

Newsletter EIDB n°10

Octobre 2015



École internationale
de boulangerie



MAURO MORANDIN À L'ÉCOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE

EIDB a eu l'honneur d'accueillir, pendant trois journées le spécialiste du Panettone, [Mauro Morandin](#).

Les stagiaires ont pu participer au cours de Panettone: Gestion des levains à Panettone, fabrication de Panettone dans la tradition Turinoise et Milanaise, technique de fabrication de panettone vegan et panettone au seigle, fabrication de Pandoro. Retrouvez plus d'informations sur Mauro Morandin sur le lien ci-dessous:



<https://www.facebook.com/maestromauromorandin/likes>

FORMATION INITIATION À LA BOULANGERIE TRADITIONNELLE: PLUS QUE 5 PLACES:

Cette formation de 40h se déroulera en janvier 2016. Les modules "Théorie de la Panification et données économiques", "Réalisation de pains traditionnels au levain naturel" et "Structuration des entreprises : faire les bons choix." sont destinés notamment à des futurs chefs d'entreprise. Plus de détails sur notre site internet [en cliquant sur ce lien ici](#).

BIOPAIN TOUT

SIMPLEMENT



Si vous allez à Six-Fer-à-Cheval en



Haute-Savoie, il n'y a pas que son cirque qui vaut le détour. Vous pouvez désormais passer voir Marie et Pascal Grouleau. Diplômés de l'EIDB depuis avril 2015, ils ont ouvert début septembre leur fournil "Biopain tout simplement". Les débuts sont très encourageants et nous leur souhaitons une très bonne continuation!

BRAVO À BERNARD PASQUALINI ET SON CARREAU DE BLÉ.

Diplômé de l'École Internationale De Boulangerie en avril 2015 Bernard Pasqualini a ouvert son entreprise ce mois-ci. Le concept est prometteur: Commander et régler son pain sur son site internet et le récupérer en point relais. Pour visiter son site, cliquez sur le logo le carreau de blé ici:



Le salon HOST à Milan se déroulera du 23 au 27 oct. 2015.

En tant que membre de notre réseau, vous pouvez recevoir une invitation de la part de notre fournisseur de pétrins [Bianchi Rapida](#). Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à nous contacter par mail: contact@eidb.fr. Retrouvez plus d'informations sur le salon Host en cliquant ici: <http://host.fieramilano.it/fr>

MATÉRIEL NEUF: TARIFS PRÉFÉRENTIELS POUR MEMBRES DU RÉSEAU EIDB

* Plusieurs modèles de pétrins à bras plongeant de la marque Salva, type Artofex. Matériel neuf et livraison franco, garanti



1 an par le constructeur. 2 vitesses, 230/400 V, 50/60 Hz. Capacité de 25 à 150 kilos de farine selon les modèles. (AB25-35-50-80-125-150) À partir de 5542€ HT.

* Pétrins à bras plongeants de chez Bianchi Rapida. Matériel neuf, livraison en sus, garanti un an par le constructeur. Capacité de 7 à 160 kg de pâte selon les modèles. À partir de 5 920€ HT. Pour plus de détails, nous contacter



* Refroidisseur BKL200 Ice, marque Baktec. Capacité 40-150 L par heure. Température: 1,5°C-3°C. Capacité de refroidissement 1191W. 2480,63€ HT

* Four électrique de

marque Fringand, modèle Modelec, 4 étages et 2 voies. Modèle Modelec pour des cadences de production élevées. 3, 4 ou 5 étages et entre 2,70 et 22,50m2 de surface de cuisson. Neuf, livraison en sus, garanti un an par le constructeur. À partir de 27930€ HT.



PLUS DE DÉTAILS: contact@eidb.fr

Newsletter EIDB n°10

Octobre 2015



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES (Suite)

* **À VENDRE: PÉTRIN À SPIRALE RMJ-25** d'occasion. Modèle perfectionné ayant une vitesse de cuve et d'outil variable. Il permet de pétrir de 4 à 25 kilos de farine. Pétrin à l'école internationale de boulangerie en janvier dernier. Il avait deux ans, et avait peu servi. Peu utilisé car trop grand pour mon activité. 2750€ HT [Éric Guillaume Téléphone: 06.88.47.34.21](mailto:Eric.Guillaume@eidb.com)



* À VENDRE : FDC BOULANGERIE BIO



Vente de société (EURL) (murs conservés), surface labo + vente 40m2, surface stockage : 30m2 +10m2 en extérieur, surface annexe : 40m2; logement au dessus de la boulangerie Vente de l'ensemble du matériel de production : four électrique Fringand de 6 ans, 2 pétrins à spirale (4 ans /1 an), 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

* **RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)** pour travailler à la fabrication de pain biologique au levain naturel, avec cuisson au four à bois. Cette personne sera amenée à vendre sur les marchés. Expérience souhaitée. Embauche en CDD avec évolution possible vers un CDI Contact uniquement par mail ou courrier (CV et lettre de motivation) La Ferme du Tamarin,
Thérèse et Jean-Paul Berthomé 85160 St Jean de Monts
courriel: jep.berthome@orange.fr

RECHERCHE UN COLLABORATEUR (TRICE), ASSOCIÉ(E) pour mutualiser un savoir faire ainsi qu'un potentiel financier pour un projet de boulangerie bio et produits salés et sucrés avec distribution en cycle court(marchés, amap, boutiques bio). Projet d'installation dans une ville moyenne max 40.000 habitants ou à proximité et de préférence grand sud est. Ouvert à toutes propositions sérieuses et dans le respect de l'être humain. J'ai une expérience de plusieurs années (salariale, entrepreneuriale) en boulangerie; mise en sommeil et qui ne demande qu'à être réactivée. Vous pouvez me contacter au [Laurent Maillet 0679123447](mailto:Laurent.Maillet@eidb.com)

* **CHERCHE REPRENEUR pour continuer activité Four à bois:** Dans la Sarthe, en campagne, à 12 mn du Mans pour cause de départ en retraite fin Septembre, je cherche un repreneur pour continuer l'activité pains et viennoiseries en bio uniquement. Four à bois Ephrem à sole tournante. Nombreuses variétés de pains :blé, épeautre, seigle, sarrasin, kamut, sans gluten, etc. Clientèle :écoles , marché, amap ,vente au fournil.
Accompagnement possible du repreneur pour le démarrage.
Tél : 06 77 75 74 59
courriel: b.yvon@wanadoo.fr