

Newsletter Eidb n°34



Actualités Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

Depuis le début de l'année, deux formations d'initiation à la boulangerie ont été effectuées en plus d'une session de perfectionnement. Deux différents groupes de stagiaires ont aussi commencé une formation longue dont une qui s'est terminée cette semaine. Nous félicitons donc le travail de nos stagiaires qui ont réalisé de très belles prestations lors de leur examen et souhaitons une bonne continuation à cette session pleine d'entrain: Bérangère, Jeanne, Lynda, Martine, Antoine, Bruno, Emmanuel, Nicolas D, Nicolas P, Pierre-Marie et Romain
Les sessions de 2021 et début 2022 sont complètes, il reste quelques places sur celles de septembre 2022.
Pour 2021, les dernières sessions sont complètes. Nous ouvrons les inscriptions pour 2022.



Perfectionnement à la boulangerie option viennoiserie au levain

Cette formation est souvent appréciée par les professionnels: parenthèse dans le quotidien de l'entreprise, elle permet de se retrouver entre professionnels, de découvrir de nouvelles recettes, d'échanger sur les problématiques communes, et repartir plein d'enthousiasme.
Prochaines places disponibles pour mai 2022.

Initiation à la boulangerie au levain

Le nombre de demandes pour la formation "Initiation à la boulangerie au levain" se multiplie. Huit formations "Initiation" vous sont proposées en 2021.
Les sessions de 2021 sont complètes, les prochaines disponibilités commencent en janvier 2022.

Bien gérer sa boulangerie : optimisez votre activité

La première session s'est déroulée sur trois jours en mars 2021, avec succès. Les stagiaires sont repartis avec des outils pratiques et un ensemble d'informations relatives aux obligations réglementaires. La prochaine session sera programmée en 2022

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

**Renseignements
contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations

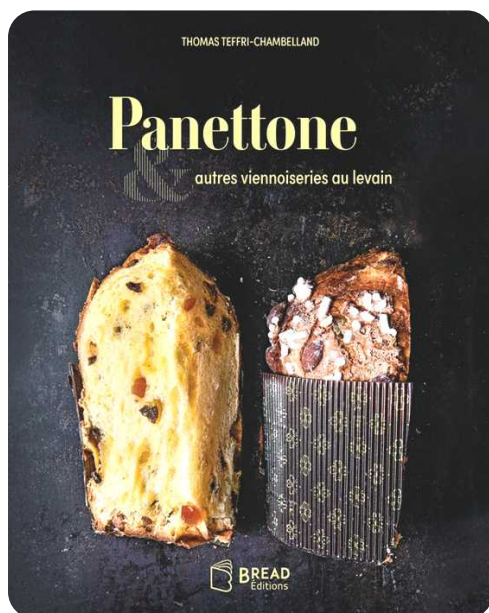
Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

Formation artisan boulanger bio [645 h]
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php

Formation perfectionnement, option viennoiserie [40 h]
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Livres

"Panettone et viennoiserie au levain"



bread-editions.com

Traduit en Français, Anglais et Espagnol (et prochainement en Italien), ce nouvel ouvrage de Thomas Tefri-Chambelland est un traité complet sur le sujet des pâtes levées sucrées, fermentées au levain naturel. Le livre est divisé en trois grandes parties : Théorie, Pratique et Recettes.

Le chapitre « Théorie » permet une compréhension jusque là inédite des phénomènes en jeu : évolution de la flore bactérienne au cours de la fabrication, rôle des bactéries minoritaires, production des dextrans... Plusieurs études scientifiques viennent éclairer le sujet d'un œil tout à fait nouveau.

L'auteur y présente également les bases de la méthode universelle qui vous permettra de créer vos propres recettes de viennoiserie au levain.

Le chapitre « Pratique » permet à chacun de se familiariser avec le matériel et les techniques de base. Vous y trouverez des informations essentielles et concrètes : où acheter ses moules, sa farine... De nombreux pas à pas guident le lecteur depuis la gestion du levain, en passant par les étapes de pétrissage, de façonnage et jusqu'au confisage des fruits.

Enfin, la partie Recettes vous offre plus d'une vingtaine de recettes au levain, ultra détaillées: panettone, croissant, brioche, kouglouf...

Avec la participation et les recettes des plus grands chefs au monde: Ezio Marinato, Mauro Morandin, Alfonso Pepe, Daniel Jorda, Miquel Saborit, Christophe Louie, Emmanuel Revuz et Roy Shvartzapel !

Disponible sur bread-editions.com

Traité de Boulangerie au levain

Ce livre est une synthèse didactique des connaissances scientifiques actuelles, utiles dans le cadre de la boulangerie artisanale au levain naturel.

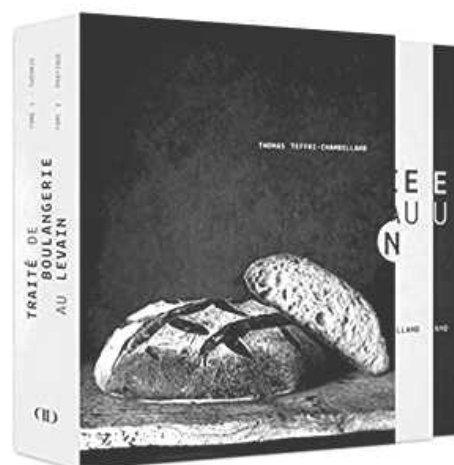
Il permet de donner des clés de compréhension aux boulangers amateurs et professionnels, dans le but d'améliorer leur pratique du métier.

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.

Toujours disponible à la vente. Les traductions anglaise et espagnole seront disponibles sur bread-editions.com au premier trimestre 2021.



TRAITÉ DE BOULANGERIE AU LEVAIN

Vidéos pédagogiques sur notre chaîne youtube



Il n'y a pas de petits gestes ! Comme promis lors de notre campagne de financement, vous avez accès à 10 nouvelles vidéos sur notre chaîne Youtube.

Toutes nos vidéos vous permettent en tant que particulier ou professionnel d'approfondir vos connaissances et de développer votre pratique de la boulangerie biologique au levain.

<https://www.youtube.com/channel/UCRfyoVlvjE6JRKV6RQCfLJQ/videos>

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 900 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://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/file/view/7932/les-derniers-blogs-publies-ca-pourrait-vous-interesser>

Vous trouverez le sommaire des discussions ci-dessous :

<https://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/blog/view/8184/recherche-de-business-plan>

<https://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/blog/view/8223/quelles-banques-ont-finance-votre-projet>

<https://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/blog/view/8238/complement-four-ventile>

<https://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/blog/view/8264/panification-et-filiere-des-varietes-anciennes-de-ble>

<https://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/blog/view/8273/locaux-besoin-davis>

<https://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/blog/view/8425/politique-de-fonctionnement-des-biocoop-par-rapport-a-leurs-partenaires-boulangers>

<https://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/blog/view/8469/pain-cetogene>

Attention, ce réseau n'est disponible qu'aux personnes membres du réseau



IMPORTANT

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

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

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau

Les ouvertures de saison...

Jenny Eknor - Suède

Jennys Bageri, Nora, Suède est une boulangerie artisanale 100% biologique ouverte depuis le 12 mars à Nora en Suède par Jenny Eknor. Le petit fournil de 38 m2 se trouve pour l'instant dans une zone industrielle et le pain est vendu directement au fournil les vendredis. Parmi nos produits vous trouvez des pains français comme le pain de campagne, les baguettes et des croissants ainsi que des pains nordiques comme kavrings, finskt rågröd et kanelbullar.



Vous pouvez nous trouver sur Facebook et Instagram:
JENNY'S BAGERI
Jennys Bageri AB,
Knutsbergsvägen 1, 713 30 Nora, Suède, jenny@eknors.se



La Grignote - Cécile Marcus - 06

"Le 24 mars, c'était la toute première vente au fournil de la Grignote, situé à Gréolières. Dans l'arrière-pays de Grasse, les villageois sont très enthousiastes à l'idée de retrouver une boulangerie dans le four communal, un four traditionnel construit en pierres de Biot et réhabilité pour fonctionner au gaz. Cécile Marcus réalise 2 productions de pains, brioches, biscuits - sans oublier la fameuse pissaladière - par semaine, qu'elle vend directement au fournil, sur le marché de Mouans-Sartoux et à la Biocoop de Grasse.

Les débuts sont très prometteurs. Reste à apprendre à manier la pelle d'une main de maître !

Fb : @laGrignote

Au fournil : mercredi de 8h30 à 12 h. Vendredi de 16h30 à 19h

Marché de Mouans-Sartoux : mercredi après midi

Marché de Gréolières en été : samedi matin"



Les ouvertures de saison... (suite)

Aux pains populaire Matthieu MASTIN - Dieppe

Aux Pains Populaires a ouvert le 10 Mars 2021 à DIEPPE en Seine Maritime. On y trouve des pains au levain, brioches, biscuits et autre réjouissances. La majorité des produits sont confectionnés avec des matières premières locales et les prix sont accessibles pour participer à faire du pain de qualité un produit accessible à tous! La particularité de la boulangerie est de proposer un espace partagé en libre accès sans obligation de consommation. On y partage des livres, des idées, des bonheurs, des malheurs et on s'y sent bien! Après un mois d'ouverture nous sommes ravis de constater que notre projet séduit le plus grand nombre bien au delà des prévisions!

Insta <https://www.instagram.com/auxpainspopulaires/>



Levain, boulangerie bruxelloise a ouvert ses portes le samedi 10 Avril 2021.

Après avoir passé une partie de sa vie dans la finance puis les centres commerciaux, Vincent a décidé de faire une reconversion dans la boulangerie à l'EIDB. Après un stage en Angleterre et un en France, Vincent a ouvert récemment sa boutique. Du mercredi au dimanche, vous trouverez une gamme de pains au levain bio ainsi qu'une gamme de viennoiserie à la levure. Sa démarche s'inscrit dans un désir de retrouver une alimentation saine basée sur de bons produits créés à partir d'ingrédients simples sans oublier quelques douceurs pour le moral!

<http://levain.eu>

LEVAIN



Levain d'idées, au fournil du Nous.

C'est un rêve, une façon de s'engager avec le pain au levain. C'est un outil pour faire du pain et créer du lien. C'est un lieu virtuel, physique et poétique, créateur de « faiseurs de pains-semeurs de liens ». Imaginez un four à bois comme lieu de retrouvailles hebdomadaire, on allume le feu, on prépare les pâtes à pain, on entretient le levain... on discute, on se souvient, on fait des soirées pizza. ON PREND LE TEMPS D'ETRE ENSEMBLE et on réapprend à vivre ensemble. Imaginez, les idées qu'il peut émerger, l'entraide qu'il peut en naître.

Pains au levain disponibles tout les lundis sur commande uniquement.

<https://www.facebook.com/Levain-didées-101662665152400/>



Les ouvertures de saison... (suite)

Barati'pain vient d'ouvrir ce mois ci

Ici pas de pain blanc ! Une volonté. Le principe est de valoriser la boulangerie traditionnelle, un pain à fermentation lente, aux levains naturels, avec des farines complètes, semi-complètes, de riz, de seigle, de petit épeautre ou de khorazan, un ancêtre des blés durs dont l'origine se retrouve en Iran. Ils favorisent des partenariats locaux et en circuit court (un intermédiaire) pour le choix de leurs ingrédients (blé et seigle paysan des Hautes-Alpes, sucre de betterave non raffiné, chocolat équitable...). Et s'il n'y a pas de pâtisseries vous pourrez néanmoins déguster du sucré avec les pompes à l'huile, les fougasses, les crackers, les brioches, avec des œufs du secteur, des canestrelli à l'anis, fleur d'oranger ou bergamote, des croquants aux noisettes...



BaraTi'Pain : Rue Guillaume Apollinaire Baratier – Tel : 06.64.17.27.42 ou 06.60.92.57.75 – Site Internet : baratipain.fr– Courriel : contact@baratipain.fr–<https://www.instagram.com/baratipain2>–<https://www.facebook.com/BaraTiPain>–
Ouverture : Vendredi, samedi et lundi : 9 h / 18 h ; Dimanche, 9 h / 12 h 30.

Naissance de la boulangerie "Les Lupains" a Valberg.

Valberg est la station premium des Alpes du Sud accueillant chaque semaine les azuréens et monégasques en mal d'air pur et de sommets .

Celine a ouvert avec Nicolas le vendredi 12 février .

La gamme actuelle se compose de pains de campagne, campagnes graines , complet , pain aux fruits , sechskorn, pain aux olives , aux noix, petit épeautre , riz, brioches et biscuits .

Le succès est au rendez vous depuis le 1er jour , le retour client est assez incroyable de la part des locaux et des touristes, ils viennent la remercier d'être là !

Ils font déjà provision de produits le dimanche pour leur semaine en ville !

Un peu d'émotion aussi avec les anciens du village qui viennent lui dire qu'ils retrouvent le pain de leur jeunesse passée aux champs , et c'est là son plus grand plaisir.



Campagne de financement KissKissBankBank.com

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 !

Kisskissbankbank s'engage à accompagner personnellement les stagiaires de l'EIDB dans la mise en place de leurs campagnes. De plus, les stagiaires de l'école bénéficient d'un taux de commission préférentiel revu récemment à la baisse 7% (contre 8% normalement). Si vous êtes intéressé pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter Chloé Bonichon chloe.bonichon@kisskissbankbank.com

Boulangerie Racines, Carnoux-en-Provence [13]

Mangeons et grandissons bien avec du pain bio au levain !

Après 6 ans passés comme ingénieur à découvrir les travers de notre société industrialisée à grande échelle, Alexandre a aujourd'hui décidé de participer au changement pour une alimentation saine, durable et sobre !

Farines bio locales, levain, four à la biomasse : autant de pas inscrits dans une réflexion humaine, à l'échelle locale et engagée pour préserver notre environnement et surtout notre santé. La première étape à 5000 euros permettra de financer le comptoir en bois. Il reste une trentaine de jours pour arriver au premier plafond, qui, si il est dépassé permettra de financer un tour, ainsi que des bannetons et des moules.

Lien de financement : <https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-boulangerie-racines>



Campagne de financement

Épis Pop, les engagés du pain ! Orleans [45]

Imaginez quatre mains enfarinées : Stéphane le boulanger et Yvaine la boulangère pétrissent leur rêve partagé. Il était dans les télécoms, elle était maîtresse d'école. Il est en pleine jeunesse, elle est dans la force de l'âge. Il a le rythme, elle, la mélodie. Il est jeune papa, elle est jeune grand-mère. Ces différences font leur force !



Ils partagent les mêmes valeurs, de terre et d'humanité. Ils sont tous les deux au four et au pétrin. Lanceurs de buée et athlètes des bannetons. Tous deux formés en bac pro à l'Ecole Internationale de Boulangerie, Ils ont choisi de construire ensemble le lieu qui leur ressemble.

Leur campagne de financement a reçu un énorme succes avec 18.000 euros recus sur 12.000 requis !

Epis Pop, tout les vendredis de 16h a 20h sur le marché de la place du Martroi.

<https://www.epis-pop.fr>



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.

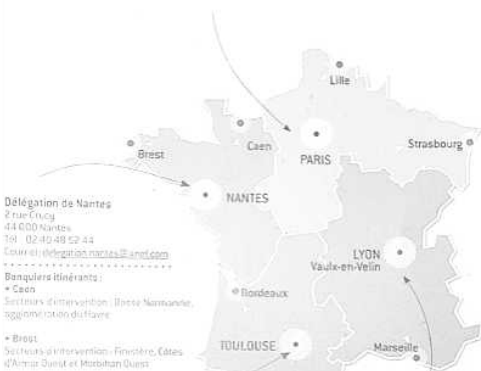
Depuis plusieurs années, la Nef accompagne les projets d'anciens étudiants de l'EIDB, avec des solutions d'emprunts sur le moyen et long terme (frais liés à l'acquisition d'un local, travaux d'aménagement et matériel); ainsi que des solutions de court terme (avance de TVA sur les investissements). Enfin, 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 "

Contact: Laëtitia DOURDENT, Banquière Itinérante, Ligne directe: 07.76.36.30.35 - L.dourdent@lanef.com - Bureau situé au 28 boulevard National, 13001 Marseille dans les locaux de La Ruche. Société financière de la Nef - Immeuble Woopa - 8 avenue des Canuts - CS 60032 - 69517 Vaulx-en-Velin Cedex

CONTACTER VOTRE DÉLÉGATION

Délégation de Paris
33 boulevard de Magenta
75 010 Paris
Tel : 01 44 67 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
2 rue Coucy
44 000 Nantes
Tel : 02 40 49 52 44
Courriel : délégation.nantes@lanef.com
Banquiers itinérants :
• Caen : Secteurs d'intervention : Basse Normandie, Normandie Centre du Havre
• Brest : Secteurs d'intervention : Finistère, Côtes d'Armor Ouest et Morbihan Ouest

Délégation de Lyon
Immeuble Woopa
8 avenue des Canuts - CS 60032
69 517 Vaulx-en-Velin Cedex
Tel : 04 72 69 64 43
Courriel : délégation.lyon@lanef.com
Banquier itinérant :
• Marseille : Secteurs d'intervention : Bouches du Rhône, Var, Alpes-Maritimes

Délégation de Toulouse
7 place Rausa
31 000 Toulouse
Tel : 05 34 30 53 10
Courriel : délégation.toulouse@lanef.com
Banquiers itinérants :
• Bordeaux : Secteur d'intervention : Gironde

Le saviez-vous ?

Les lombalgies et troubles musculo-squelettiques

Ce type de pathologie est une des premières causes de maladie professionnelle en France.

Les risques de lombalgie sont favorisés par la posture debout prolongée, des postures contraignantes (penché en avant, à genoux...) et le port répété de charges lourdes lors des réceptions, déballages, pesées, alimentation du pétrin en farine, transport des plaques.

Les risques de troubles musculo-squelettiques sont entraînés par des gestes répétitifs lors de la division en pâtons, du façonnage, du laminage, du fleurage, des enfournements et défournements.

Que faire pour limiter ces risques ?

Observer et identifier les situations de travail entraînant des postures contraignantes, des gestes répétitifs ou des ports de charges lourdes. Puis se poser les questions suivantes :

Peut-on réduire la distance parcourue avec les charges ?

Organiser les flux et les espaces de stockage. Par exemple : installer la farinière proche du lieu de réception et positionner le pétrin à proximité

Peut-on limiter la manutention manuelle ?

Utiliser des outils d'aide à la manutention comme des plateaux à roulettes pour transporter les bacs. S'assurer de prévoir des espaces de circulation suffisants dans le fournil.

Peut-on limiter certains gestes par la mécanisation de la tâche ?

Les bouleuses, diviseuses permettent d'éviter les risques liés aux gestes répétitifs lorsque la quantité manipulée est importante.

Quelles activités entraînent des postures contraignantes ? Travail sur tour trop haut ou trop bas, rangement non optimisé des outils ou matière premières, placement des produits en vitrine...

Utiliser des tours, des tapis-enfouneurs réglables en hauteur, des vitrines moins profondes, organiser les stocks de matières premières.

Quelle maintenance ?

L'entretien ou le remplacement des roulettes des chariots, la maintenance périodique sur le tapis enfouneur permettent d'éviter des efforts supplémentaires liés au mauvais état du matériel.

Quoi d'autre ?

Former les salariés aux bons gestes pour le transport de charges lourdes, travailler sur le bord de la table plutôt qu'au milieu évite de se pencher en avant...

Varié les tâches en tournant sur les différents postes de travail évite la monotonie et sur-sollicitation des articulations,

Ces risques ainsi que les conditions d'exposition et les mesures mises en place doivent être identifiés dans votre document unique.

Divers

Nouveaux partenariats Pavailler/CFI/Bertrand Puma

Les membres du réseau EIDB bénéficient maintenant de 20% de remise pour le matériel installé et 25% sans installation. Bertrand Puma CFI se spécialise dans les pétrins, batteurs/mélangeurs, Diviseuses, laminoirs ainsi que les chambres de pousse, froid, refroidisseur et tour froid.

Contact :

Danny Leclerc, Responsable commercial Sud Est
Pavailler/CFI/Bertrand Puma
dleclerc@pavailler.com
Tel portable: 06.03.90.21.68

Sandrine Melina ou Odile Mesona
Assistante commerciale ADV
04.75.57.55.56 ou 04.75.57.55.22



Nouveaux partenariats Top Order

Toporder est un outil 360° offrant un écosystème accessible et évolutif adapté aux besoins de chacun. Cette caisse enregistreuse tactile a été conçue avec des acteurs du métier et s'adapte ainsi à votre type d'établissement, que vous soyez gérant d'une boulangerie, d'une pâtisserie, d'une boucherie – traiteurs ou tout autre type de commerce.

Le réseau EIDB dispose des tarifs 60 mois sur des durées d'engagement de 36 mois (correspondant à une réduction de 20% sur l'ensemble de la solution Toporder). Une possibilité de tester le logiciel directement à l'école avant souscription. L'intégration à moyen terme d'un module 100% EIDB dans notre caisse enregistreuse.

Contactez : Mickael BLANCHARD
06 63 26 48 48 | mickael.blanchard@toporder.fr
09 75 28 31 54
49 Avenue Rosa Parks 69009 LYON
www.toporder.fr

Toporder

Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCE

Ouverture de boulangerie dans la commune d'Escatalens, dans le Tarn et Garonne [82700]

La commune d'Escatalens recherche un boulanger pâtissier pour prendre en main et développer sur un axe très porteur (environ 7000 véhicules / jour) et dans un bâtiment actuellement en construction, une boulangerie pâtisserie d'une surface d'environ 100m².

Historique

La commune d'Escatalens est située dans la commune d'agglomération du Grand Montauban. Cette commune connaît comme toutes les communes du secteur une très forte progression démographique dû à l'impact de la métropole toulousaine située à 50 kms à peine. Le local prévu abritera à côté de la boulangerie pâtisserie un magasin totalement dédié aux producteurs locaux et aux circuits courts et bio. Nous recherchons, de ce fait, un artisan boulanger pâtissier qui nous permette de retrouver la qualité du pain fait dans les meilleures traditions de la boulangerie et respectueuse de l'environnement. Des farines produites localement pourraient être proposées. La commune est prête à proposer au candidat de belles conditions d'installation quant au bail locatif.

Contact : Mairie d'Escatalens – 05 63 68 70 46 – mairie-escatalens@info82.com
Monsieur Adrien VIDAL

Parade, un lieu innovant cherche un porteur de projet de Boulangerie a Arles[13]

En plein cœur de la ville d'Arles (13200), un lieu de 450m² accueille des échoppes de proximité - épicerie, café, micro-boulangerie, quincaillerie, cave à vin- tout cela avec une dynamique alliant des fonctions sociales, économiques et culturelles. Avec comme vocation la revitalisation de quartier et l'expérimentation de nouvelles manières de cohabiter, le projet Parade souhaite offrir des espaces de travail et de commerces dans une belle dynamique de lieu ouvert à tous.

Parade compte un espace de 60m² pour accueillir le projet de boulangerie – café– petite restauration avec mise à disposition d'une cour extérieure pour accueillir le public.

Pour toute information sur le projet, le lieu, le local et bail, n'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone.

Laissez vous tenter par l'aventure, contactez nous et venez visiter le lieu.

Mail: parade@bazaretcie.com Tel : 06 50 92 29 40

Date limite de propositions et candidatures : 15 Juin 2021

Date d'ouverture officielle du lieu : Début Novembre 2021

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCES [suite]

Boulangerie - Epicerie a vendre BREIZH BARA CAP SIZUN [297670]

Pour cause de départ en retraite - Boulangerie à vendre mitoyenne à un bar.
Boulangier de la promotion 1995 de l'EBP de Paris des GMP, diplôme obtenu même section que le fils Perrot d'Enghein les bains et Raphaëlle Estival de Saint Maur des fossés
Deux points de vente (Finistère) : à Cleden Cap Sizon et à Plogoff
Près de la point du Raz et de la baie des trépassés
Nous sommes un haut lieu avec spots de surf et une région où des néos ruraux viennent s'installer en nombre pour créer distillerie, café librairie, élevage et agriculture bio etc.... nous sommes à 30 Kms de Douarnenez, 15 kms d'Audierne et 50 de Quimper. Tout en étant dans ce pays qui peut sembler lointain ou excentré, nous avons tout sur place: Medecins, pharmaciens, kinésithérapeutes, dentiste et écoles etc..Et bien sûr une présence touristique.
CA 330 000 €
Fonds : 100 000 €
Loyer 500€ - Possibilité achats murs
Contact : tel 0629282460 Kerisit.j@wanadoo.fr

Fournil Bio à vendre dans le Lot [46]

Vends Fonds de commerce de fournil bio créé en 2018 dans le Lot, 2 ventes à la boulangerie par semaine + 3 marchés locaux par semaine, prévisionnel CA 2021 de 60 000 euros. Travail artisanal et manuel avec des farines locales.
Local équipé restauration (ancienne cantine scolaire) d'environ 100 m2 avec petit bail commercial 3/6/9 avec la mairie du village (400 euros/mois). Très bien agencé, cuisson au four à bois Fermaconstruction acheté neuf il y a 3 ans, matériel en bon état (pétrin, batteur, laminoir, four électrique pour viennoiseries, matos de marché).
Statut auto-entreprise, travail seul, simple, efficace, et authentique. Travail en journée, 1 jour et 3 demi-journées de repos par semaine. Clientèle locale fidélisée dans secteur touristique. La gamme des produits se compose uniquement de pains, donc production à développer à l'envie : pâtisserie, viennoiserie, biscuiterie ...
Possibilité d'accompagnement pour la transmission du fournil. Disponible fin 2021 Prix à négocier selon apport personnel.

Contact : 0626820237
A.Guerin

Recherche Boulanger(e) pour la commune de Marpent [59]

Cherchons Boulanger pour la commune de Marpent, dans le Nord, à la frontière belge, qui requalifie son centre-bourg (cabinet para-médical, supérette) et aménage une boulangerie face à la mairie et au groupe scolaire (logement 3 chambres à l'étage).
2750 habitants, 200 élèves...un réel potentiel dans ce bourg qui possède le seul moulin Berton au Nord de Paris ».

Pour tout renseignement merci de contacter:
Contact : Jean Marie Allain , maire : 06 12 10 06 86

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCE [suite...]

Recherche boulanger(-ère) St Nazaire Le Désert [26]

La commune de Saint Nazaire le Désert 26340 possède un fournil en excellent état. Un appel à candidature pour sa location (200€ / mois + charges) est lancé à un professionnel détenteur / trice du CAP boulanger.

Le fournil est entièrement équipé du matériel nécessaire à la boulangerie tel qu'un four à bois récent à chauffe indirecte « Panyol » avec gueulard (marque Fayol) idéal pains et pizzas.

Le reste du matériel (pétrin, laminoir, fours électriques,...) est mis à disposition par Epiboul, l'épicerie du village, qui a fait usage jusque-là de ce fournil et qui souhaite aujourd'hui aider un(-e) professionnel(-le) désireux(-se) de monter son activité de façon indépendante avec un investissement minimum. Epiboul réalise un chiffre d'affaire d'environ 45k€ annuel sur les ventes de pains et de viennoiseries faites à l'épicerie du village sans compter les pizzas et autres produits de boulangerie à vendre localement ou en extérieur.

Pour visiter le fournil ou pour tout renseignement complémentaire, contacter le Maire de Saint Nazaire le Désert au 06 72 47 01 93.

Envoyer lettre de motivation et CV à:

Mairie de Saint Nazaire le Désert

20, place de la Mairie

Saint Nazaire le Désert 26340

ou par mail à: mairie-st-nazaire-le-desert@wanadoo.fr

Recherche ancien four communal ou four banal dans la Région Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté et la Suisse.

Bonjour,

Artisan boulanger diplômé de l'EIDB, je cherche un four à pain communal / "banal", en bon état de fonctionnement et situé dans un village habité, pour y faire du pain au levain naturel, 1, 2 ou 3 fois par semaines, selon la demande.

Ma recherche s'étend dans toute la Région Auvergne-Rhône-Alpes ; Bourgogne-Franche-Comté et la Suisse.

Merci d'avance pour vos propositions.

Vous pouvez me joindre au 07 81 38 44 32 ou sur mon e-mail : payet.philippe@gmail.com

Bien à vous,

Philippe Payet

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 participation, toute communication de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation



Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

Ecolieu cherche son paysan-boulangier en Vendée [85]

Nous sommes un collectif de 7 personnes. Nous faisons l'acquisition d'une ferme de 80 ha environ, ferme que nous voulons transformer en éco-lieu social et solidaire (entrée dans les lieux en juin 2021). L'un des pans de ce projet est de proposer le foncier agricole à des néo-paysans. Maraîchers, éleveurs, agroforestier, apiculteurs... Et, idéalement paysan-boulangier. Au cœur de cette ferme seront aménagés un restaurant-café culturel, un magasin mais aussi un hameau d'habitats légers.

La projet est à découvrir dans son intégralité ici :

<https://www.unefoodieverte.fr/wp-content/uploads/2021/02/Hameau-Vendee-pre-BP-1.2.pdf>

Contact: Stéphanie BITEAU – sbiteau@mac.com - 0660541286

Et vous pouvez nous contacter via le questionnaire en ligne :

<https://frama.link/CandidatSorinieres>

RECHERCHE H/F pour boulangerie paysanne [Pain d'ANTAN] / meunerie sur Bain de Bretagne [35] ET Batz sur mer [44]

A la recherche de deux saisonniers en paysannerie boulangère sur four à bois avec des compétences en boulangerie artisanale (pétrissage manuel et levain naturel). Pain d'antan seulement.

Il ou elle évoluera au sein de l'exploitation agricole ... Entre meunerie (moulin à vent) / culture de céréales / la transformation en pain au fournil et les marais salant. Débutant accepté (possibilité vers un emploi tremplin). Smic horaire évolutif.

Contact: Ar'Baradoz 0766599294 (Raymond . A)

Emploi ouvrier -e paysans-ne boulangier -ère a la ferme des Volontoux sur Beaumont les Valence 26760

La ferme des Volontoux 8 Hectares de céréale cherche un·e ouvrier·e paysans-ne boulangier -ère pour intégrer son fournil.

Description du poste :

Mouture du grain de la ferme, préparation pâte, façonnage pain, cuisson pain.

-Fournil neuf, pétrin à bras plongeant et four électrique neuf

-expérience souhaitable

-motivé·e

-entre 30 et 35 h à discuter

-salaire SMIC

Possibilité de s'occuper de toute la partie culture

Possibilité d'évolution du poste vers un rôle

d'entrepreneur·r·se / salarié·e puis associé.

Le poste est à pourvoir dès à présent afin de faire un tuilage avec l'ancien responsable.

Contact : Martial Bachelin martial.bachelin@hotmail.fr

Recherche boulanger(ère) - associé pour un nouveau concept de boulangerie à Amsterdam

Notre carrière professionnelle nous a amené à vivre à Amsterdam (Pays-Bas) depuis plusieurs années. Nous adorons la ville qui est cosmopolite et très agréable à vivre mais le pain à la française nous manque.

Sur les dernières années, les goûts et habitudes des habitants d'Amsterdam ont évolué avec une recherche de produits plus qualitatifs. Des restaurants proposant des cartes haut de gamme se sont installés. Nous pensons qu'il est temps qu'Amsterdam ait également sa boulangerie artisanale française avec une offre innovante et de grande qualité.

Nous souhaitons aider un(e) chef boulanger (-ère) expérimenté(e) et ambitieux(-se) à s'établir à Amsterdam et développer en partenariat avec nous un nouveau concept de boulangerie

Merci de contacter: regis.hasle@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite..]

CDI Boulanger(e) a Menton (06)

Ancien sportif de haut niveau Jean Luc Pelé attache une importance particulière à l'équilibre de ses créations, utilisant autant que possible des produits naturels ou bio, réduisant ou supprimant les matières grasses et le sucre, réinventant les recettes traditionnelles pour libérer la gourmandise et rendre le péché plus doux.

Il recherche pour ses boutiques de Menton un Boulanger et également pour ceux qui le souhaitent la possibilité d'ouvrir de nouvelles Boulangerie dans la région Paca (06 et 83) en collaboration avec Jean Luc Pelé.

Alors si vous êtes Boulanger et que vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique, créative, motivée par les valeurs de l'authenticité, du bon, des produits de qualité et par la satisfaction client, venez nous rejoindre !

Vous participez au pétrissage, au façonnage et à la cuisson de nos pains de tradition et pains spéciaux, en respectant les process, les recettes et les méthodes de fabrication interne, et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Qualités requises

- Titulaire CAP/BEP Boulanger
- Passionné et rigoureux
- Organisé
- Volontaire et motivé
- Esprit d'équipe
- Expérience minimum de 1 an

Poste en CDI, Salaire : selon expérience

Contact jlpmenton@gmail.com

Deux postes à pourvoir dans une Biocoop a Arles (13200)

Création de boulangerie Biocoop sur Arles (13), 24 Avenue Victor Hugo. Nous recherchons deux boulangers/préparateurs pour parfaire la gamme de pains et de salé. Nous travaillons exclusivement sur levain avec des farines anciennes, diverses et de qualités.

- Conduite de fermentation
 - Diviser de masse et pâtons
 - Rigueur
 - Exigence
 - Sens de l'organisation
 - Respect des procédés de fabrication
 - Règles d'hygiène et sécurité alimentaires
- Salaire à définir selon compétence pour 35h/semaine. Repos dimanche + 1 jours dans la semaine.

Contact: jphilippe.sarthe@gmail.com & ludobad13@gmail.com

Recherche Boulanger.ère sur Carnoux, entre Cassis et Aubagne (13)

Hello,

Pour l'ouverture de la boulangerie Racines, je cherche 2 boulangers.ères, intéressés.ées par la panif au levain, le travail en J+1 et la vente ! Produits : gamme classique EIDB, avec quelques originalités. Embauche début juin 2021 !

A vos mails : alexandre@boulangerie-racines.fr :)

Recherche d'associé(e) a Marseille (13)

Vous avez envie d'entreprendre, Vous aimez la boulangerie, Vous avez l'esprit d'initiative et le sens de la décision...Rejoignez-nous !

Notre jeune boulangerie de deux ans recherche un.e collaborateur.trice associé.e pour se développer.

Notre Chiffre d'Affaire a plus que doublé en deux ans, notre gamme a suivi cette croissance tout comme notre équipe ; trois au départ nous sommes 8 aujourd'hui.

Nous recherchons un.e partenaire pour poursuivre cette dynamique, conserver la qualité de nos produits et améliorer notre organisation.

Pour toute question :

boulangerie.salvator@gmail.com

06 19 57 57 10

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

CDD boulanger(e) a Bamako au Mali.

Dans le cadre d'un projet de lancement d'une chaîne de boulangerie pâtisserie à BAMAKO au MALI, nous recherchons, un boulanger-pâtissier pour auras pour mission :

- La responsabilité de la gestion de la production, du pain et des viennoiseries
- Réalisation des commandes de gâteaux pour les évènements
- Mise en place du menu (sandwiches dessert etc...)

• Gestion des rotations de stocks et contrôle les DLC et DLUO des produits

• Formation de l'équipe locale

Avec l'aide de son équipe, il doit assurer :

- L'entretien du matériel et de son maintien en bon état ;
- La propreté des zones de productions, de stockage ;

Profil du Candidat :

Titulaire d'un CAP/BEP en boulangerie pâtisserie, ou de tout autre diplôme équivalent, organisé (e) et méthodique.

Info complémentaire :

6 mois à 1 an (renouvelable).

Le logement et le billet d'avion seront fournis.

Salaire base Smic.

Contact

Mr. BAKHAGA Souleymane

Téléphone au +223 76 23 57 50,

WhatsApp au +336 52 35 71 27

E-mail : bakhaga.s@mail.com

Recherche Associé(e) Paysan(e) Boulanger(e) a Saint Izaire (12480)

Ferme Terre de Liens dans le Sud-Aveyron, avec 3 associé.e.s et un salarié, recherche un.e associé.e paysan.ne boulangè.e.

Notre ferme, en agriculture biologique depuis plus de 20 ans, est constituée de 2 ateliers : un atelier meunerie-boulangerie et un atelier ovin lait (vendu pour faire du Roquefort Papillon bio). Cela représente respectivement 1ETP et 3 ETP (Equivalent Temps Plein).

Les sècheresses successives de ces dernières années nous obligent à réduire la taille du troupeau de brebis pour pouvoir rester autonomes en fourrages, et ainsi garder la cohérence sol-troupeau, fondamentale à nos yeux. Ré-équilibrer les 2 ateliers pour atteindre 2ETP dans chaque atelier, est donc une évidence. C'est dans ce contexte, que l'on cherche quelqu'un.e avec une expérience dans le domaine de la boulangerie pour renforcer cet atelier déjà en place, avec production de pain au levain et vente en circuit court. Après une période d'essai en Contrat Emploi Formation Installation CEFI, l'objectif est de s'installer comme chef d'exploitation pour participer pleinement à la gestion et au développement de la ferme avec nous.

Profil

Titulaire du CAP de boulangerie ou ayant de l'expérience dans le métier

Titulaire d'un BPREA ou d'un autre diplôme agricole

Capacité d'organisation, sens des responsabilités et de l'engagement

Expérience de travail en équipe

Contact Léa Cabal-Zinck, GAEC de Salelles

Email [leazinck\[a\]gmail.com](mailto:leazinck[a]gmail.com)

CDD de boulangère-boulangier au levain 30h hebdo - Mellionec, Côtes d'Armor, Bretagne, 22

La SCOP (société coopérative de production) de L'Arbre à Pain, boulangerie implantée dans le petit bourg de Mellionec, 421 habitants, en Centre Bretagne, recherche une boulangère ou un boulangier en CDD de 3 mois de 30h hebdo (avec CDI par la suite) à 11.20€ brut de l'heure (environ 1150€ net mensuel).

A partir du 1er juin 2021 ou avant selon l'expérience.

Nous fabriquons du pain au levain, bio et le cuisons au feu de bois dans un four à gueulard.

Nous sommes 5 boulangers et boulangères, en auto-gestion, sans patron, qui faisons autant le pain, que la vente sur les marchés, la compta, la gestion, les commandes, la lessive, les livraisons et la vaisselle.

Nous aimerions une personne prête à s'investir dans un fonctionnement collectif et horizontal.

Idéalement avec une expérience pro dans la panification au levain et au feu de bois.

Impérativement avec un permis B.

Tolérance acoustique réclamée (car goût musicaux éclectiques).

Curiosité et enthousiasme acclamés.

Agilité et polyvalence nécessaires pour s'adapter à un emploi du temps et des horaires fluctuants (deux nuits de travail par mois max. + un samedi sur deux).

Contact : Si l'aventure te tente, raconte-nous ton parcours par mail à fournil@larbreapain.coop

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Boulang(er) recherché en CDD puis CDI possible a MIE FIGUE - MIE RAISIN sur Caen [14]

Bonjour,

Pour renforcer son équipe, Mie figue - Mie raisin recherche activement une boulangère ou un boulanger expérimenté. Vous êtes boulanger-e vendeur-euse, vous avez une capacité à travailler à la fois en autonomie et en équipe, vous êtes à l'aise avec la panification au levain naturel et les fermentations longues... vous êtes fait-e pour ce job !

L'équipe étant petite et l'espace restreint, nous recherchons une personne bienveillante et conviviale !

Conditions d'embauche :

CDD de 4 mois de 39 heures par semaine, avec possibilité d'évolution vers un CDI.

Pas de travail de nuit, ni les week-ends.

Salaire en fonction de l'expérience.

Poste à pourvoir rapidement.

Merci d'envoyer lettre de motivation et CV a : miefique.mieraisin@gmail.com

Boulang(er) tiers lieu en CDD a Rodez, Aveyron [12]

Station A, un tiers lieu à Rodez dans les anciens Haras Nationaux monument historique au cœur de Rodez.

Au sein du tiers lieux station A la structure Station Alimentation a pour objectif de magnifier les produits issus de notre territoire. Trois activités de base : brasserie, restauration gastronomique ponctuelle, snacking.

Dans cette idée locavore Quoi de plus essentiel que le pain ? Notre volonté d'avoir un projet sociétal : circuits courts, productions responsables, éducation à consommer local et de saison, insertion auprès de personnes très éloignées de l'emploi.

Notre ambition est aussi d'assurer le lien avec le quartier et ses habitants. Nous recherchons un boulanger pour relancer une tournée et également produire pour l'espace restauration de plein air (restaurant et foodcourt).

Pour la tournée du quartier un pain pour commencer peut suffire et 2 viennoiseries, pour l'espace restauration (environ 300 personnes/jour) pain à burger, pitas, pain brioché...

Nous sommes en plein développement et ainsi à la recherche de matériel le plus adapté au site et à la production (type de four, chambre de pousse, pétrin ...) Le contrat serait un CDD de 39H sur la période estivale (début juin à début octobre)

avec une possibilité de se transformer en CDI.

La rémunération serait de 1480€ net avec une possibilité de loger sur place.

Il est possible de nous contacter pour plus de questions :

LUC, 0621017726, lucpourrat@gmail.com

Recherche boulang(er) saisonnier(e) dans les hautes alpes [05]

La Ferme des Garcins

Paysans/boulangers sur une ferme de montagne (Dévoluy, Hautes-Alpes), nous cultivons nos céréales en bio et utilisons les farines moulues sur la ferme. Pour répondre à la demande touristique estivale, nous recherchons un(e) boulang(er) saisonnier(ère).

Vous travaillerez avec moi (Leslie), tout en étant autonome, sur les fabrications en direct de pain au levain, biscuits et pains d'épices, sur la cuisson au four à bois (four à gueulard et tapis enfourneur), et sur le nettoyage. Vous me seconderez pour la vente directe à la ferme.

Je propose un contrat saisonnier pour juillet-août 2021 de 35h/semaine, réparties sur lundi, mardi, jeudi et vendredi (travail de jour), pour une personne titulaire d'un diplôme de boulanger ou ayant une expérience du métier.

Contact : Leslie Maniscalco, 06 79 80 32 02, leslie@lafermedesgarcins.fr

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche responsable Adjoint de Production (H/F) et Boulanger(e) (H/F)

Responsable adjoint de production:

Atelier de production artisanale de pains biologiques, situé sur Gonfaron (Var-83), recherche un responsable adjoint de production, amoureux du pain et passionné par son métier, dynamique et force de propositions, rigoureux et ayant le sens du travail en équipe.

Missions principales :

Assurer et garantir la fabrication de l'ensemble de la gamme dans le respect de la tradition de la boulangerie.

Utiliser et maîtriser les outils informatiques pour la gestion des stocks et de la fabrication.

Entretien et respecter le matériel de production ainsi que l'environnement de travail.

Le responsable adjoint de production doit être le garant d'un savoir-faire et savoir être, avoir une bonne communication avec les différents services et la hiérarchie.

Type de contrat : CDI 35h

Travail le dimanche, jour de repos fixe le samedi et un autre jour de semaine

Horaires de 5h à 12h30 ou bien 09 H 30 à 17 H 00

Boulangier:

Atelier de production artisanale de pains biologiques, situé sur Gonfaron (Var-83), recherche un boulanger, passionné par son métier, dynamique et rigoureux, ayant un bon savoir-faire et savoir être ainsi que le sens du travail en équipe.

Missions :

Assurer et garantir la fabrication de l'ensemble de la gamme dans le respect des fiches techniques et consignes données

Utiliser et maîtriser les outils informatiques pour la gestion des stocks et de la fabrication.

Entretien et respecter le matériel de production ainsi que les locaux.

Type de contrat : CDI 35h

Travail le dimanche, jour de repos fixe le samedi et un autre jour de semaine

Horaires de 5h à 12h30 ou bien 09 H 30 à 17 H 00

Contact: Eric DUFAYE , 06 18 55 18 64 , eric.dufaye@icloud.com

Paysan boulanger pour association en Gaec a Caplongue [12120]

Vous êtes boulanger avec une âme de paysan ? Vous avez l'envie, la créativité et les compétences nécessaires pour porter un projet paysan se fondant dans un projet de vie ?

Rejoignez-nous pour développer votre activité au sein du GAEC de Caplongue en tant qu'associé.

Si vos compétences en boulangerie sont indispensables, une expérience du monde agricole reste un plus.

Afin de valider la faisabilité de l'association, un CEFI (ou autres modalités à définir ensemble) pourra être mis en place.

Nous sommes aujourd'hui 2 associés, Jean-Marc et Nathalie, bientôt 3 avec Paul en contrat CEFI, sur une ferme diversifiée (ovin lait, légumes plein champs, céréales) de 62Ha en AB depuis 2007.

Nous disposons d'un four à pain d'une capacité de 50 kg par fournée et d'un atelier doté du matériel

nécessaire (pétrin manuel et électrique, laminoir pour pâte à pizza, frigo...). Une meunerie équipée d'un moulin Astrié et d'un grenier d'une capacité de 20 tonnes de stockage est attenante au fournil. Par ailleurs 4 hectares de blé anciens panifiable ont été mis en culture en 2020.

Concernant les débouchés commerciaux, outre la population locale, le GAEC fait partie d'une association de livraison de paniers (<https://paniers.loco-motives.fr/>) commercialisant environ 200 paniers/semaine.

Niveau environnement de travail, nous sommes en plein cœur de l'Aveyron, à 30 km de Rodez, dans un paysage de bocages vallonnés où ruissellent de multiples sources. Vous trouverez dans un rayon de 10 km commerces, services, écoles et même un espace de co-working. La ferme occupe une place centrale dans le village de Caplongue (90 habitants), aussi bien géographiquement que socialement grâce au Café des gens, lieu de vie et de rencontres géré collectivement.

Petit plus : un hébergement temporaire au cœur du GAEC est disponible afin de vous accueillir dans les meilleures conditions.

Intéressé ? N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.

Contact: Jean-Marc DEJEAN : 06 62 95 79 16 - decaplongue@wanadoo.fr

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

OFFRE EMPLOI BOULANGER(E) A UZES [30700]

Dans le cadre de son ouverture en juillet 2021, la boulangerie DU SOLEIL ET DU PAIN recherche un(e) boulanger(e).

Vous êtes:

- professionnel(le) issu(e) du conventionnel ou dans une démarche de panification au levain naturel en filière bio
- motivé(e), soucieux(se) de la qualité et polyvalent(e).

Postulez pour rejoindre un cadre de travail agréable dans un fournil tout neuf de 170 m² au sein d'une petite équipe motivée.

Me contacter directement au 06.18.43.40.95 / baptistelobet@yahoo.fr.

Recherche Boulanger(e) Temps plein a Marseille [13]

Nous recherchons un.e boulanger.e pour un travail à temps plein reparti sur 4 jours/semaine. Expérience et polyvalence souhaitée (production sucrée ou salée, participation possible à la vente en magasin ou sur les marchés). Le salaire est à discuter en fonction de l'expérience.

Notre boulangerie est placée dans le centre ville de Marseille, nous fabriquons une large gamme de pains aux levains naturels (seigle, blé, Khorasan, petit épeautre, riz), des viennoiseries, des brioches biscuits et gâteaux et proposons une restauration boulangère (sandwichs végétariens aux légumes cuisinés sur place, pizza et foccaccias garnies, petites salades) hors période covid nous disposons d'une quinzaine de places assises. Outre les clients de proximité nous livrons 7 Amap, 1 biocoop. Nous sommes présents sur 3 marchés dans des quartiers de Marseille. Nous avons le label bio ecocert pour tous nos produits.

Notre fournil est ouvert sur l'espace café.

Boulangerie.salvator@gmail.com

06 1957 5710

Opportunité pour créer une Boulangerie Bio dans un village Bio en Bourgogne en Bourgogne a Le creusot [71]

Nous sommes en train de constituer un Food Place Bio sur une ville de 20 000 habitants (Zone de chalandise de 40 000 habitants).

Seul le magasin bio est ouvert depuis 2018 (mais création en 2012), un restaurant Bio aurait dû ouvrir en 2020 mais suite au COVID, le projet est en stand by. Le porteur de projet ne baisse pas les bras !

Le magasin Bio fait partie de la coopérative BIOMONDE (220 magasins en France, 2^{ème} groupements coopératifs de magasins Bio de France), c'est aujourd'hui le magasin leader de la zone de chalandise.

Le premier bâtiment hébergeant le magasin Bio, est un bâtiment rénové selon les normes BBC, bardage en Bois Douglas du Morvan (local) isolation fibre de carton (approvisionnement: local). Les loges à louer répondront aux mêmes exigences que celle du magasin bio, et attendent les porteurs de projet pour définir le cahier des charges liés aux contraintes du métier.

Notre village Bio s'étend sur 7 000 m² de terrain dont 1 000 m² de bâti. Il reste une loge de 300 m² de libre fractionnable (à aménager car tout est modulable) et il y a encore possibilité de construction (3 000 m²). Toutes les loges sont indépendantes et profitent d'un parking commun de plus de 50 places.

L'emplacement de ce village Bio est n°1 sur la route la plus passante de la ville (15 000 voitures/jours) et situé entre les 2 hypermarchés de l'agglomération. La zone commerciale est définitivement la zone alimentaire de l'agglomération (locomotive : Grand Frais à 200 mètres).

Nous recherchons d'autres futurs chefs d'entreprises pour nous rejoindre : les porteurs de projet doivent être alimentaire & Bio (boulangerie, boucherie, poissonnerie, brasseurs....) Nous cherchons toutes activités qui soient complémentaires à nos activités existantes et qui correspondent à notre philosophie.

C'est pourquoi nous vous proposons un local à louer pour un boulanger cherchant à monter son propre fournil.

prix en fonction de la surface et du cahier des charges mais resterons dans les normes de la zone de la chalandise

Contact Pierre GUILLAUMA BIOMONDE LE CREUSOT 03 85 55 73 63

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Boulangerie Bio au cœur du parc du Queyras a Abries [05] cherche boulanger(e) !

La boulangerie est associée à une épicerie (enseigne Sherpa)

Notre activité essentiellement saisonnière, en été (juin à Septembre/octobre) et en hiver (décembre à mars, le village a une petite station de ski familiale et est également réputé pour les pistes de ski de fond, les balades en raquettes et le ski de rando).

Nous avons repris ce commerce il y a 3 ans et converti la boulangerie en bio (certification imminente)

Nous travaillons avec des farines de la région PACA : Moulins St Joseph et producteurs locaux (Jas du Ricavy dans le 04 et La ferme Ollivier à Chorges 05)

A court terme nous avons besoin d'un boulanger pour les saisons et à plus long terme nous souhaitons développer l'activité avec les marchés locaux, les livraisons dans les épiceries qui font dépôt de pain et dans les enseignes bio de Guillestre et Embrun, ce qui pourrait conduire à un emploi à l'année.

Autre projet : les brioches, pains briochés et viennoiseries maison !

Contact

Caroline 06 14 25 50 24

epicerie.abries@gmail.com

CDI de Boulanger(e) pour la Biocoop en Seine et marne [77]

Dans le cadre du développement d'activité de notre Fournil Bio destiné à l'approvisionnement de nos six magasins, nous sommes à la recherche d'un(e) boulanger(ère).

Devenez Boulanger(ère) chez Biocoop, vous incarnerez nos valeurs, nos engagements et notre esprit de proximité au service de nos clients.

Fournil de Théobald – Biocoop Saint Thibault à Saint Thibault des Vignes

Boulangier(ère) de métier, vous avez une sensibilité aux produits issus de l'agriculture biologique et maîtrisez la fabrication du pain au levain naturel.

Vous préparerez et réaliserez des produits de boulangerie et de viennoiserie afin de fournir les six magasins du groupe, pour cela vous devrez :

- Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en boulangerie ;
- Maîtriser les méthodes de fabrication (sélection et pesage des ingrédients, pétrissage, conduite d'une fermentation, boulage et façonnage des pâtons, cuisson et défournage)
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Vous avez un intérêt pour la panification naturelle sur farine bio et levain.

Diplômé(e) d'un CAP ou d'un BEP boulangerie avec une expérience d'au minimum deux ans, vous êtes une personne dynamique et désireuse de s'investir dans un projet à long terme.

Convivialité et esprit d'équipe sont des valeurs phares.

Motivé(e) par l'envie de faire un pain comme autrefois, un pain de caractère, au levain naturel avec des matières premières de qualité, votre dynamisme et vos compétences professionnelles pourraient s'inscrire dans un parcours donnant du sens à votre implication.

Notre fournil à taille humaine, actuellement en construction, vous attends !

Notre Charte traduit notre exigence sur le choix de nos gammes et sur la qualité des relations avec nos partenaires.

Un fournil spacieux et un équipement entièrement neuf.

Un poste en CDI, temps plein 35H/semaine, statut ouvrier qualifié.

Une rémunération fixe + intéressement + avantages sociaux

Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur – Titres restaurant – Accord intéressement – Prime de 13ème mois
Équipement neuf (Fournil ouvert en septembre 2020)

Contact: recrutement@provisens.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Head Baker position available in Yukon [Canada]

Alpine Bakery

\$/h 18+ - \$/h 22+ (+ = benefits in kind, basic value \$7/h, details see below) Full time, permanent.

HEAD BAKER FOR OUR CERTIFIED ORGANIC ARTISAN ALPINE BAKERY

Alpine Bakery, the first and only Certified Organic Bakery and Café North of 60 is an artisan bakery producing all baked goods daily fresh from scratch with 100% organic ingredients. Our bakery is run as a social enterprise, we promote and encourage social and environmental well being, as well as social change. We start this change with offering organic food and promoting local organic farms.

We are seeking a highly experienced and talented Head Baker to join our team to produce the highest quality authentic certified organic German bakery products.

As the Head Baker you are:

- >leading a small team to bake products from scratch each morning, with a daily changing wide variety of sourdough, light sourdough and yeast bread and other baked goods.
- >the expert in dough lamination with the ability to handle delicate croissant doughs
- >physically fit and able to work full time hours starting 3.30am
- >able to work under pressure and adapt to new baking concepts and ideas
- >managing all day operations of the bakery section
- >following recipes
- >following proper handling of food products

Skills and Qualifications:

- >minimum of 3-5 years of experience with a strong work ethic and a passion for craft baking
- >Baker Trade Certification (e.g. RSE, journeyman's certificate)
- >skilled / knowledgeable in European bakery products

expected start: as soon as possible

Job Type: Full-time, permanent

Salary: \$ 18 -\$ 22 per hour + benefits in kind (basic value \$ 7 per hour) +Additional pay

> tips

Benefits in kind:

- > basic value of benefits in kind \$7 per hour
- > + discount on all products
- > + long term employees participate in net revenue profits
- > + long term employees get support for not by YHCIP covered costs

Additional Application Instructions

<https://www.alpinebakery.ca/our-vision>

NO PHONE CALLS PLEASE - Contact Silvia Streit or Erika Moesli. Apply with a short cover letter, resume, and references by email at info@alpinebakery.ca

Chez Pitchou, recherche un/une boulanger(e) a Toulon [83]

Nous ne travaillons qu'en bio, avec des levains naturels.

Nous recherchons quelqu'un avec un CAP ou alors de l'expérience. Un peu de curiosité, un peu de bonne humeur, et de la bonne musique seront les bienvenus.

Nous éviterons le travail de nuit, ne travaillerons pas le dimanche et le lundi alors si vous voulez participer à l'aventure envoyer vos candidatures à : chezpitchou@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche partenaire(s) associé(e)s bio a Ceyreste [13]

Nous sommes une boulangerie biologique située à Ceyreste (13600) qui existe depuis 25 ans et la structure actuelle depuis 2013. Nous sommes aujourd'hui en SASU et nous sommes en train de finaliser à fin avril la rénovation totale du fournil avec mises aux normes et changement du four à fioul pour un four MAP électrique de 13m2 soit 130 kilos de pain par four. Je suis actuellement le seul salarié de la structure.

Le pain est au levain naturel, sel de Guérande, eau du réseau, et farines FLORIMEULE et BORSA.

Nous livrons les magasins bio de la région Aubagne La Ciotat et pour l'instant un seul magasin sur Marseille la Biocoop Grand Littoral.

Nous avons actuellement 2 marchés par semaine le mardi soir à Ceyreste pour desservir les gens du village et le samedi matin sur le marché d'Aubagne.

Nous avons 2 véhicules de livraison de type KANGOO.

Il y a un fort potentiel de développement sur Marseille et étant donné la position stratégique de Ceyreste à cheval sur le Var et les Bouches du Rhône, il y a un autre fort potentiel de développement sur le Var avant Toulon.

Étant donné la mise aux normes, l'outil ne demande qu'à prospérer avec des gens motivés prêts à investir du temps et de l'argent pour faire fructifier la boulangerie.

Nous sommes donc à la recherche d'associés prêts à relever le défi ensemble de faire évoluer la boulangerie.

Je tiens bien sûr à la disposition des candidats tous les documents comptables.

A bientôt

Nicolas ALLAIS Tel: 06.41.95.22.17

L'ECO PAIN D'ABORD

5 CHEMIN DU RIAU 13600 CEYRESTE

CERTIFIE PAR FR BIO 10

SIREN 791635634

La boulangerie Pain noir Pain blanc recherche un(e) boulanger(e)/vendeur(se)/livreur(se)

Pain noir Pain blanc est une boulangerie biologique Schilikoise qui propose des pains et des viennoiseries au levain naturel. Il s'agit d'une société par actions simplifiées (SAS) de 5 personnes qui a pour ambition d'évoluer vers un fonctionnement coopératif. Nous proposons notre pain dans la boutique de la boulangerie mais aussi sur 4 marchés de l'Eurométropole et dans des points de distribution.

Description et caractéristiques du poste : Le travail consistera à produire, cuire, livrer et vendre le pain et les viennoiseries (en boutique et sur les marchés). Le poste proposé est un CDD de 30h hebdomadaires jusqu'à la fermeture annuelle de la boulangerie (fin juillet - début août). Ce poste sera renouvelable à partir de septembre, et pouvant évoluer vers un CDI à 35h hebdomadaires. Début effectif : courant du mois de mai 2021.

Le salaire de départ est de 10,49€ brut de l'heure et sera bien sûr évolutif. Il sera réparti sur un planning tournant de 3 semaines (4 jours travaillés/semaine en moyenne). L'amplitude de travail est du lundi au samedi. Les jours pourront évoluer. Quelques heures de nuits sont prévues.

A termes, l'objectif de cette embauche est de faire participer la nouvelle ou le nouveau venu(e) aux différentes tâches administratives et aux prises de décisions qui concernent le fonctionnement de la boulangerie en lui proposant le sociétariat. Nous ne recherchons pas en priorité un(e) boulanger(e) qualifié(e) mais quelqu'un de confiance que nous pouvons former et qui est prêt à s'impliquer dans la vie de la boulangerie.

Candidat(e) en reconversion bienvenu(e).

Ce que nous attendons du/de la candidat(e) :

- un intérêt pour la panification au levain
- une participation active dans la vie de la boulangerie, une implication dans le collectif
- une recherche d'autonomie et un bon sens de l'organisation du travail
- quelqu'un avec le permis B (pour les livraisons).

Merci de postuler à l'adresse contact@painnoir-painblanc.fr en envoyant un CV et lettre de motivation.

www.painnoir-painblanc.fr

<https://www.facebook.com/painnoirpainblanc67/>

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche boulanger pour le village de Sigoyer [05]

Sigoyer, un très charmant petit village situé à 20 minutes de Gap recherche un boulanger.

La municipalité lui met à disposition un lieu.

C'est une véritable aubaine pour les passionnés de nature et de tranquillité.

Le village comprend une école, un camping au départ des sentiers de randonnée et un site mondialement connu pour l'escalade sur la Ceuze.

en quête d'un nouveau prestataire pour notre magasin multi-services et nous avons donc mis en ligne un appel à candidature pour une nouvelle délégation de service public. Nous laissons toutes les possibilités ouvertes quant à la marche du magasin et notamment nous n'imposons pas que ce soit une boulangerie même si cette option à notre préférence. Un dépôt de pain nous intéressera aussi.

<https://www.marches-publics.info/Annonces/MPI-pub-2021064162.htm>

CDI de Boulanger(e) pour la Biocoop en Seine et marne [77]

Dans le cadre du développement d'activité de notre Fournil Bio destiné à l'approvisionnement de nos six magasins, nous sommes à la recherche d'un(e) boulanger(ère).

Devenez Boulanger(ère) chez Biocoop, vous incarnerez nos valeurs, nos engagements et notre esprit de proximité au service de nos clients.

Fournil de Théobald – Biocoop Saint Thibault à Saint Thibault des Vignes

Boulanger(ère) de métier, vous avez une sensibilité aux produits issus de l'agriculture biologique et maîtrisez la fabrication du pain au levain naturel.

Vous préparerez et réaliserez des produits de boulangerie et de viennoiserie afin de fournir les six magasins du groupe, pour cela vous devrez :

- Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en boulangerie ;
- Maîtriser les méthodes de fabrication (sélection et pesage des ingrédients, pétrissage, conduite d'une fermentation, boulage et façonnage des pâtons, cuisson et défournage)
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Vous avez un intérêt pour la panification naturelle sur farine bio et levain.

Diplômé(e) d'un CAP ou d'un BEP boulangerie avec une expérience d'au minimum deux ans, vous êtes une personne dynamique et désireuse de s'investir dans un projet à long terme.

Convivialité et esprit d'équipe sont des valeurs phares.

Motivé(e) par l'envie de faire un pain comme autrefois, un pain de caractère, au levain naturel avec des matières premières de qualité, votre dynamisme et vos compétences professionnelles pourraient s'inscrire dans un parcours donnant du sens à votre implication.

Notre fournil à taille humaine, actuellement en construction, vous attends !

Notre Charte traduit notre exigence sur le choix de nos gammes et sur la qualité des relations avec nos partenaires.

Un fournil spacieux et un équipement entièrement neuf.

Un poste en CDI, temps plein 35H/semaine, statut ouvrier qualifié.

Une rémunération fixe + intéressement + avantages sociaux

Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur – Titres restaurant – Accord intéressement – Prime de 13ème mois

Équipement neuf (Fournil ouvert en septembre 2020)

Contact: recrutement@provisens.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche collaborateur artisan boulanger sur Céré-la-Ronde [37]

Bonjour,

Je m'appelle Armand, j'ai 30 ans et je suis artisan boulanger. J'ai obtenu mon CAP boulanger en candidat libre après plusieurs années d'apprentissage auprès de paysans et artisans boulangers passionnés. J'ai racheté l'année dernière le fonds de commerce de Sarah Bertin (Melle B), diplômée de l'EIDB et je fais ainsi du pain au levain biologique depuis 1 an sur la commune de Céré-la-Ronde. Près d'un an avant mon installation, je me suis formée auprès de Sarah en m'inspirant, en partie et par son intermédiaire, de la formation dispensée à l'EIDB. Je fabrique aujourd'hui du pain au levain selon la méthode du passage au froid (J+1).

Céré-la-Ronde est une petite commune d'Indre-et-Loire, de 450 habitants, très dynamique et limitrophe du Loir-et-Cher (à égale distance de Blois et Tours). De nombreux artisans/agriculteurs y sont installés (brasserie, chèvrerie, glacier artisanal, biscuiterie, céramiste, etc) et le bourg se réenchante depuis plusieurs années autour d'une charcuterie, d'une épicerie, d'une crèche et d'une école Montessori.

Je commercialise mon pain localement dans différents réseaux de distribution. Je suis présent sur les marchés de Blois et Montrichard, je livre deux magasins bio (à Montrichard et Bléré) ainsi que les AMAP de Chitenay et d'Amboise. Enfin, j'organise une fois par semaine une vente au fournil pour les habitants de Céré-la-Ronde et communes alentour. La charge de travail induite par le réseau de commercialisation actuel permettrait aujourd'hui d'accueillir un second artisan boulanger au fournil. Je recherche ainsi une personne avec qui partager mon outil de travail et vendre une partie de mon réseau de commercialisation (temps de travail à définir selon les volontés de l'intéressé(e)).

Je loue à la commune qui est propriétaire du bâtiment, un fournil qui se situe dans le bourg de Céré-la-Ronde. Concernant l'outil de travail, un investissement est à prévoir pour le pétrin, la chambre froide et le petit matériel. L'objectif de cette collaboration consiste pour chacun, à garder son indépendance tout en bénéficiant d'un partage intelligent de l'outil de travail.

Si cette perspective vous intéresse, merci de me contacter dans un premier temps par mail à l'adresse suivante : armandresneau@gmail.com. Je serai ravi de connaître votre itinéraire professionnel, vos envies et perspectives, vos valeurs, ainsi que votre motivation à partager un outil de travail.

Contact: Armand RESNEAU (Cho'Pain) Tel : 07 82 75 80 91

Boulang(er)e recherché(e) pour une ouverture a Milan [Italie]

Ciao! Cet automne nous ouvrons au centre de Milan une micro-boulangerie (50m2), spécialisée en produits salés et sucrés 100% levain naturel. Nous ferons partie d'un réseau très actif de jeunes producteurs, meuniers et boulangers qui considèrent le panification naturelle comme un acte social et écologique qui peut redéfinir les relations humaines, territoriales et culturelles. Nous démarrerons avec une petite production (5 pains et focacce + 5 produits sucrés) avec une équipe de trois personnes, pour enfin agrandir au fur et à mesure la production et l'équipe.

Nous recherchons une personne enthousiaste, force de proposition et « open minded » qui adore travailler en team. La/e candidat/e doit avoir le visa pour travailler en Europe et parler un peu d'anglais (ou italien :).

Nous offrons un temps plein (40 heures/semaine) CDD convertible en CDI après une période d'essai, la garantie d'une ambiance de travail très bienveillante et une formation continue.

contact: 7francescagatti@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

L'Engrain" Belle boulangerie artisanale en plein essor, situé en cœur de ville à Revel (31250), recherche un boulanger H/F

Pour participer à l'élaboration, à la fabrication et à la cuisson de différents types de pains, et ce dans le respect des fiches techniques de l'enseigne. Tous nos pains sont confectionnés au levain et 95% sont Bios.
Titulaire d'un CAP ou BEP Boulangerie (ou Boulangerie / Pâtisserie), vous maîtrisez les bases de la boulangerie. Vous savez exécuter les tâches confiées avec rigueur et rapidité.

Savoirs et savoir-faire :

- Effectuer le boulage, la tourne, le façonnage des pâtons ;
- Conduire la fermentation ;
- Diviser la masse de pâte en pâtons ;
- Sélectionner, doser les ingrédients pour réaliser les pâtes (pain, viennoiserie) ;
- Appliquer avec rigueur les règles d'hygiène (nettoyage des outils et de l'environnement de travail), de sécurité et de qualité en vigueur.

Qualités recherchées:

- Rigueur ;
- Autonomie ;
- Souci du détail ;
- Grand sens de l'organisation ;
- Attention portée à la qualité des produits.

Horaires de travail :

CDI Temps plein : 39h/semaine. 2 jours de repos consécutifs. Horaires de nuit et de jour selon planning.

Salaire : À définir selon années d'expérience et les compétences.

Lieu de travail : La boulangerie L'Engrain est située à Revel (31250) sur la place du Beffroi.

Contact :

Si ce poste correspond à vos compétences, envoyez votre CV à lengrain1@orange.fr ou contactez-nous, du lundi au dimanche de 8h00 à 16h00 au 05.34.65.39.34.

Au plaisir de vous rencontrer !

La boulangerie Perséphone recherche un(e) boulanger(e) à partir de septembre 2021.

Perséphone est une petite boulangerie qui emploie actuellement une vendeuse et un apprenti en plus de la boulangère propriétaire.

La boulangerie a 3 ans d'activité et est située au 102 boulevard Diderot à Paris.

Nous ne travaillons qu'en BIO, avec des levains naturels, sans utiliser de mixte meunier et avec des matières de très bonne qualité.

Nous recherchons donc une personne ayant une réelle sensibilité au BIO et au travail artisanal.

La boulangerie est membre du Collège Culinaire de France et a déjà bénéficié de plusieurs articles dans la presse, radio et TV. Notamment, elle a été classée parmi les meilleures boulangeries de Paris dans les magazines L'Express en 2019 et Télérama en 2020.

Expérience requise : au minimum un diplôme de CAP boulanger.

Contact:

Pour toute candidature, envoyer le CV à CHRISTEL REGIS (christel.regis@hotmail.com) avec lettre de motivation précisant l'adéquation du profil au poste proposé.

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

CDI Boulanger(e) responsable d'equipe a Vichy [03]

La Boulangerie est installée depuis 2019, aujourd'hui le centre de fabrication emploie 3 personnes, et le pain est distribué sur un autre site à proximité.

La production est uniquement bio ; la gamme se veut courte pour permettre rigueur de travail et qualité.
Sous la direction du gérant vous aurez la responsabilité de la production et de l'encadrement de l'équipe.

Inscrit(e) dans une démarche bio vous travaillez sur levain dur et liquide.
Vous travaillez différentes farines bio : de tradition, d'engrain, d'épeautre.
Vous savez rafraîchir un levain, travailler sur des longues fermentations.
Vous travaillez avec les températures de base, et la mesure des températures de pâte est réalisée en fin de pétrissage.
Vous devez être capable de passer sur tous les postes : tour, four, fabrication.

Enfin votre expérience, et vos compétences socioprofessionnelles vous permettent de manager une équipe et de transmettre votre savoir.

Poste en CDI à pourvoir dès que possible

Horaires de travail : 6h00-13h00 du mardi au Samedi

Salaire brut mensuel : Entre 2000€ et 2500€

Cette offre de poste vous intéresse et vous souhaitez échanger avec nous sur le poste, le bassin économique vichyssois et ses possibilités ?

Faites nous parvenir votre CV : vichy@actoconsulting.com

Contactez-nous :

Valérie ALIZARD 06 64 14 09 76

Laure DENARD 07 64 45 57 04

Vous voulez en savoir plus sur notre ville : <https://www.vichy-destinations.fr/> , notre région : <https://www.auvergnhonealpes.fr/>