:100
Mélange 48 P:100
Mélange 49 P:100
Mélange 50 P:100
Mélange 51 P:100
Mélange 52 P:100
Mélange 53 P:100
Mélange 54 P:100
Mélange 55 P:100
Mélange 56 P:100
Mélange 57 P:100
Mélange 58 P:100
Mélange 59 P:100
Mélange 60 P:100
Mélange 61 P:100
Mélange 62 P:100
Mélange 63 P:100
Mélange 64 P:100
Mélange 65 P:100
Mélange 66 P:100
Mélange 67 P:100
Mélange 68 P:100
Mélange 69 P:100
Mélange 70 P:100
Mélange 71 P:100
Mélange 72 P:100
Mélange 73 P:100
Mélange 74 P:100
Mélange 75 P:100
Mélange 76 P:100
Mélange 77 P:100
Mélange 78 P:100
Mélange 79 P:100
Mélange 80 P:100
Mélange 81 P:100
Mélange 82 P:100
Mélange 83 P:100
Mélange 84 P:100
Mélange 85 P:100
Mélange 86 P:100
Mélange 87 P:100
Mélange 88 P:100
Mélange 89 P:100
Mélange 90 P:100
Mélange 91 P:100
Mélange 92 P:100
Mélange 93 P:100
Mélange 94 P:100
Mélange 95 P:100
Mélange 96 P:100
Mélange 97 P:100
Mélange 98 P:100
Mélange 99 P:100
Mélange 100 P:100

Les ouvertures de saison...



TRITICUM - Toulouse, 31

TRITICUM a vu le jour début octobre 2019. Marc Batistan, ancien stagiaire de fin 2017, partage le fournil de Yannick Couffin de Terra Maïr à Toulouse et mutualise le matériel.

Afin de compléter l'offre déjà existante, Marc travaille essentiellement sur des variétés anciennes moulues sur meule de pierre : Rouge de Bordeaux, Petit-épeautre, blé de population, Rouge du Morvan et Bladette de Puylaurens que lui fournit un ami agriculteur. Et d'ici peu, il produira également du panettone. La vente se fait essentiellement via le réseau de Terra Maïr.

LA PANETIERE - Chateaux-Arnoux, 04

La Panetière, petite boulangerie bio est ouverte depuis août 2019. Marie-Pierre Baronian, diplômée de la Fabb de janvier 2018, y travaille avec sa fille. Basée à Château Arnoux dans les Alpes de Hautes Provence, ce duo mère-fille est présent sur les marchés de Sisteron le samedi et Saint Auban le dimanche. Le fournil quand à lui est ouvert les mercredi, jeudi et vendredi. Vous y trouverez pains au levain et spécialités régionales, biscuits et viennoiseries.

Contact : Marie-pierre0604@hotmail.com



BREAD LAB - Le Mans, 72

Grégory Gorses vient tout juste de créer son labo de toute pièce du côté du Mans. Il y produit une dizaine de pains à base de blé, de seigle, de riz/sarrasin, de Petit-Epeautre, ainsi que brioches et biscuits.

Avec son point de vente mobile (une remorque tractée en vélo), il se rend en sortie de gare les mardi et vendredi après-midi et prospecte les magasins bio ainsi que quelques restaurants. Les livraisons BtoB se font aussi à vélo ! Et ça roule plutôt bien!

breadlab.fr



EPIS POP - Orléans, 41

Yvaine et Stéphane sont heureux d'annoncer la naissance de leur boulangerie Epis Pop. Démarrée mi-octobre, Epis Pop, dont le nom rappelle les blés population et le rapport aux champs qui les accueillent, a pour mission d'être la boulangerie bio au levain de référence à Orléans. Un beau démarrage de projet soutenu par la Nef et qui se concentre pour l'instant sur les livraisons en magasins bio et locaux ainsi que sur le marché nocturne du centre ville d'Orléans, place du Martroi, où l'accueil y est très enthousiaste. Le fournil est situé à Ouvrouer-les-Champs, à 20km à l'est d'Orléans

epis-pop.fr

facebook.com/Epispop/





CHEZ RENARD - Limoges, 87

Sylvain est sorti diplômé de l'EIDB en juin 2019. Il a ouvert les portes de sa boulangerie "chez Renard" en novembre dernier. Situé sur un emplacement de choix, il est également présent sur les Halles nouvellement restaurées de Limoges, qui y sont une institution.

Il se fournit en farine dans le nord de la Dordogne auprès de Frédéric Pradeau, paysan meunier. Sylvain rencontre un très grand succès auprès des consommateurs locaux.

facebook.com/maboulangeriebio/

International



États-Unis - San Francisco

L'EIDB s'est rendue fin octobre au San Francisco Baking Institute (SFBI) pour animer un cours à destination des professionnels de la boulangerie au levain. L'accueil de qualité que l'EIDB reçoit à chacune de ses visites fait de ce rendez-vous un plaisir partagé.

www.sfbi.com



Espagne - Madrid

**EL HORNO DE
BABETTE**

L'EIDB s'est rendue à Madrid les 22 et 23 juin, chez "El Horno De Babette Panaderia", afin d'enseigner à des professionnels les techniques de panification au levain. Au delà de belles rencontres, cela nous permet d'entretenir un lien avec le réseau local de boulangers passionnés et de promouvoir l'échange d'expériences. 12 boulangers venus de toute l'Espagne étaient réunis.



Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces sont sur le réseau EIDB ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/

Vous êtes plus de 500 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active. Vous y trouverez de plus en plus d'informations intéressantes partagées.

Si vous souhaitez connaître les derniers blogs publiés sur le réseau

EIDB, c'est ici : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/5299/mise-a-jour-du-recapitulatif-des-blogs>

Vous trouverez le sommaire des discussions [ici](#).

- Solutions de paiement sur téléphone
- Chambre de fermentation
- Caisse enregistreuse
- Emballage
- Fournisseurs d'énergie
- Financements formations
- Remplacements congés

**Retrouvez l'intégralité des annonces publiées
en temps réel sur le réseau EIDB**

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau



IMPORTANT

Pour être tenu informé des actualités, pensez à mettre à jour votre profil (e-mail, etc).

Campagne de financement



KissKissBankBank a été lancé en septembre 2009.
Objectifs ? Vous permettre de financer vos projets créatifs, associatifs ou entrepreneuriaux par le don ou la précommande.

Les fondements de cette plateforme sont la citoyenneté, l'optimisme, l'éthique, la transparence et la sécurité.
3 solutions pour collecter des fonds et financer son projet :

- Le don en échange de contreparties
- La prévente
- Le don libre

La clé ? Un accompagnement sur-mesure pour votre financement :

- Un coach pour vous conseiller sur la mise en forme de votre page projet, votre stratégie de communication durant la collecte et l'envoi de vos contreparties.
- Une équipe de spécialistes pour chaque secteur d'activité.
- Un blog et des vidéos tutos pour devenir un pro du financement participatif !

Si vous êtes intéressé pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter **Adrien Biot**, 06.77.82.79.60 - adrien.biot@kisskissbankbank.com

Financements de projets



"La Nef, société financière fondée en 1988 et agréée par la Banque de France, offre des solutions d'épargne et de crédit exclusivement pour des projets ayant une utilité sociale, écologique et/ou culturelle. Ses valeurs fortes de confiance, de transparence et d'éthique s'inscrivent dans une logique du circuit court de l'argent.

Depuis plusieurs années, la Nef accompagne les projets d'anciens étudiants de l'EIDB, avec des solutions d'emprunts sur le moyen et long terme (frais liés à l'acquisition d'un local, travaux d'aménagement et matériel); ainsi que des solutions de court terme (avance de TVA sur les investissements). Enfin, permettant de communiquer avant l'ouverture, la plateforme Zeste.coop complète utilement l'intervention financière, par une levée de dons ("crowdfunding") avec une équipe dédiée pour vous accompagner dans cette campagne de mobilisation.

Grâce à ce partenariat avec la Nef, de nombreuses initiatives ont pu voir le jour. Le réseau Pain Paulin à Bordeaux, Panem et Circus près de Lyon, Bella Ciao à Avignon, ou Le Four de Babel à Brest sont autant d'exemples de réussite d'anciens étudiants. Retrouvez le témoignage de Panem et Circus dans la lettre des Professionnels de juin 2019.

Fidèle à son principe fondateur « Pour que l'argent relie les Hommes », la Nef est engagée dans une démarche de transparence de son activité. Elle publie notamment, depuis son origine, l'intégralité des prêts qu'elle octroie. Vous pouvez retrouver la liste des prêts et autres informations sur www.lanef.com "

CONTACTER VOTRE DÉLÉGATION

Délégation de Paris
39 boulevard de Magenta
75 010 Paris
Tel : 01 44 82 00 04
Courriel : délégation.paris@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Lille
Secteurs d'intervention : Nord Pas de Calais, Picardie

• Strasbourg :
Secteur d'intervention : Alsace

Délégation de Nantes
7 rue Erlucy
44 000 Nantes
Tel : 02 40 48 52 44
Courriel : délégation.nantes@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Caen
Secteurs d'intervention : Basse Normandie, agglomération du Havre

• Brest
Secteurs d'intervention : Finistère, Côtes d'Armor, Ouest et Morbihan Ouest

Délégation de Toulouse
2 place Rouaix
31 000 Toulouse

Délégation de Lyon
Immeuble Woopa
8 avenue des Canuts - CS 60032
69 517 Vaulx-en-Velin Cedex
Tel : 04 72 69 64 43

Contact: Simon Ducoffe, Délégué Régional, tél : 05.34.30.46.93, mobile : 06.23.61.02.35 s.ducoffe@lanef.com - Société financière de la Nef, Immeuble Woopa, 8 avenue des Canuts - CS 60032, 69517 Vaulx-en-Velin Cedex

Le saviez-vous ?

Document Unique

Le document unique d'évaluation des risques est une obligation réglementaire si vous avez des salariés ou des stagiaires. C'est aussi un outil indispensable pour identifier les risques présents dans votre entreprise et choisir des actions de prévention adaptées.

Vous divisez votre entreprise en 'Unités de travail' qui peuvent être géographiques (Zone Cuisson, Plonge, Pétrins, Entreposage...) ou fonctionnelles (boulangier, pâtissier, vente...). Ensuite vous listez et évaluez (= donner une note) les risques dans chaque unité.

Lorsque des risques importants apparaissent, vous identifiez des moyens de prévention (pour limiter l'exposition au risque) ou de protection (pour limiter les conséquences en cas d'accident). Cela constitue votre plan d'action (qui est en quelque sorte l'objectif 'réel' du Document Unique)

Une mise à jour régulière est nécessaire, notamment en cas de changement significatif [agrandissement, achat de nouveau matériel...] et une fois par an.

Plus d'informations ici :

<http://www.inrs.fr/demarche/evaluation-risques-professionnels/ce-qu-il-faut-retenir.html>

Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

Unité de travail		Description		Niveau de risque		Niveau de risque		Niveau de risque		Niveau de risque		Niveau de risque		Niveau de risque	
Code	Nom	Activité	Poste	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
A101	Cuisson	Opérateur de cuisson	Opérateur de cuisson	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A102	Plonge	Plongeur	Plongeur	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A103	Pétrins	Pétrinier	Pétrinier	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A104	Entreposage	Entreposageur	Entreposageur	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Divers

Partenariat avec le fabricant français Maé [attelage de moules]

L'école travaille actuellement sur la mise en place d'un partenariat avec le fabricant français de moules Maé. Le but est de préfabriquer des attelages comme ceux disponibles à l'école afin qu'ils puissent convenir au plus grand nombre et être disponibles rapidement. Ces attelages seront revendus directement par l'école au prix de 54,60€HT le rack dès début 2020.



Plus d'informations : contact@eidb.fr

EUROPAIN 2020

Europain 2020 se déroulera du 11 au 14 janvier 2020, Paris Expo Porte de Versailles. Des invitations sont disponibles à l'école. L'EIDB peut, à la demande, en transmettre aux membres du réseau par email. Nous avons encore des places à offrir.

L'école n'aura pas de stand mais Thomas sera sur le salon pour assurer une conférence sur le levain dimanche 12 janvier à 11H30 et dédicacer son livre de 12 à 13h au salon VIP.

<https://www.europain.com/fr>

EUROPAIN PARIS

Le coin des petites annonces

MATERIEL

Matériels à vendre, Cessation d'activité - région de Toulouse

- Armoire de fermentation (20 niveaux avec 10 grilles) - 500 € TTC

- Pétrin à spirale avec petites roues - 700 € TTC.

Ce pétrin à spirale est un produit de haute qualité fabriqué par Prismafood en Italie. Caractéristiques : Volume : 50 litres, capacité jusqu'à 42 kg de pâte, rotation de la cuve, bras et bol en acier inoxydable, grille de sécurité avec arrêt automatique pendant le levage de la grille, grille de sécurité avec support magnétique, cuve non amovible, avec minuteur et roulettes, 2 Vitesses, 1500 Watts / 50 Hz / 400V triphasé 380V, dimensions: 495 x 800 x 798 (H) mm, poids: 109 kg.

- Four pâtissier air pulsé électronique et écran tactile 10 Niveaux - 4 000€ TTC (inclus support avec roues). Très bon état, très bien entretenu.

Four pâtissier air pulsé électronique 10, EN600x400 vapeur directe EKF1064TC, carrosserie et chambre en acier inox, nombre de turbines : 3 bidirectionnelles, plage de température : 30°C à 260°C, cuisson ventilée, vapeur directe réglable en 10 positions - "touch control", voltage : 380 V, dimensions : 935 x 930 x 1150 mm, puissance : 16kW, 10 niveaux, commandes électroniques, température 30° à 206°C supports inox avec racks GN1/ 1 ou EN60/ 40 pour fours EKF.

- Batteur mélangeur électronique Dito Sama Ref : XBE30 - 5 500€ TTC

30 Litres, vitesse variation électrique, dimensions L532 x P685 x H1208 mm, nombre de couverts 100 à 300, capacité de pétrissage 7 Kg de farine (60% d'eau), puissance 1100 W, alimentation 200-240 V, dotations Outils Inox (fouet, palette neuf acheté en décembre 2018, modèle de sol, moteur silencieux asynchrone, usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages, silencieux et robuste, pour travaux de longue durée. Tableau de commande plat et étanche avec minuterie de 0 à 59 minutes, écran de sécurité fil rotatif amovible, capacité, crochet spiral), écran de sécurité (Sans BPA), cuve Inox lavable au lave- vaisselle, minuterie de 0 à 59 min, Poids 111 kg

Contact : hoa.will@gmail.com

FONDS DE COMMERCE

Cherche couple de boulangers pour boulangerie avec four à bois – Montclard, 43

Je suis à la recherche d'un couple de jeunes boulangers pour redémarrer la Tourte de Montclard avec le concours de l'ancien boulanger et je souhaite introduire une fabrication bio au levain dans notre four à gueulard de 1870, capacité 120kg. Le couple pourra loger dans un grand appartement au-dessus de la boulangerie.

N'hésitez pas à m'appeler pour discuter de ce projet et offre d'emploi.

Contact : Ghislain de Bonfils, 06.30.46.76.34 - ghislain.debonfils@gmail.com

Pâtisserie équipée, convertible en Boulangerie - Die, 26

Prix 45 000 €

Nous vendons notre pâtisserie parfaitement équipée en plein cœur de la ville. Cela correspondrait parfaitement avec l'installation d'un(e) boulanger(e) bio.

Je pars à la retraite et vends pas cher: 45 K€ le fond avec 25 K€ de valeur matériel résiduelle comptable à ce jour. Actuellement nous ne faisons pas de pain et réalisons un CA de 85 K€ en fermant près de 4 mois/an uniquement pâtisserie.

Loyer 350€

Contact : Hervé Cassar - 06.74.67.24.89 - herve.cassar2@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

Boulang(er)e passionné(e) de blés anciens - Paris, 75

Pane Vivo prépare le lancement de son premier fournil axé sur les farines issues de variétés anciennes de blé et une fermentation 100% naturelle. Vous avez la chance de rejoindre l'équipe fondatrice d'un projet boulanger et humain passionnant.

Nous recherchons un(e) boulang(er)e qui va :

- Assurer le pétrissage, le façonnage et la cuisson du pain conformément aux recettes de l'entreprise;
- Respecter les recettes et les procédures qui lui seront mis à disposition ;
- Respecter les règles les procédures et normes d'hygiène et de sécurité alimentaires ;
- Etre en contact avec la clientèle ;
- Assurer le nettoyage du matériel et des locaux

Nous recherchons des artisans boulangers, ayant :

- Un intérêt certain pour les blés anciens
- Au moins deux ans d'expérience en boulangerie avec fermentation essentiellement naturelle
- Un bon relationnel et le goût du challenge
- Une bonne organisation
- Le sens du respect des procédures
- La capacité à travailler seul ou en équipe

Contact : CV et email de motivation : adriano@panevivo.com - www.panevivo.com

Cherche collaborateur - secteur sud ouest

Dans le cadre de l'optimisation de compétences, et d'une volonté commune d'entreprendre. Si tu as envie de te réaliser dans l'univers culinaire, sois le bienvenu. Je cherche un collaborateur partenaire motivé pour la création d'un atelier autour du pain. Naturellement si tu possèdes des compétences en lien avec le milieu de l'art de la table, et en transformation de matière végétale et ou animal, toi aussi tu es le bienvenu. Contacte moi pour connaître ton niveau d'implication et de motivation afin de déterminer les possibilités.

Contact: 06.60.96.90.62 - clemapi64@gmail.com

La Boulangerie "Gaspard est Dans le Pétrin" recherche un(e) Boulang(er)e - Contamine-sur-Arve, 74

A partir du 1er Février 2020.

Produits 100% Bio, 100% Levain Naturel. Vente en direct du lundi au vendredi de 15H30 à 19H00 et en réseau de distribution. Lieu de Travail: Contamine-sur-Arve (74130), village calme proche des axes routiers.

La boulangerie a ouvert ses portes le 1er Octobre 2019.

Équipe de 3 Boulang(er)e(s) et 1 vendeuse/livreuse. Horaire du Boulang(er)e recruté(e): 05H45/14H15 ou 09H30/17H30 (à discuter) du lundi au vendredi. Pas de travail le Week end. 35H / CDD 6 mois débouchant potentiellement sur CDI.

Salaire: 1400 Euros Net + 13ème Mois. Mutuelle chez AG2R à 50/50.

Équipe dynamique et Ambiance au top!

Contact : gaspardestdanslepétrin@gmail.com

JURY EXAMEN EIDB Etre jury d'examen, ça vous tente ?

Nous recherchons régulièrement des personnes salariées pour être jury d'examen de notre formation diplômante "Artisan boulanger bio".

Ce jury se compose d'un employeur et d'un salarié. Vous devez remplir les conditions d'exercices suivantes:

- > avoir 3 ans d'expérience dans l'exercice d'un métier visé par le titre professionnel
- > être toujours dans le métier ou l'avoir quitté depuis moins de 5 ans

Conditions de prise en charge:

Pour les salariés, frais de transport, hébergement et restauration peuvent être pris en charge par votre OPCA. Vous devez obtenir une autorisation d'absence ? Votre salaire est maintenu par votre employeur.

Pour les entreprises dont les salariés souhaitent être membre du jury, la rémunération et frais annexes de vos salarié(es) membre du jury peuvent être pris en charge par votre organisme collecteur (OPCA). Pour les employeurs, artisans, travailleurs indépendants, votre fonds d'assurance formation des non salarié(e)s peut prendre en charge : une indemnité forfaitaire, vos frais de transport, d'hébergement et de restauration.

Plus d'info hilda@eidb.fr

La composition du jury est confidentielle. En cas de participation, toute communication de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation de votre candidature.



Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Head Baker passionné(e) de blés anciens - Paris

Pane Vivo prépare le lancement de son premier fournil axé sur les farines issues de variétés anciennes de blé et une fermentation 100% naturelle. Vous avez la chance de rejoindre l'équipe fondatrice d'un projet boulanger et humain passionnant. Nous recherchons un(e) boulanger(e) sachant assurer le rôle de Head Baker :

- Diriger et assurer le pétrissage, le façonnage et la cuisson du pain conformément aux recettes de l'entreprise;
- Contribuer à la conception des recettes et procédures de panification ;
- Respecter les règles les procédures et normes d'hygiène et de sécurité alimentaires ;
- Etre en contact avec la clientèle ;
- Contribuer au nettoyage du matériel et des locaux
- Assurer la communication avec la direction

Nous recherchons des artisans boulangers, ayant :

- Expérience avec les blés anciens
- Au moins cinq ans d'expérience en boulangerie avec fermentation essentiellement naturelle
- De bonnes capacités à manager et challenger une équipe
- Le sens de l'organisation
- Le goût pour les défis professionnels et les nouveautés

Contact : CV et email de motivation auprès du fondateur :
adriano@panevivo.com - www.panevivo.com

Cherche Boulanger - Notre Dame de la Rouvière, 30

Nous cherchons une personne prête à travailler avec nous au sein de notre fournil situé à Notre dame de la rouviere en Cévennes, de mars à octobre 2020. Nous sommes tout deux âgés de 29 ans, Marlen qui a le cap de boulangerie classique et moi-même conjoint collaborateur. Nous travaillons à la boulangerie deux grandes journées par semaine. Nous fabriquons du pain bio au levain et des pâtisseries cuits au four à bois. Nous vendons sur place et aux Biocoop et boutique paysanne alentour. Nous cherchons donc une personne du mois de Mars au mois d'octobre.

Contact : 06.01.36.02.03 - Marlen et Noé

Boulangerie artisanale et bio recherche boulanger.e – Montreuil, 93

Vous êtes artisan boulanger.e à la recherche d'un local pour exercer votre métier ?

Vous êtes passionné.e de produits artisanaux et bio, et souhaitez créer une activité valorisant l'économie locale et le retour à des valeurs d'authenticité et de coopération ?

Ce lieu existe et vous attend à Montreuil, en région parisienne !

Une boulangerie de 80m2 sur rue dans une zone résidentielle en pleine mutation est en cours de création à Montreuil. Tout peut être imaginé : les volumes intérieurs sont en cours de définition, les potentiels de croissance sont nombreux (producteurs locaux, épicerie fine, café et bar sur site...). Une partie des investissements est déjà réalisée dont un grand four à bois installé sur place. Face aux murs à pêches de Montreuil, le local est implanté dans un haut quartier écologique et associatif au coeur d'une ville déjà réputée pour son dynamisme et son attractivité. La boulangerie s'intègre dans un lotissement accueillant des gîtes en éco- construction ainsi qu'un verger associatif. Le bâtiment est indépendant, et dispose au 1er (et unique) étage d'un appartement et d'un toit-terrasse disponibles également à la location si besoin. Pour une visite et plus d'informations sur les modalités de partenariats envisageables.

Contact : Diana tempia . 06.77.52.27.39 -
dianatempia@gmail.com

Poste de boulanger(e) - Les Pains Volants, Le Thor, 84

Notre boulangerie progresse, d'autres projets à venir au printemps prochain, nous invitons à nous rejoindre un(e) boulanger(e) diplômé(e) de l'EIDB.

Contact : 07.61.42.79.30 ou sur place.

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

La Boulangerie "Du Pain et Des Jeux" recherche un(e) Boulanger(e) – Murat, 15

La boulangerie Du Pain et Des Jeux est à la recherche d'un(e) boulanger(e) à partir du mois d'avril 2020.

Du Pain et Des Jeux qu'est-ce que c'est ?

Nous proposons du pain bio, 100 % pur levain, pétri et façonné à la main et cuit au feu de bois. Nous proposons également dans notre boutique de la petite restauration, boissons chaudes et fraîches et nous mettons à disposition du public pas loin de 200 jeux de société. Nous sommes également présents sur les marchés de Murat, Saint-Flour et Aurillac, ainsi que Vic / Cère en saison.

Nous sommes donc à la recherche d'un(e) boulanger(e) pour nous aider dans ces tâches. N'aimant pas la routine, nous sommes amenés à tourner sur tous les postes (production, vente sur place / sur les marchés, livraisons...).

Avoir le CAP est un plus, mais pas forcément une obligation. Nous recherchons surtout quelqu'un de motivé, avec un minimum de conscience écologique, qui aime toucher un peu à tout et qui est conscient de ce que cela signifie de travailler à la main. Le poste est en CDI sur 35h et le salaire à négocier en fonction des qualifications.

Contact : David PAPILLON – 06.10.05.16.30 - contact@dupainetdesjeux.fr - Boulangerie du pain et des jeux – 38 Av Hector Peschaud – 15300 Murat

La Miecyclette recherche un-e associé-e - Lyon, 69

La Miecyclette est une boulangerie lyonnaise en SCOP, autogérée par 8 boulanger-es / livreur-euses / vendeur-euses co-gestionnaires.

Nous produisons du bon pain biologique en tentant de dompter le levain naturel, gardons le contact avec la pâte en pétrissant à la main, et regardons ces gros pains cuire dans notre four à bois. Nous sillonnons ensuite la ville à vélo pour livrer notre production et vendons le pain au fournil et au marché. Ici tout le monde met la main à la pâte, tour à tour pour fabriquer, vendre, livrer et administrer.

À la Miecyclette, nous sommes attentifs au confort de travail : nous ne travaillons ni de nuit, ni le week-end et nous investissons pour une bonne ergonomie. Nous avons une vision de cogestion où chacun.e s'implique pour faire avancer les choses. Dans ce contexte, nous attendons des candidat.es une implication forte à moyen terme, dont la candidature au sociétariat au bout de 12 mois est un sinequa none.

CDI [période d'essai de 2 mois], Prise de poste le 13/01/2020, 30h/semaine pouvant évoluer vers un 35h en cours d'année. Salaire : 1 240 € net par mois (inclus indemnités de repas) + primes. Une grille d'ancienneté avec un premier seuil à 1 an. Un accord de participation pour répartir justement les bénéfices. 6 semaines de congés payés par an

Missions du poste [proportions à titre indicatif]:

Référent/e sur la mécanique des triporteurs et l'entretien du local (13%), livraison sur Lyon et ses environs en triporteur à assistance électrique (30%), vente au magasin, marché et tenue de permanences AMAP (30%), cogestion administrative de la SCOP (17%), participation à la fabrication de pain ou autres gourmandises (10%)

Nos attentes :

Une solide expérience en mécanique vélo, de fortes capacités en bricolage diversifié, un attrait marqué pour l'autogestion avec une volonté de participer activement à la vie coopérative, de s'impliquer dans le collectif ; des connaissances en bureautique libre ou progiciel Odoo, comptabilité, gestion RH ; une volonté d'investissement à moyen terme (2 ans minimum); un esprit d'initiative et le sens des responsabilités; des convictions écologiques et solidaires; une expérience dans les métiers de bouche serait clairement un plus

Contact: [CV + lettre de motivation] candidature@lamiecyclette.fr

Recrute un(e) Formateur(rice) - Ecole Internationale de Boulangerie, 04

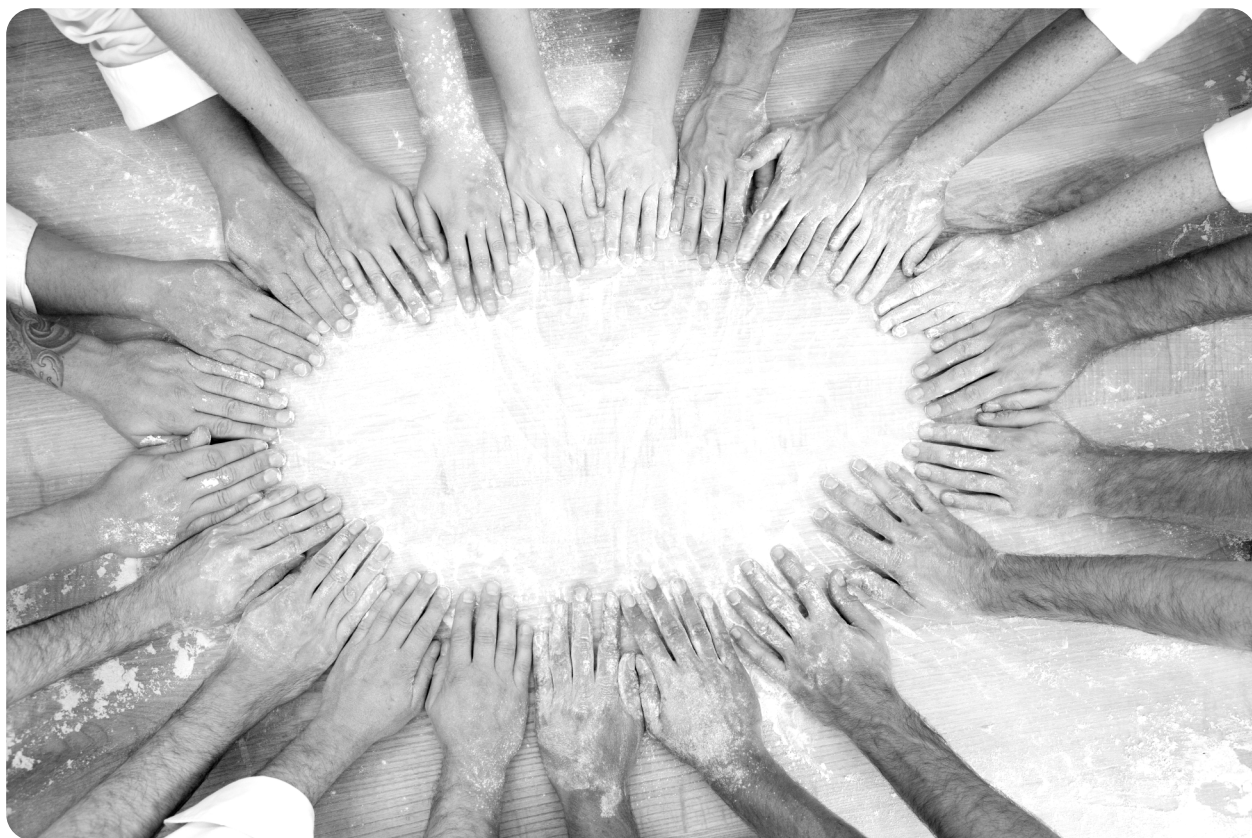
L'école internationale de boulangerie cherche une formatrice ou un formateur à temps plein.

2 ans d'expérience minimum exigés.

CDD de deux mois en mai et juin 2020, puis CDI à partir du 17 août 2020.

Faire parvenir CV et lettre de motivation à contact@eidb.fr

Thomas, Hilda, Clothilde, Gil,
Jonas et Matthias
vous souhaitent de bonnes fêtes



école internationale de boulangerie