

Newsletter EIDB n°11

Novembre 2015



École internationale
de boulangerie



FÉLICITATION À NOS 10 NOUVEAUX DIPLÔMÉS!

Après avoir remis leur business plan et leur tableur de production en temps et en heure, les stagiaires de la session en cours les ont présentés oralement aux membres du jury. Lors de l'examen, chaque stagiaire a également validé son professionnalisme en présentant une gamme de produits de boulangerie, viennoiserie et biscuiterie cohérente avec son projet personnel.

L'école internationale de boulangerie félicite et souhaite une bonne continuation à ses nouveaux diplômés:



Anne, Carine, Emma, Hervé, Vincent, Pierre-Julien, Grégory, Patrice, Laurent et François-Guirec.

Anne LABROSSE présentant sa gamme au jury d'examen. Nov 2015.

INSCRIPTIONS FORMATIONS:

Il ne reste plus que 4 places de disponibles sur la formation de 40h "Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain" qui se déroulera début 2016 et 1 place sur la session de janvier 2017 de la formation "Artisan boulanger bio".

Inscription: contact@eidb.fr

À MIE CHEMIN FAIT SON CHEMIN



Quatre mois après la fin de sa formation, Loïc Reynaud a ouvert sa boulangerie itinérante "À mie chemin" en avril 2015. Loïc fait goûter, avec succès, son pain sur les marchés et dans des boutiques tout au long d'un itinéraire allant des Hautes-Alpes jusqu'à Cassis, en passant notamment par Peyruis, Manosques et Aix-en-Provence. Pour le suivre, n'hésitez pas à cliquer sur son site internet www.amiechemin.fr/ ou sa page [Facebook ici](#).



EIDB VOUS ATTEND AU SALON EUROPAIN À PARIS DU 05 AU 09 FÉVRIER 2016

Le salon Européen est le point de rencontre des marchés mondiaux de la boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie. Cette année, l'EIDB fera parti des 800 exposants et profite de cette occasion pour permettre aux anciens stagiaires de l'école de se retrouver. En tant que membres de notre réseau, nous vous offrons des places sur ce salon, et nous espérons que vous arriverez à

vous organiser pour venir nous voir!

EUROPAIN & INTERSUC

Information sur le salon

Europain: cliquez sur le logo

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 5542€ HT.



* **Pétrins à bras plongeants 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.

À partir de 27930€ HT.



PLUS DE DÉTAILS: contact@eidb.fr

Occasion: Diviseuse rectangulaire

Achetée d'occasion et encore sous garantie. Elle permet de passer de 10 à 20 pâtons très facilement. Je m'en sépare car je n'en ai finalement pas besoin pour la quantité quotidienne produite. 2000€

Mail: thibaut@opainsetidees.com

Newsletter EIDB n°11

Novembre 2015



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES (Suite)

À VENDRE: PEUGEOT EXPERT TOLÉ, aménagé pour stand de marché. 229 L2H1 1.6 HDi FAP 90 Pack CD Clim - Diesel, 1.6 HDi 90, 39000 km, type : xu9hm0 - 1560 cm³, 5 CV fiscaux, 3 places assises, boîte de vitesse manuelle - Bon état général, quelques bosses carrosseries intérieur extérieur, 1ère mise en circulation 24/07/2013, pas de contrôle technique à faire, 1ère visite le 24/07/2017 - Classification nationale : CTTE (camionnette < 3,5t) - taux co2 177 (gr/km) - coût carte grise 296,50 euros - vitres électriques, pack CD Clim, Commandes du système audio au volant, Prise 12V - Régulateur et limiteur de vitesse - Cloison pleine - ABS, Aide au freinage d'urgence, Airbag conducteur, Antidémarrage électronique, Antipatinage, EBD, ESP, Témoin de bouclage ceinture conducteur...

<http://www.largus.fr/fiche-technique/Peugeot/Expert+Fg/li/2015/Fourgon+4+Portes/229+L2h1+Hdi90+Pack+Cd+Clim-1089316.html>. Prix 12 800€

TTC - TVA récupérable à Aix-en-Provence - Contact: matthias.arbion@gmail.com



A VENDRE STAND DE MARCHÉ, idéal pour denrées alimentaires

Stand marché: Claié foraine largeur 1m longueur 6m+tréteaux aluminium lit de camp : 3 x 2mlong+vitrine en bois, fabrication artisanale soignée, en bois et verre+protégé lors du rangement, deux niveaux : 3 x 2m+lave main inox mobile+4 mannes gerbables 180l+5 bacs gerbables 52l

Parasols et accessoires:

- 2 parapluies forain 300x250 complet coloris gris-violet+2 suppléments pour pied lourd 3 plaques 15 kg+poids fonte 15 kg : 8+3 Entourages 400x200 translucide+gouttière en tissu gris+Support d'angle double (1tube embase, 1 tube support d'embase, 2+crochets support d'angle, 1 Tet 2 équerres)+4 Support d'angle simple (1tube embase, 1 tube support d'embase, 2 crochets support d'angle) **Balance:** balance poids/prix ticket : à remettre en état, vignette verte à jour, carnet métrologique à jour*Prix 2700€ TTC - TVA Récupérable-À Aix-en-Provence Contact: matthias.arbion@gmail.com



À VENDRE : FDC BOULANGERIE BIO Vente de société (EURL) (murs conservés), surface labo + vente 40m², surface stockage : 30m² +10m² en extérieur, surface annexe : 40m²; le logement au dessus de la boulangerie.Vente de l'ensemble du matériel de production: four électrique Fringand de 6 ans, 2 pétrins à spirale (4 ans /1 an), 1 trancheuse automatique 1 an, 1 chambre de pousse double compartiment capacité maxi 150 baguettes 4 ans, 1 mixer 8L neuf. Vente en magasin (70%)+en Gde surface/en épicerie bio/ en amap /en marché (1fois par semaine) CA 180000€Travail en journée (7h/12h30 et 15h30/19h). Ouverture tous les jours: personnel pour rouler en plus de moi: 1ouvrier et 2 apprentis (+ stagiaires). Profil repreneur recherché: personne avec expérience professionnelle en reconversion avec qualités techniques,managériales et commerciales. Apport personnel indispensable supérieur à 50KEuros . Cette affaire est avant tout le choix d'un mode de vie qui se situe en montagne dans un lieu recherché; www.labouledantan.com Mail: alain_montard@yahoo.fr

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.