

# Newsletter Eidb n°14

## Formation perfectionnement, nouvelle session

Suite au très bon déroulement de la première session de la formation « Perfectionnement », une 2e session est programmée du lundi 26 Septembre au vendredi 30 Septembre 2016.

Cette formation a été mise en place pour les chefs d'entreprises et ouvriers qualifiés souhaitant se perfectionner et échanger sur des problématiques rencontrées dans la structuration de leur entreprise. Si vous êtes intéressés, merci de nous l'indiquer dès que possible afin de maintenir la session en place (5 inscrits minimum).

[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/perfectionnement.php](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/perfectionnement.php)

## Le fournil « Paume de pain » a ouvert à Lyon

Sylvain Hanriot-Colin, ancien salarié de la SnCF, a suivi la formation Artisan boulanger bio et obtenu le diplôme de «Boulangier» en juillet 2015. Huit mois plus tard, en mars 2016, il ouvre le fournil «Paume de pain» à Lyon Croix-Rousse. Certifié en bio, le fournil propose du pain au levain naturel, des brioches, des fougasses aux olives... Nous lui souhaitons une très bonne continuation.

N'hésitez pas à lui rendre visite et suivez l'actualité de son fournil sur sa page Facebook

[www.facebook.com/Fournil-Paume-de-Pain-917129195003505/](http://www.facebook.com/Fournil-Paume-de-Pain-917129195003505/)



## ASTUCES RÉSEAU

### Réseau Eidb

Si vous recherchez un tarif, un article, une petite annonce, pensez à utiliser la barre de recherche qui se trouve en haut à droite de la fenêtre de la page du réseau. Par ex. tapez «logiciel caisse», ou «tarifs publics pétrins».

Pensez également à nous faire part de vos nouvelles recettes, de vos avis sur les fournisseurs, les SAV, sur les hébergements...

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/activity>

## Diplôme en poche pour les 10 stagiaires de la session de janvier 2016

Valentine (75), Marina (06), Marjolaine (29), Janine (16), Charlotte (Suisse), Vincent (74), Stéphane (74), Roger (Espagne), Olivier (04) et Ludovic (69) viennent de finir leurs derniers stages, diplôme en main.

Nous leur souhaitons une bonne continuation dans leurs projets à venir. Thomas, Matteo et Gil accompagnent désormais la nouvelle session arrivée lundi 11 avril. Vous pouvez suivre les créations d'entreprises de nos stagiaires sur notre site internet, dans la rubrique success stories:

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



Matériel neuf : tarifs préférentiels pour les membres du réseau Eidb

### \* Tarifs préférentiels sur les doseurs et refroidisseurs de chez Baktec.

Refrigerateur BKL200 Ice, marque Baktec.

Capacité : 40 à 150 litres par heure.

Température : 1,5°C-3°C

Capacité de refroidissement : 1191W.

Mélangeurs et doseurs : B2 Univers, B3 Univers, B3 Ceres Pro.

Remise supplémentaire possible pour un achat groupé BLK200Ice ou BLK200 Ice IMS Gd capacité + B3Univers.

[contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

### \* Plusieurs modèles de pétrins à bras plongeant de la marque Salva, type Artofex.

Matériel neuf et livraison franco, garanti 1 an par le constructeur. Capacité de 25 à 150 kilos de farine selon les modèles.

À partir de 5653,20€HT. Pour plus d'information, contactez

nous: [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

\* Bénéficiez de 40% de remise sur les pétrins à bras plongeant de chez Salva. Plus de détails, nous contacter:

[contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

# Le coin des petites annonces

## À VENDRE

### Pétrins à bras bianchi rapida d'occasion

**L'école vend 3 pétrins Bianchi à bras plongeant IT40 au prix de 4780€HT pièce.**

Transport à la charge du preneur. Nous conseillons de prendre une assurance auprès du transporteur en cas de problème pendant le trajet.

[contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

## LOCATION

### Un fournil au feu de bois pour boulangerie traditionnelle

**Type Gueulard ; 2,7 m de diamètre, pour environ 80 kg de pâte par fournée.**

Le fournil est intégré dans un hameau de caractère et bénéficie d'une clientèle déjà constituée. Logement sur place est envisageable. Le boulanger actuel cède sa clientèle sans frais, en raison d'un départ pour une autre région (pour en juin 2016).

Photos envoyées à la demande.

[www.levaublanc.com](http://www.levaublanc.com)

contacter Sébastien Peigney 06 23 29 67 22

## OFFRE D'EMPLOI

### 2 youngs "ouvriers" + a "chef boulanger"

La Magdalena de proust (Madrid, Spain) need 2 youngs "ouvriers" having finished the bakery studies at the École Internationale de boulangerie, knowing to work in artisan way and willing to come to work at Madrid for 1 year. They will work in organic artisan way We also need a "chef boulanger", a profesional more experienced to organize and be the head of a new department, willing to stay at least 2 years time with us. The jobs would be available immediately. Please let us know if you are interested in our offer. **Contacteur Laura Martinez**

[lamagdalenedeproustlaura@gmail.com](mailto:lamagdalenedeproustlaura@gmail.com)

[www.lamagdalenedeproust.com](http://www.lamagdalenedeproust.com)

## OFFRE D'EMPLOI

### Boulangier à Romans-sur-Isère (Drôme)

**La boulangerie Aux Poids et Farines, certifiée AB, a été créée en janvier 2014 à Romans-sur-Isère (Drôme).** Y est produit une vingtaine de pain au levain en direct, ainsi qu'une gamme de biscuits. Aujourd'hui, 3 fournées sont réalisées chaque semaine (lundi, mercredi, vendredi). Le pain est vendu au fournil les jours de production, et sur le marché de Tain l'Hermitage le samedi matin. Pour faire face au développement de l'activité, je recherche une personne pour un poste polyvalent : préparation, panification, confection des biscuits, entretien du matériel et des locaux, vente. L'enjeu à terme est de travailler avec une personne autonome et capable de gérer seule l'ensemble des process de production.

Aucune connaissance en boulangerie n'est requise, vous serez formé au fournil en pratiquant. Pré requis : être très rigoureux, être tonique et endurant, savoir compter (calcul mental régulier), bon relationnel - Conditions : 35h/semaine, SMIC horaire au début, évolutif selon compétences et résultats de l'entreprise.

Si vous êtes intéressé, merci d'envoyer un CV et une lettre de motivation :

[guillaume@auxpoidsetfarines.com](mailto:guillaume@auxpoidsetfarines.com)

Aux Poids et Farines, M. Guillaume RENOU, 11 rue de Clérieux, 26100 Romans sur Isère

## OFFRE D'EMPLOI

### Boulangier au Mexique

**Pour une grosse société en biscuiterie et produits de boulangerie.** CDD de 6 mois dont l'objectif est de transmettre le savoir sur la baguette Française.

Contacteur Catherine Roux du Pain du Peuil

à Varcès (38) [lepaindupeuil@orange.fr](mailto:lepaindupeuil@orange.fr)

## OFFRE D'EMPLOI

### Boulangier

Boulangerie 0 levain farine recherche 1 boulanger(e), motivé(e), qualifié(e) et autonome. Diplômé(e) et avec 3 ans d'expérience - 35 h - 2 jours de repos consécutifs (dimanche et lundi) région Loiret (30 km d'Orléans) URGENT.

Contacteur Isabelle Gallier

06 70 94 06 88 [i.gallier@wanadoo.fr](mailto:i.gallier@wanadoo.fr)

[www.olevain.fr](http://www.olevain.fr)

## RECHERCHE

### Un four à chauffe à bois

Au minimum 7-8m carré de sole, soit du type llopis ou sebastia, soit du type gueulard avec des éléments (briques et fonte) à récupérer.

Contacteur Laura Stevens (Mensignac)

[stevens7@gmail.com](mailto:stevens7@gmail.com)

## RECHERCHE ENTREPRISE

Titulaire d'un Bac S obtenu en juillet dernier, je recherche une boulangerie biologique travaillant sur levain naturel afin de me former à cette méthode de panification. Ayant toujours été plutôt en réussite scolaire et du fait de la «pression» de mon entourage, malgré mon attrait certain pour la boulangerie, j'ai décidé de m'orienter vers un BTS Gestion et Protection de la Nature afin de poursuivre mes études. Cependant, ma passion pour le métier de boulanger m'a vite rattrapé. Je ne souhaite pas m'engager dans une filière d'apprentissage classique. Je recherche une entreprise qui accepterait de former quelqu'un de débutant dans le domaine de la boulangerie (2 mois d'expérience dans une boulangerie de Besançon) mais qui possède les connaissances théoriques de bases, et qui surtout, est désireux d'apprendre.

Contact: Marche Rémi, 18 ans

Mail : [reminio25@gmail.com](mailto:reminio25@gmail.com)