

Newsletter EIDB N°6

Avril 2015



École internationale
de boulangerie



MATÉRIEL:

TARIFS PRÉFÉRENTIELS POUR LES MEMBRES DU RÉSEAU EIDB

EXAMEN REUSSI POUR LA SESSION JANVIER 2015 ARTISAN BOULANGER BIO

Bravo aux 10 stagiaires de la formation Artisan Boulanger bio (niveau IV). Après 9 semaines d'apprentissage intense à l'EIDB et 5 semaines de stage pratique, la réussite est totale. Les tables d'examen sont prometteuses d'un bel avenir professionnel à toutes et à tous.

FOCUS SUR LE FOURNIL EPHEMERE



Crédit: blog.tourisme93.com



Crédit : Le Fournil Éphémère

En 2014 après l'obtention de leur diplôme d'Artisan Boulanger Bio à l'EIDB en avril, Gaultier Vexlard et François Massonet ont ouvert "Le Fournil Éphémère" à Montreuil. Un jour ici, demain à Lyon ... dans quelques mois dans le Montana ? Le «Fournil Éphémère» a pour objectif de déployer de façon temporaire un atelier de fabrication de pain au levain utilisant uniquement des produits issus de l'agriculture bio, promouvoir la panification au levain et le pétrissage lent auprès des visiteurs, redonner vie à d'anciens ateliers en sommeil en faisant coexister production artisanale et production artistique. Le Fournil Éphémère a d'ailleurs récemment accueilli Thomas Tefri-Chambelland pour la fabrication d'un pain spécial dans le cadre du lancement d'une nouvelle vodka. Retrouvez le Fournil Éphémère sur le [site internet](#) et leur page [Facebook](#)

ON PARLE DE NOUS

- * **Salon du livre**, 22/03/15 à Paris: participation de Thomas Tefri-Chambelland au débat "Qu'est-ce que le pain". Plus de détails [ici](#).
- * Le directeur de l'EIDB a également été invité à participer au débat du dossier spécial "farine" de l'émission "la Quotidienne", sur France 5.
- * Le site farine-mc.com a publié un article sur Matthias Arbion, ancien élève à l'EIDB.

CONTRAT D'APPRENTISSAGE POUR LES PLUS DE 25 ANS

Si vous souhaitez vous faire la main avant de vous installer, sachez que la loi précise que les jeunes de 16 à 25 ans peuvent signer des contrats d'apprentissage. Néanmoins, elle prévoit qu'un jeune âgé de plus de 25 ans peut signer un contrat d'apprentissage s'il a un projet de création d'entreprise. La durée du contrat peut être réduite à un an suivant son parcours de formation antérieure. Pour plus d'informations consulter le site <http://vosdroits.service-public.fr>

FELICITATIONS AUX ANCIENS ELEVES DE L'EIDB

Laure Thomas a préparé le CAP en 2014 et a ouvert "La P'tite Boulange Paysanne" (pain au levain et farine bio) à Chevières en Isère. Loïc Reynaud, a suivi la formation longue Artisan Boulanger Bio de septembre 2014 et a ouvert courant avril "A mie chemin" à Peyruis dans les Alpes de Haute-Provence, dans l'idée d'une vente ambulante de ses produits.

- * Plusieurs modèles de pétrins à bras plongeant 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 5 920€ HT.



- * Laminoirs de la marque Z-Matik, modèles manuels ou modèles automatiques. Modèles SF500N à SF600LT ou SF6514 à SF6520. Longueur tapis: 1850mm à 4560mm. Diamètre cyl: 80, écran tactile couleur (modèle automatique), 8 rouleaux de découpe disponibles, enrouleurs, farineur. Livraison env. 4 sem. Matériel neuf et livraison en sus, Garanti 1 an par le constructeur. À partir de 2 463 € HT.



- * Doseur mélangeur numérique B3 Univers, marque Baktec. 3 entrées d'eau: chaude, froide et réfrigérée. Capacité d'eau selon pression: 25l/min, température de 1° à 80°, tolérance de 0,4°. 3676,25 € HT



- * Refroidisseur BKL200 Ice, marque Baktec. Capacité 40-150 L par heure. Température: 1,5°C-3°C. Capacité de refroidissement 1191W. 2480,63€ HT
- Pour tout renseignement, [nous contacter](#).

Newsletter EIDB N°6

Avril 2015



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES

* BOULANGERIE BIO PARISIENNE CHERCHE BOULANGER(E)

CDI rémunéré 1800 euros net mensuel. 40h hebdomadaires, horaires 4h-12h, deux jours de repos hebdomadaire. Boulangerie artisanale innovante, travail en équipe de 3 à 4 personnes. Autonomie professionnelle, rigueur et qualité d'organisation sont attendues pour ce poste. Merci de faire parvenir vos CV et lettre de motivation par Mail: emploi@painbio.net

* RECHERCHE DIRECTEUR DE PRODUCTION

Boulangerie-Pâtisserie à Shangai (Chine), recherche son directeur de production: 15 ans d'expérience dans la Boulangerie – Pâtisserie. Expérience réussie en tant que responsable d'un laboratoire de production. Expérience à l'international nécessaire, anglais indispensable. Formation : Boulanger – Pâtissier. Management : a managé des équipes de 20 à 100 personnes. Profil : entrepreneur, il a déjà participé à la mise en place d'un centre de production. Qualité : passionné, rigoureux, organisé, grande capacité d'adaptation, pédagogique et formateur, autonome. Conditions : salaire motivant + bonus, logement, billet d'avion, frais de visa de travail, assurance maladie.

Mail: fp@farine-bakery.com

* LA FABRIQUE À PAIN RECHERCHE UN(E) RESPONSABLE DES VENTES à Aix-en-Provence. Bac ou plus.

Intérêt et connaissance de l'Agriculture Biologique. Expérience de vente et/ou de service, Anglais: bon niveau à l'oral, autres compétences linguistiques appréciées. Excellente présentation CDI 35h/hebdo. Salaire motivant. Envoyer CV et lettre de motivation par Mail: contact@lafabriqueapain.com

* RECHERCHE BOULANGER(E) TOU- RIER (ET PATISSIER(E) SI POSSIBLE)

dans une société qui a un développement à l'international. Le poste actuel est au Japon avec possibilité d'évolution. La langue japonaise serait un atout supplémentaire mais non indispensable. Qualités requises: être passionné, curieux et à l'affût des tendances de consommation. Possibilité d'organiser un entretien d'embauche par internet. Poste à pourvoir dès maintenant. Contact: Blandine Doucet Mail: doucetjm@dominique.co.jp Tel: 07 80 44 28 48

* FOURNIL BIO DANS L'HERAULT CHERCHE COLLABORATEUR(TRICE).

Le fournil bio propose un emploi à temps plein basé sur la polyvalence : tenue de la boutique, marchés de plein vent, livraisons (permis B) et soutien au fournil. Contrat de 4 mois dans un premier temps sur la base du smic. Ce poste peut s'adresser à quelqu'un qui souhaite acquérir une vision globale du métier d'artisan boulanger Bio avant une installation par exemple. Mail: sined_d@hotmail.fr

* VENTE 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 spirale (4 ans /1 an), une trancheuse automatique 1 an, 1 chambre de pousse double compartiment capacité maxi 150 baguettes 4 ans, un 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 : 1 ouvrier 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

* CHERCHE COUPLE DE BOULANGERS

Commune du Vaucluse (Crillon le Brave) recherche pour sa future boulangerie au feu de bois couple de boulangers. Type de contrat : Indépendant/ Freelance. Expérience : 0 à 2 ans . Niveau d'études : BEP/CAP Travail à plein temps. Commerce et logement communal. Dossier de candidature: [ici](#) Mail: mairie.crillonlebrave@gmail.com