

**ÉCOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE (EIDB)**

# EL APRENDIZAJE DEL SABER HACER



La Escuela Internacional de Panadería acoge en un pequeño pueblo de los Alpes de la Alta Provenza un centro de formación único en el uso de fermento natural en la enseñanza de la panadería tradicional.



École Internationale nace de una visión de hace veinte años sobre la necesidad de retribuir a la artesanía y al saber hacer tradicional el lugar que le corresponde en la sociedad contemporánea y ofrecerle los medios para desarrollar. Combinando tradición y modernidad, saber hacer manual, saber científico y exigencias económicas, el desarrollo de la EIDB en Francia e internacionalmente hoy da fe de la relevancia de su modelo. Se organiza a través de una estructura privada propiedad de su fundador, independiente de la educación nacional, sindicatos profesionales mayoritarios e inversores públicos o privados. Esta gran independencia ofrece una excelente agilidad para adaptarse a los cambios del mercado de la panadería y nuevos desafíos de aprendizaje.

El centro de formación abre sus puertas en 2005 para dar respuesta a solicitudes de formación para amateurs y poco a poco a otras peticiones de apasionados del pan con el deseo de cambiar de profesión para dedicarse (profesionalmente) a la panadería tradicional. Los dos pilares en el que se basa el centro dentro de la enseñanza desde su fundación son el uso de fermento natural y la

panadería orgánica. La escuela recibe aproximadamente a cuarenta alumnos por año, quienes desarrollan, posteriormente a su formación, proyectos en Francia y en el extranjero.

La escuela expide un diploma único de nivel cuatro (equivalente a bachillerato) en Europa, reconocido por el estado francés. Las clases son específicas, orientadas al sector ecológico y a la panificación con levadura natural. Un factor clave de este centro es el sector orgánico y un actor económico en la región, el EIDB está comprometido con un enfoque de RSE.

**La única escuela del mundo que ofrece un diploma de nivel 4 orientado específicamente a la elaboración de pan de masa madre natural, al sector ecológico y a la creación de empresas.**

Los profesores de este centro son conscientes de la importancia de participar en la creación de cadenas de valor fuertes en el trigo-harina-pan y más ampliamente, conscientes de ser un movimiento profundo en la sociedad en el que mujeres y hombres cuestionan su relación con el trabajo y la inversión a largo plazo alimentar sanamente a sus conciudadanos.

Cuna de iniciativas sostenibles, emprendedoras, económicas, humanas, sociales y medioambientales, la EIDB es una incubadora de proyectos y hoy, una formidable red de panaderos emprendedores.



Su fundador, Thomas Teffri-Chambelland, cuenta con veintidós años de trabajo de producción, formación y experiencia en el sector del pan de trigo, en Francia e internacionalmente. Autor y editor de libros técnicos de panadería en francés y en idiomas extranjeros. Emprendedor, formador y consultor en el sector de la Panadería, en Francia y en el extranjero. Al mismo tiempo que auditor de empresas de panadería, consultoría y asistencia al desarrollo. Es especialista en la elaboración de pan de masa madre natural y del sector ecológico así como en el sector sin gluten y cuenta con ser elegido campeón francés de Panettone en 2021.

Thomas crea en 2005 esta estructura de formación para futuros panaderos ecológicos donde la agricultura y el cultivo de cereales cobran una gran importancia y en



donde la economía local ha experimentado un gran desarrollo a lo largo de los años por el volumen de negocio. La escuela acoge a una cuarentena de alumnos al año y ha creado una red de panaderos apasionados tanto en Europa, América y Asia.

Cuna de iniciativas sostenibles la EIDB es una incubadora de proyectos y una formidable red de panaderos emprendedores.

### El diploma

Es en 2012 cuando Thomas crea una certificación orientada específicamente a la panificación con masa madre natural y de esta manera el centro de formación profesional otorga un título oficial llamado "Boulangier, nivel 4". La creación de este diplomado ha supuesto un importante trabajo pedagógico y administrativo y constituye el primer diploma en el mundo y el único que confirma la panadería tradicional con masa madre por un lado y el dominio de los sectores ecológicos por otro.

Las características de este título se basan en capacitar y apoyar a adultos en reciclaje profesional que desean aprender los métodos tradicionales de elaboración del pan en masa madre y abrir su panadería. La organización de formación está especializada en la elaboración de pan de



masa madre y en el sector ecológico. Todos los productos están elaborados con ingredientes *“procedentes de la agricultura ecológica”*. Por lo tanto, los requisitos y limitaciones de la fabricación *“orgánica”* se estudian con todas las habilidades requerido. Se abordan todos los aspectos profesionales y técnicos relacionados con la futura instalación del aprendiz. forma teórica y concreta. Los altavoces externos pueden proporcionar una visión moderna y actualizada con cuestiones relacionadas con la futura instalación de los aprendices. La red escolar cuenta con más de 200 negocios y es un gran recurso para los aprendices. Y, por último, el apoyo a cada alumno es personalizado gracias a un equipo docente competente e involucrado.

El grupo de aprendices cursa una formación en la Escuela y, a continuación, los alumnos pasarán a las empresas con un único objetivo, abrir su propio establecimiento ecológico, en la ciudad o en el campo. El objetivo es proporcionarles teoría para reforzar la práctica, con una base de conocimientos en torno a los aspectos financieros y económicos de la gestión empresarial, para que puedan realizar sus proyectos. Junto al aprendizaje del saber hacer, la escuela también brinda supervisión para ayudar a los futuros panaderos a construir su proyecto, apoyo a la creación de empresas.

## TIPOS DE FORMACIÓN

Se brindan diferentes tipos de formación para los que quieran adherirse a este proyecto entre los que cabe destacar

- **Una formación de artesano panadero orgánico**

Orientada a quienes quieren empezar su propio negocio de panadería con un programa de 582 horas en quince semanas le da las bases necesarias para abrir su panadería. Esta formación otorga (bajo aprobación) un título específico nombrado *“Boulangier”*, de nivel 4, registrado en el RNCP (registro nacional de las certificaciones profesionales).

- **Formaciones a la medida**

Profesionales o no, l'école internationale de boulangerie puede considerar solicitudes específicas de formaciones. Los programas y duración de esas formaciones están definidas en común para responder de la mejor manera a sus expectativas.

- **Una formación Iniciación a la panadería tradicional con masa madre natural**

Esta es una formación sin diploma dirigida a adultos principiantes, amadores o profesionales con una formación de cuarenta horas, específicamente orientada a la panificación con masa madre y orgánica, está destinada especialmente a futuros empresarios.

- **Formación “perfeccionamiento”**

Esta formación de cinco días sin graduación está dirigida para por panaderos o jefe de empresa y está orientada principalmente al panettone y la bollería de masa madre.



## Fermentación Controlada SYSTEM Plus

Fabricamos nuestras cámaras para que toda su producción y variedad se desarrolle en un mismo ciclo



## Línea Bravo Grupo de Panificación

Nueva maquinaria de panadería que permite elaborar cualquier tipo de pan artesanal de calidad

**DISTRIBUIDOR  
EN EXCLUSIVA  
PARA ESPAÑA**



POLÍGONO INDUSTRIAL LAS QUEMADAS  
C/ Imprenta Alborada, Parcela 220-B Mod. 2, Córdoba  
Tel. 957 325 240 · 685 910 317  
tecmaqhor@tecmaqhor.es  
www.tecmaqhor.es  
Delegación Comercial en Valencia: 665 612 471

