

# Newsletter EIDB n°13

Février 2016



école internationale de boulangerie

## DU NOUVEAU SUR LE SITE INTERNET



L'école internationale de boulangerie vous invite à venir naviguer sur son nouveau site internet. Vous y trouverez les informations sur l'école, son équipe, ses formations, des témoignages et des exemples de réussites de nos stagiaires, l'intégralité des newsletters et la nouveauté: une série de tutoriels afin de partager un ensemble de données techniques et de recettes.

Découvrez les tutoriels en cliquant sur le lien ici:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/tutos.php>

## FORMATION PERFECTIONNEMENT: ENCORE 2 PLACES



Cette formation s'adresse aux chefs d'entreprises et ouvriers qualifiés souhaitant se perfectionner, aborder des fabrications traditionnelles et techniques et échanger sur des problématiques rencontrées dans la structuration de leur entreprise. Le planning, le devis, le programme et les procédures d'inscription sur notre site internet ici:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/perfectionnement.php>



### MERCI EUROPAIN 2016

EIDB remercie les organisateurs du salon et tous les professionnels ainsi que les anciens, actuels et futurs stagiaires d'être venus échanger avec nous à cette occasion.



LA MAISON AUX PAINS à  
Strasbourg

Giraudeau Loïc s'est formé à  
l'EIDB en 2013. En juillet 2014,

il s'installe à Strasbourg en proposant du pain à la coupe, des viennoiseries, des sandwich dans une épicerie fine. Vous pouvez découvrir ses pains et autres gourmandises sur sa page facebook en cliquant sur le lien ci desous:

[www.facebook.com/lesmichsalolo](http://www.facebook.com/lesmichsalolo)

ILS FONT DES DEVIS, DES PLANS ET DES PAPIERS...

Depuis la fin de leur formation en 2015, Yannick Couffin (31), Nicolas Puget (34), Sylvain Hanriot-Colin (69), Pierre-Julien Bouniol (84), Patrice Cauvin (38), Lilian Bernardin (21), Hervé Normand (27) et Sébastien Michel (49) ont vu leur rythme de vie s'accélérer. Vous pouvez suivre certaines des ouvertures sur leurs pages: [Terra Mair](#) (31), [Fournil Paume de pain](#) (69), [La Pause Gourmande](#) (38),

## Réseau EIDB

Activité Blogs Groupes Membres Petites Annonces

ASTUCES RÉSEAU: Suivez nos articles de blogs et cliquer sur "[Ajouter un article de blog](#)" pour nous faire partager vos centres d'intérêts, avis et conseils sur le matériel et sav, avis sur les hébergements pendant la formation, les lieux de stage, vos recettes, vos questions ...

Demander à recevoir des notifications quand des actions concernent vos contenus en allant dans [les paramètres de notification de votre profil](#). N'hésitez pas à nous poser vos questions [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

## MATÉRIEL NEUF: TARIFS PRÉFÉRENTIELS POUR MEMBRES DU RÉSEAU EIDB

\* Plusieurs modèles de pétrins à bras plongeant de la marque Salva, type Artotefex. 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 5653,20 €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



\* 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. Pour les anciens stagiaires seulement, à partir de 27930€HT.



\* Matériel de boulangerie et pâtisserie Guery: une remise de 35% sur le catalogue pour les membres de notre réseau. Plus de détails: [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

SAN FRANCISCO BAKING INSTITUTE propose des formations courtes en boulangerie et viennoiserie. Suivez leurs événements en cliquant sur le lien suivant: <http://www.sfbakinginstitute.com/index.php>

# Newsletter EIDB n°13

Février 2016



école internationale de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES

\* Vente de notre fond de boulangerie Bio dans le sud-est de la France à Tarascon sur Rhône (13) avec four à bois, située en plein centre ville, belle réputation pour ses fabrications de pains, fougasses et autres spécialités locales, livraisons sur magasins aux alentours. Appartement +combles + terrasse sur 2 niveaux. Prix : 90.000euros . Photos disponibles sur simple demande.

Contact: Willy, 06 12 55 36 95

[boulangeriebio7epis@laposte.net](mailto:boulangeriebio7epis@laposte.net)

Boulangerie Bio les 7 épis 13150

Tarascon/Rhône

Recherche d'un pâtissier pour un poste en Chine, à Pékin. Salaire: 24000€ - 28000 € par ans, Horaires de travail: 13h30 - 20h30, Jours de travail: du Mardi au Dimanche. Mutuelle d'entreprise, logement offert à Pékin. Bonus annuel en fonction des résultats. Débutants acceptés. Titulaire d'un diplôme en pâtisserie, des bases en boulangeries seraient un plus. Date de début: Juillet / Aout 2016. Plus de détails: [brosse.david@saluttravel.com](mailto:brosse.david@saluttravel.com)

Boulangerie pâtisserie café artisanale française Monsieur Spoon à Bali, recherche chef boulanger pâtissier cuisinier Indonésien capable de gérer la garantie de la qualité des produits dans toutes les boulangeries, créer de nouveaux produits, adapter & améliorer le menu, gérer, assurer une bonne relation avec les fournisseurs, de gérer le coût de revient. Diplômé d'une célèbre école de pâtisserie française. Bonnes compétences de gestion, dynamique, expérience pratique confirmée entre 1 à 3 ans, enthousiaste, flexible. Contacter [greg@monsieurspoon.com](mailto:greg@monsieurspoon.com)

\* DAYLESFORD recherche un nouveau membre pour son équipe de boulangerie. entreprise de production alimentaire biologique organisée en unités de productions artisanales autour d'une ferme biologique située à environ 40 min d'Oxford + 4 magasins/ restaurants + un kiosque à Londres. Aucune utilisation d'additif, façonnage manuel et mécanique, travail sur levain naturel sans adjonction de levure pour une large part de la production. Aussi bien des produits de type anglo-saxons (pains à sandwiches, burger buns, muffins...) que continentaux (baguettes au levain, pains au levain blancs et spéciaux, viennoiseries, brioches feuilletées) et des spécialités saisonnières (hot cross buns, stollens, pains spéciaux). Toutes les recettes sont des créations maison. L'équipe au complet est composée de sept personnes majoritairement formées en interne, cosmopolite. Qualités recherchées : expérimenté en boulangerie artisanale, sérieux, un vrai co-équipier, agréable au travail, attentionné aux détails. Respecter les règles d'hygiène & de sécurité alimentaire est primordial. Parler un minimum d'anglais, avoir un caractère adaptable est indispensable pour une expérience agréable. Je peux bien sûr aider, à titre personnel, pour les démarches administratives et donner autant d'informations que possible. Cependant, il faut savoir être autonome.

Le logement peut être organisé avec des maisons partagées appartenant aux propriétaires de l'entreprise (patrons du groupe JCB). loyer est de 560€/mois incluant eau, chauffage, électricité, internet et taxes locales, à Chipping Norton, à environ 15 min en voiture du lieu de travail. Un véhicule est donc nécessaire (ne serait-ce qu'un vélo). Pour postuler, envoyer CV et lettre de candidature en anglais si poss. à :

[eric.duhamel@daylesford.com](mailto:eric.duhamel@daylesford.com) [www.daylesford.com](http://www.daylesford.com)

\* Pétrin Spirale 25 kg d'occasion à vendre, acheté à la Fabrique à Pains il y a un an. Trop petit pour notre production. C'est un des rares... Prix: 1900 euros.

Localisation: Boulangerie le Pain des Cairns à GRENOBLE (38). Contact: Cédric Reynier [cedric@lepaindescairns.fr](mailto:cedric@lepaindescairns.fr)

\* Recherchons repreneur activité boulangère biologique à Bedous (64), dans un moulin.

Fournil, pétrin bois, pétrin électrique, four à bois direct, four à bois mobile et boutique, marchés hebdo marchés saisonniers, salons foires écoles campings manifestations avec le four mobile. Peut convenir à un couple, une personne seule ou associés.

Développement d'activités poss. sur place terrasse près de la rivière, petite restauration bio. Amap gpa réseau épicerie bio à 25 kms. 600H. tous les services de la vallée, marché hebdo, épicerie bio au village. vallée d'aspe 64. C'est un site ou un moulin à eau fonctionne pour des visites depuis 25 ans à l'année, avec un raconteur de pays.

l'activité atelier animation boulangère fonctionne sur place ou en itinérance. (four à bois mobile). possibilités de loger sur place appartement au dessus du fournil. 2 à 3 places. contact: [info@moulin-orcun.com](mailto:info@moulin-orcun.com) Jean-Jacques.