

Newsletter N°3

Decembre 2014



École internationale
de boulangerie



L'ECOLE INTERNATIONALE DE
BOULANGERIE
VEND DU MATERIEL

FÉLICITATION AUX 10 NOUVEAUX DIPLOMÉS DE L'ÉCOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE

Nous souhaitons une très bonne continuation à Marie, Hélène, Joanne, Pascal, Paulin, Anthony, Jean-Christophe, Loïc, Matteo et Philippe dans la réalisation de leur projet professionnel. Encore une équipe dynamique et sympathique que nous espérons bientôt faire figurer dans la rubrique "success stories" du site internet de l'école.



FORMATIONS 2015: ENCORE QUELQUES PLACES DE DISPONIBLES

Les sessions de janvier et d'avril pour la formation Artisan boulanger bio affichent déjà complet. Il reste encore quelques places pour la session de septembre 2015. Pour vous inscrire: contact@eidb.fr

NOUVEAU PROPRIÉTAIRE A LA FOURNÉE PINDARE.

Stéphane Ughetto, stagiaire à l'EIDB (session de janvier 2014) a racheté cette année La Fournée de Pindare à Avignon. Les débuts sont intenses et les résultats encourageants. Si vous passez à Avignon, n'hésitez pas à lui rendre visite. Tel:04.90.87.18.98

STAGES EN ENTREPRISES

L'EIDB tient à remercier toutes les entreprises accueillant les élèves de l'école en stage avec professionnalisme et bonne humeur. Nous pensons notamment aux stages de la dernière formation: [Painpoline](#), [La Fabrique à Pain](#), [Merveille de pain](#), [Le pain de Saint-Hugon](#), [Le Fournil Kristof](#), [L'arbre à pain \(34\)](#), [L'arbre à pain \(21\)](#), [Le pain d'Auzet](#), [La boulange du Gab](#), [Lembas](#), [Le fournil éphémère](#), [Le pain des Clotasses](#), [Au pavé du Roi](#), [La poule aux fruits d'or](#), [Mlle B](#), [Panés Creativos](#), [Le fournil d'Embrun](#), [Le Pain des Cairns](#), [La boulangerie Alsacienne](#), [Le pain'art](#), [Couleur des blés](#), [La fournée de Pindare](#), [La boulangerie Mauclerc](#), [La boulangerie Cornen](#), [Arnaud Del Montel](#), [Des gâteaux et du pain](#).
Cliquer sur les noms pour plus de détails

LE BIO D'OLIVIER : UN TARIF PREFERENCIEL

En tant qu'ancien stagiaire de l'école internationale de boulangerie ou membre de notre réseau, bénéficiez d'un tarif préférentiel au bio d'olivier sur sa gamme d'olives en vrac et en bocaux, ses tapenades, tomatines, croustadines, poivronades, crèmes d'ails, ails confits... Pour plus d'informations, contactez-le par mail lebiodolivier@hotmail.fr
Tel: 06.63.60.63.19



PETRINS A BRAS PLONGEANT

Type Artofex, neufs. Marque SALVA. Matériel neuf, livré, garanti un an par le constructeur. 4 778euros TTC



PETRIN A SPIRALE RMJ-25

Modèle perfectionné ayant une vitesse de cuve et d'outil variable. Permet de faire des pétrissages de farine de 4 à 25 kilos. Le pétrin a deux ans et a très peu servi. 2750 euros HT (sans la livraison)



Pour plus de détails, contacter l'EIDB: contact@eidb.fr



SALON EUROPAIN

La prochaine édition du salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie & confiserie aura lieu du 5 au 9 février 2016 à Paris-Nord Villepinte France

Newsletter N°3

Decembre 2014



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES

* **LA BOULANGERIE LE PAIN DES CAIRNS à Grenoble (38) RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)** motivé(e) pour rejoindre leur équipe composée de deux boulangers (issus de la promotion EIDB 2013). Ouverture de la boulangerie le 12 novembre 2014. Poste polyvalent, production (pains au levain type EIDB, pas de baguettes ni viennoiseries) et vente, fournil ouvert sur la clientèle. Poste en CDI temps complet. Merci d'envoyer vos candidatures + lettre de motivation à contact@lepaindescairns.fr



* **BOULANGERIE A VENDRE** située sur la place du village à **Laragne (Hautes alpes, 05)** 3800 habitants. Petite boulangerie avec fournil créé en 2004 - locaux neufs. Contact: Mme Denise MAGADOUX
Mail: p.magadoux@free.fr

* **RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)** en pain bio sur Toulon (83), CDI Plein temps. Pour plus d'informations contacter M.MULLER Tel:06 63 60 63 19
Mail: lebiodolivier@hotmail.fr

* RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)

BIO: La Compagnie des Pains Bio à Evreux(27), première coopérative d'intérêt collectif de l'Eure en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie Bio, recherche une personne désirent s'investir dans un projet collectif, sérieuse avec un CAP, l'implication et les valeurs bio sont indispensables. Débutant ou confirmé, nous étudierons toutes les candidatures avec le plus grand intérêt.

Contact: Dominique AUBRETON

Tel: 06 48 49 39 06

Mail:

contact@lacompaniedespainsbio.coop

* RECHERCHE UN BOULANGER(E):

Le Fournil du Pain de Saint Hugon à Saint Pierre D'Allevard dans l'Isère (38) recherche une personne ayant au moins trois ans d'expérience. 20 h/semaine (merc., jeudi, vend.). Travail en direct sans levure, pains au levain avec de la farine biologique, peu de baguettes souvent des gros pains, divisions & façonnage à la main. Vente fournil & marchés Grenoblois depuis 25 ans.

Contact Tel: 07 77 25 39 59

Mail: lepaindesainthugon@gmail.com

* **VENTE D'UN LIEU D'ACTIVITE DE FABRICATION DE PAIN** au levain 100% naturel et à la farine biologique, jusqu'à présent menée en complémentarité avec une activité apicole; cause retraite.

Situé à **65 kms à l'Est de Bordeaux**, dans le département de la Dordogne à côté de Sainte-Foy-la-Grande. La partie immobilière se compose d'un bâtiment principal (300 m2 habitables + 100 m2 de locaux d'exploitation) de 2 granges, d'un hangar et de 6 hectares de prés. La partie "boulange" est composée d'un fournil équipé d'un four "Voisin" maçonné de 6,5 m2 de sole, à tapis, construit en 2005 et d'une petite pièce climatisée pour le travail de la pâte; il y a aussi un système de traitement de l'eau, osmose inverse et dynamisation. Pour la reprise de la clientèle un accompagnement est possible. Le tout est proposé à 350 000 euros.

Contact: Evelyne BOURDIEUX

Tel : 05 53 24 00 17

Mail: boudieux.jacques@orange.fr

A VENDRE BOULANGERIE

PÂTISSERIE, Parc des Buttes Chaumont à Paris. Spécialités de pains bio au levain naturel, sur un four à bois à gueulard. Salon de thé de plain pied. Bail renouvelable en 2018, destination boulangerie, pâtisserie, salon de thé, traiteur. Vendue avec ou sans salariés. incl. un appartement 30m2 + cave et réserve.

Contact: Véronique MAUCLERC

Tel: 06 12 37 29 59.