

Newsletter Eidb n°21

ACTUALITÉ

La formation Artisan boulanger bio de septembre 2017

Nous félicitons les 10 nouveaux diplômés de l'école qui sont d'ores et déjà à l'oeuvre dans la création de leurs projets professionnels. Bravo à Nicole, Guillaume, Sarah, Pascal, Gilles, Mickaël, Marielle, Mélanie, Christophe et François. Ce fut un plaisir pour toute l'équipe de l'école d'accueillir ce groupe très soudé et enthousiaste. Il appartient maintenant à chacun de faire vivre ce formidable tissu humain et professionnel.

Vos contributions (questions, réponses, commentaires, documents partagés) sur le réseau de l'école sont toujours les bienvenus! Pour ajouter un article sur le blog de l'école:

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/add/46>

Pour partager un fichier avec quelques personnes ou avec l'ensemble du réseau : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/all>

La formation Artisan boulanger bio de janvier a commencé

Bienvenu à la nouvelle session de formation longue, démarrée le 8 janvier. En plein démarrage, Pierre Antoine, Franck, Marie-Pierre, Marc, Nicole, Pomme, Solenne, Cécile, Pierre et Yvaine produisent déjà des pains de blé et de seigle et se lanceront dans les jours qui viennent dans la production de biscuits et brioches. C'est un moment historique à l'école et dans notre métier en général, alors que nous flirtons avec la parité depuis déjà plusieurs années, cette session de formation est la première à accueillir plus de femmes que d'hommes.

Formation Initiation : vif succès (40h)

Cette formation se remplit souvent quelques semaines seulement avant son début mais souvent très rapidement. La session de janvier 2018 est complète mais vous pouvez vous inscrire sur la session qui se déroulera du 28 mai au 1er juin 2018. Pour toute demande de devis et programme: <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php#>

Formation Perfectionnement, option viennoiserie (40 h): possibilité d'annulation

En 2018, une seule session de formation est planifiée du 21 au 25 mai. Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux adultes chefs d'entreprise ou ouvriers qualifiés. 32h seront dédiées à la production pendant lesquelles l'ensemble des étapes de la gestion des levains, du pétrissage, de la fermentation et de la cuisson sera détaillé. Les fabrications principales abordées au cours de cette semaine "option viennoiserie au levain" sont: le Panettone, la brioche au levain, les croissants au levain et différentes déclinaisons régionales. Nous n'avons aucune inscription à ce jour. Si vous êtes intéressés, merci de nous en informer dès que possible svp. Sans cela, cette session pourrait être remplacée par une session Initiation. Pour nous contacter: contact@eidb.fr

Salon Européain 2018 et apéritif à l'Atelier



Les invitations à télécharger votre badge gratuitement pour le salon de l'Europain 2018 vous ont été transmises par mail via le site Europain. Le salon se déroulera à Paris Nord Villepinte, du 03 au 06 février 2018. Notre stand n°6J48 sera situé Rue des écoles dans le Hall 6 et nous serons très heureux de vous y accueillir pour une pause café.

À cette occasion, l'Atelier, fournil créé par François et Gauthier, anciens stagiaires de l'EIDB, organise un apéritif convivial avec comme principale motivation de permettre aux stagiaires de l'école de se retrouver. Vous êtes donc tous conviés le samedi 03 février 2018 à 18h30, 11 rue de l'église à Montreuil (Ligne 9 du métro de Paris, station Mairie de Montreuil). Si vous pouvez venir avec une boisson, elle sera la bienvenue également! L'équipe du fournil s'occupera du pain et du grignotage. Nous espérons vous voir nombreux. Si vous n'avez pas reçu l'invitation ou si souhaitez des invitations supplémentaires, merci de nous en faire part par mail contact@eidb.fr

DIVERS

Financement de formation: un guide mis à votre disposition

Le guide sur le financement de la formation au format pdf réalisé chez Topformation est téléchargeable sur le réseau extranet de l'EIDB:

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/2537/guide-sur-le-financement-de-la-formation>

Ce guide permet de s'informer sur les différentes possibilités de financement qui s'offrent et reprend les différents dispositifs, les critères d'éligibilité ainsi que les démarches à effectuer selon chaque situation professionnelle. Il est bien fait et sera prochainement accessible via le site internet de l'école.

Tutoriels du Vancouver Community

Nous remercions la VCC, Vancouver Community College, de nous faire partager ses ressources pédagogiques via ses tutoriels vidéos et tout spécialement Jang Elizabeth, enseignante rencontrée lors d'une intervention de l'EIDB au San Francisco Baking Institute (SFBI).

Voici le lien:

<https://www.youtube.com/user/vccbaking>

MEDIA

Letsgofrance.fr et RFI parlent de l'EIDB

Nous remercions Letsgofrance pour l'intérêt porté à notre école:

<https://letsgofrance.fr/territoires/articles/la-haute-provence-terre-de-formation-des-boulangers-bio-du-monde>

ainsi que RFI:

<http://www.rfi.fr/emission/20171114-france-boulangerie-traditionnelle-ouverte-monde-ecole-noyers-jabron>

Les projets qui voient le jour!

Louis Tiry ouvre la Sandwicherie Lamée

Félicitations à Louis Tiry pour l'ouverture au 30/10/2017 de la sandwicherie Lamée au 20 bis Rue la Boétie à Paris. Louis pétrit et cuit tous les jours sur place les pains qui sont la base de ses sandwiches. Toutes les garnitures sont fraîches du jour et cuisinées sur place par son chef cuisinier.

<https://www.facebook.com/lamee.sandwicherie/>

Bravo et longue vie à Lamée

Jean Vermel reprend la boulangerie Sam

Si vous passez aux Artigues de Lussac [33] Jean a repris la boulangerie Sam depuis le 03/11. Bravo à Jean pour son ouverture très rapide après la fin de formation. Bon courage pour ce changement de vie !

Marjolaine inaugure le Four de Babel à Brest

Après plus d'un an de gestation, le four de Babel est né le 20/12/2017 en Bretagne! Bravo à Marjolaine pour ce fournil où se côtoient pains et gourmandises du monde. La diversité est notre richesse!

<https://www.facebook.com/Le-Four-de-Babel/>

Nirvan Sandner et Tatup.fr La boulangerie

Après deux ans de voyage autour du monde à la rencontre des pains d'ici et d'ailleurs, Nirvan vient d'ouvrir sa boulangerie idéale à Amberieu, un grand fournil ouvert où crépite le feu de bois. Bravo et bon courage pour cette phase de démarrage!

Vous pouvez le visiter au 186 Rue Alexandre Bérard à Ambérieu-en-Bugey [01] et suivre son actualité sur sa page : <https://www.facebook.com/TATUPproject/>

La Corse et Jean-José Mayol

Bravo à Jean-José qui après plusieurs petites formations à l'EIDB vient d'ouvrir en pionnier ce fournil au levain naturel dans le Sud de la Corse.

<https://www.facebook.com/LeFournilNostruPane/>

Route de Granace, Lieu dit A Castagna 20100 Sartè.

Toutes les ouvertures des stagiaires diplômés de l'EIDB sont répertoriées sur notre site internet dans la rubrique Success stories. N'hésitez pas à les contacter ou à les visiter pour discuter de leur expérience avec l'EIDB:

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

Le coin des petites annonces...

MATÉRIEL NEUF À TARIF PRÉRÉFÉRENTIEL

Pétrins à bras GIOTEC

L'EIDB utilise des pétrins à bras Giotec. Disponibles sur roulettes ou bien sur une version développée par l'école, sur base inox pour être déplacée au transpalette, les membres du réseau EIDB bénéficient de 30% de remise.

Chambres de fermentation BCR

Les membres du réseau l'EIDB bénéficient d'une remise de 30% sur les chambres de fermentation et autre matériel BCR STAF.

MATERIEL D'OCCASION

Pétrin à bras, Giotec

L'EIDB revend un pétrin à bras de la marque Giotec, 5950€ HT. 50 kg de pâte, 2 vitesses (première vitesse: 35 battements / minute). Inclus 2 minuteriers pour le changement automatique de vitesse. Avec une base inox, possibilité de déplacer le pétrin avec un trans palette. Manuel d'utilisation en français + déclaration CE. Transport à organiser par l'acheteur. Motif de la revente: besoin de libérer de l'espace dans le laboratoire. Contact: contact@eidb.fr

LOCAUX, FOND DE COMMERCE

Moulin à vendre [15]

Mes arrières grands parents étaient minotiers, le moulin où est née ma grand-mère est à vendre. On parle beaucoup de paysan boulanger actuellement, je ne suis pas la personne qui vend le moulin, mais je me dis que peut-être il pourrait intéresser des membres du réseau EIDB. Je vous envoie le lien vers l'agence qui s'occupe de la vente :

<https://www.immonot.com/annonce-immobiliere/400000015044742/achat-propriete-a-vendre-saint-mary-le-plain-cantal.html> Sophie A. sophietardieu@wanadoo.fr

Le Miss Baker Pro de BERNARDI



Les membres du réseau EIDB bénéficient d'une remise de 25% sur le MISS BAKER PRO Version professionnelle 5 vitesses, cuve extractible. Des nouveaux modèles seront disponibles à partir de 2018: Miss Baker pro (jusqu'à 1.8kg farine), et pro XL jusqu'à 3kilos de farine) .

www.bernardi-impastatrici.it

Fours MAP, des tarifs préférentiels

L'école est heureuse de vous annoncer le travail en partenariat avec les fours MAP, intégralement fabriqués en France. Les membres de notre réseau bénéficient d'une remise de 35% sur les tarifs publics des gammes MCRORTEC et MICROTURBO ainsi que sur les options et de 25% sur la gamme COMPACT ainsi que sur ses options. <http://www.fourmap.fr/>

Pour plus de détails sur les équipementiers partenaires de l'Eidb, les tarifs préférentiels et pour être mis en contact, contactez-nous par mail contact@eidb.fr.

Le coin des petites annonces (suite)

LOCAUX, FOND DE COMMERCE (suite)

A vendre : Boulangerie Bio & maison attenante à Anger [49]

Boulangerie biologique et maison attenante, aux portes d'Angers, au cœur des coteaux de l'Aubance, dans le village de Soulaines-sur-Aubance (à 15 minutes du centre ville) au centre du bourg à côté de la place de l'église. Boulangerie proposant des produits biologiques depuis sa création en 2004, actuellement environ 800 kg de pain par semaine. Le chiffre d'affaires annuel est de 160 000 euros. [2016]. Le fournil de 100 m² comprend un four à bois, deux chambres de fermentation, un pétrin, deux batteurs et tout le matériel nécessaire pour la panification ainsi que la production de brioches, viennoiseries, pains de mie, etc. Il dispose d'un local à farine et d'un lieu de stockage pour le bois proche du four d'une capacité de 2 cordes. Il comprend également un espace de vente de 16m².

Il est possible d'un accompagnement à la reprise du fournil : nous souhaitons proposer de transmettre notre savoir-faire afin d'assurer la commercialisation et la qualité des produits.

Cela implique : les méthodes de fabrication, l'appropriation du four à bois, la reprise des fournisseurs (bois, farines, etc.) et la reprise de la clientèle.

Notre clientèle se compose de magasins, d'établissements scolaires et de particuliers.

Attente à la boulangerie, une maison de caractère du XVIII^e de 276 m². Celle-ci dispose d'un salon de 45m², d'une cuisine avec îlot central de 35m², de 4 chambres, d'une grande salle de bains, de deux w.c. et d'une seconde grande pièce de vie servant actuellement d'atelier. Elle comprend un jardin intérieur de 410m².

Pris de vente : 580 000 € Renseignements au 02.41.45.32.17, ou par mail : marie.larcher49@orange.fr

Projet de création d'une boulangerie bio à Nîmes [34]

À proximité de NÎMES, sur la commune de MANDUEL, va se positionner la future gare TGV de NIMES

Ce projet nous l'avons baptisé " LA RECONQUÊTE DES TERRES INCULTES "

Je suis natif de ce village et pendant 35 ans j'étais expert-comptable et commissaire aux comptes, notamment spécialiste en agriculture

Dans ce village, comme dans toute la région au sud de NIMES, les terres totalement abandonnées représentent un très fort pourcentage par rapport aux superficies dédiées dans le passé à l'agriculture

Avec l'accord du Maire de MANDUEL et le feu vert de la chambre d'agriculture du GARD, nous avons le projet d'installer un jeune agriculteur avec des cultures pérennes et des cultures annuelles telles que les céréales bio sur du foncier qui serait loué tant à la commune qu'à des propriétaires fonciers. Ce projet serait couplé avec la création d'une boulangerie bio à l'intérieur de la future

gare, il pourrait éventuellement s'agir d'une boulangerie didactique qui démontrerait le passage d'un champ de blé à la fabrication du pain.

Cette gare TGV sera opérationnelle en 2019 , d'autre part afin d'améliorer la rentabilité d'une telle boulangerie , pourquoi ne pas développer ainsi que le fait la boulangerie savoyarde d' ÉCOLE en SAVOIE les débouchés par l'intermédiaire de chaînes de magasins bio ? Il va de soi que je me tiens à l'entière disposition des personnes susceptibles de s'engager dans ce projet soit par mail thibaud@tmlassociés.fr soit au 06 03 83 37 67 THIBAUD Régis

Ps: les 2 personnes qui portent ce projet DENIS CALVIE et REGIS THIBAUD le font dans le cadre du pur bénévolat , ils veulent par-dessus tout faire revivre des terres agricoles dans le but de répondre à des enjeux paysagers, fonciers, agricoles, socio-économiques et touristiques; d'autre part, le professeur HENRY JOYEUX , l'un de plus grands spécialistes français en matière de santé, soutient ce projet.

Le coin des petites annonces (suite)

LOCAUX, FONDS DE COMMERCE (suite)

Recherche local de production à louer (13)

En attendant d'être installée, une future boulangère cherche à louer un fournil à partir de 2018, au minimum un jour par semaine le jeudi pour servir un marché le soir même, dans le département des Bouches-du-Rhône et limitrophe. Merci de l'aide que vous pouvez lui apporter. Contacter Nicolle Weber : nicolle.weber@yahoo.fr

Locaux disponibles dans le 06

Surface : 150 m2 dont 100 m2 d'entrepôt et 50 m2 Bureaux - Loyer : 2.000 E. HT mensuel - Activité : Stockage / Artisan et toute activité2/ Antibes
- Surface : 110 m2 dont 35 m2 de Stockage
- Terrain : 150 m2 pour Parking ou stockage Loyer : 2.000 E. HT mensuel
Pour plus de renseignements :
06.07.50.02.48 et
david.beauchamp@eurinvim.com

EMPLOIS/ PARTENARIATS

Recherche porteur de projet - associé dans la création d'une boulangerie coopérative

Nous sommes deux porteurs de projet en cours de création d'une boulangerie artisanale et biologique dans la Drôme. Nous voulons créer une entreprise basée sur la coopération, la convivialité, le respect et la confiance. Notre objectif est l'épanouissement de ces acteurs et le développement humain du territoire. Nous la concevons comme un outil collectif où le travail, les décisions et les responsabilités sont partagés. Nous souhaitons fabriquer des produits de qualité avec des matières premières locales, issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des hommes. Au-delà d'une boulangerie, nous rêvons aussi d'un lieu vivant qui donnerait place à la rencontre, au débat, à la création, à la fête...

Avec la création d'une SCOP, nous visons à terme le statut d'entrepreneur salarié.

Nous recherchons un(e) associé(e) pour participer à l'élaboration de ce projet, en vue d'une installation courant 2018. Un(e) associé(e)...

Ayant une expérience de travail d'au moins 3 ans

Titulaire du CAP de boulangerie ou ayant une expérience du métier

Ayant une expérience et le goût du travail en équipe [écoute, recherche du consensus, partage des responsabilités...]

Souhaitant travailler sur le mode coopératif [décision démocratique, absence de hiérarchie, autonomie, co-gestion, égalité salariale...]

Sensible aux enjeux environnementaux [sobriété, circuits courts, agriculture paysanne et biologique...]

Souhaitant s'engager sur le moyen/long terme

Pouvant s'engager financièrement dans le capital initial

Étant à l'aise avec l'outil informatique

Titulaire du permis de conduire

Serait un plus : expérience en restauration, compétences en gestion/comptabilité, compétences manuelles pratiques [bricolage, bâtiment, etc.]

Merci de prendre un premier contact par mail : fournildescometes@gmail.com

Fond de boulangerie à vendre en Bourgogne

Immeuble de Boulangerie/pâtisserie situé en Bourgogne dans une station thermale et en centre ville. Le fond comporte un vieux four et un four électrique.

Un appartement de 5 chambres se situe à l'étage. Le tout sur une surface de 360 m2 .

Me contacter par mail : henri.routhier@laposte.net

EMPLOIS/ PARTENARIATS (suite)

Urgent: ma maison aux pains recherche un boulanger à Strasbourg (68)

Je recherche en urgence un boulanger 30/36ans pour me seconder avec expérience exigée de 3 ou 4 ans pour le 1 décembre sur Strasbourg .

Pour plus d'information, n'hésitez pas me contacter:

Loïc Giraudeau, La Maison aux pains / lesmichesalolo

56 avenue de la Forêt noire à Strasbourg

03 88 39 96 45

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

Archibald recherche un responsable boutique - Paris V

Nous ouvrons un fournil dans le 5e arrondissement de Paris, qui proposera uniquement du pain au levain naturel avec des farines bio et de céréales anciennes. Le façonnage sera réalisé à la main.

La gamme de pain sera courte et efficace (10 pains et 1 brioche). Le laboratoire est entièrement neuf et est conçu pour un confort de travail optimal : agencement, matériel, calme et lumière naturelle.

Nos valeurs sont: le respect et la transparence.

Nous recherchons donc un(e) Responsable Boutique pour nous accompagner dans la vente de bons pains et brioches, de "la pâte" Archibald. À compter de mars 2018, vous aurez pour missions:

- assurer l'accueil, la vente ainsi que le conseil aux clients,
- garantir la mise en place et la bonne tenue de l'espace de vente,
- le développement des ventes,
- d'échanger avec les boulangers pour définir ensemble les quantités à produire,
- de recruter et manager une équipe de vendeurs

Vous êtes:

- doté d'une première expérience réussie sur un poste similaire?
- prêt à recruter et encadrer une équipe de vendeurs?
- adepte du travail en équipe?
- à l'aise avec les chiffres?
- organisé(e), efficace et rigoureux(se)?

Et avez:

- un bon sens de l'écoute et du service client?
- le sens du résultat?
- une expérience réussie en recrutement et management?
- un anglais courant?
- une sensibilité aux pains bio et au travail de farines "faibles en protéine"?
- une bonne présentation et élocution?

Si vous avez répondu "oui" aux questions ci-dessous vous êtes prêt à intégrer notre fournil!

Vous y gagnerez :

- un environnement apprenant (une formation à la panification)!
- être un réel acteur du développement commercial du fournil
- des horaires de travail d'après-midi (13h00 - 20h30 du lundi au vendredi), temps partiels envisable selon profil,
- une rémunération entre 1800 € et 2500 € brut/mois (selon profil),
- un environnement de travail dynamique professionnel,
- des possibilités d'évolutions!

Plus qu'un Responsable Boutique, nous recherchons un collaborateur qui sera un véritable acteur du développement du fournil!

Plus de détails, contacter Matthias Velter matthias.velter@archibald.bio

Le coin des petites annonces (Suite)

EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

Archibald recrute également un boulanger - Paris V

Nous recherchons un(e) Boulanger(e) pour nous accompagner dans la confection de bons pains et brioches, de "la pâte" Archibald. A compter de Mars 2018, vous aurez pour missions:

- préparation des matières premières
- suivi des pétrissages
- suivi des fermentations
- façonnage
- cuisson
- nettoyage du matériel et du local

Vous êtes:

- doté d'au moins un an d'expérience dans la panification au levain?
- passionné par la panification 100% levain en bio?
- adepte du travail en équipe?
- en maîtrise des bases en mathématiques (addition, multiplication, règle de 3)?
- efficace et autonome?

Et avez:

- un bon sens de l'écoute?
- une sensibilité aux pains bio et au travail de farines "faibles en protéine"?
- du bon sens?

Si vous avez répondu "oui" aux questions ci-dessous vous êtes prêt à intégrer notre fournil!

Vous y gagnerez :

- Un travail passionnant!
- des horaires de jour (à partir de 7h du lundi au vendredi, sur 39h/semaine)
- une rémunération entre 1800 € et 2100 € brut/mois (selon profil)
- des possibilités d'évolutions à venir!

Plus qu'un Boulanger, nous recherchons un collaborateur qui sera un véritable acteur du développement du fournil!

Plus de détails, contacter Matthias Velter: matthias.velter@archibald.bio

Recherche associé(e) boulanger(ère)- Morbihan

Erwan et Quentin recherchent un(e) associé(e) boulanger(ère) pour poursuivre le développement de la boulangerie biologique Le Pain des Dunes à Erdeven.

Si vous êtes intéressé(e), contactez-nous au 02.97.52.41.98 ou sur <http://www.lepaindesdunes.fr/contact/>

Recherche de deux boulangers pour notre nouvelle espace boulangerie - Guedelon

Nous sommes à la recherche de deux boulangers pour notre nouvel espace boulangerie sur le chantier médiéval de GUEDELON.

Nous ferons du pain bio au levain, sur des farines de blés anciens, cuisson au feu de bois.

Vous trouverez ci-dessous la fiche de poste.

Le coin des petites annonces (Suite)

EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

Aux sources du pain cherche ouvrier qualifié, dans les Bauges

Boulangerie bio cherche ouvrier qualifié

poste à pourvoir au 1^{er} mars 2018

Entreprise :

Fournil « Aux sources du pain » situé dans un petit hameau du Massif des Bauges, spécialisé dans la fabrication de pain et brioche biologique à Le Mont 73340 Le Noyer.

Poste :

Ouvrier qualifié en boulangerie H/F - CDD 12 mois – base de 35h/semaine.

Rémunération brute de 11,70 € l'heure ; heure de nuit majoré à 25 % ; Tout congés payés pris

Travail en production du mardi au vendredi de 4h à 13h, vous assumerez quatre fabrications/semaine en autonomie sur votre poste. Vous serez amené ponctuellement à exercer d'autres missions en soutien au responsable tel que l'entretien du matériel, échange et discussion autour des procédés de fabrication, évolution de la gamme, animation etc

Entreprise composée de 3,5 personnes, un responsable, un boulanger (poste à pourvoir), un chauffeur livreur/vendeur, une boulangère [temps partiel].

La personne recherchée devra :

- assumer en autonomie une production journalière de 180kg de pâtes, pétrissage mécanique, diviseuse à disposition si besoin, façonnage manuel, enfournement avec enfourneur sur four électrique
- connaître les bases théoriques d'une panification au levain sans chambre de pousse lui permettant d'analyser l'évolution de la panification et adapter son travail en conséquence
- suivre les recettes de fabrication
- entretenir et nettoyer régulièrement son espace de travail
- réceptionner les commandes de marchandises
- être garant de la fraîcheur et qualité de la production qui sort de la boutique
- prendre des initiatives en cas d'imprévus pour garantir le bon déroulement de l'activité
- être en capacité de donner des consignes au livreur
- recevoir et former des apprentis boulanger

Profil :

Titulaire d'un BP ou CAP/BEP boulangerie avec un minimum de 3 ans d'expériences sur un poste d'ouvrier à responsabilité, vous êtes reconnu pour vos qualités d'adaptation, d'esprit de décision et de mise en œuvre. Vous partagez les valeurs éthiques de l'agriculture biologique. Sans diplôme mais avec une expérience confirmée, votre candidature sera quand même examinée.

Au 1^{er} mars 2019 la boulangerie déménage dans des nouveaux locaux avec notamment deux changements dans le procédé de fabrication :

- cuisson au bois avec enfourneur
- production de farine grâce à un moulin sur meule de pierre

Si l'expérience du CDD est satisfaisante possibilité de passage en CDI en tant que chef cadre boulanger et par la suite possible association sur le projet.

Veillez adresser votre CV et lettre de motivation par courrier électronique à aux sourcesdupain@gmail.com

Le coin des petites annonces (Suite)

EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

Suite: recherche de deux boulangers pour notre nouvelle espace boulangerie - Guédelon

Guédelon recrute :Un(e) Boulanger H/F.

Nous sommes à la recherche de deux boulangers pour notre nouvel espace boulangerie sur le chantier médiéval de GUEDELON.Votre fonction :

Dans le cadre de son emploi, le boulanger assure la préparation et la cuisson des différents types de pain au levain et des multiples pâtes. Les pains et pâtes entreront dans la composition des déjeuners servis aux visiteurs de Guédelon. Vous aurez à travailler sur des fours à bois devant le public.

Votre positionnement au sein de la structure :

Vous serez en lien direct avec la Direction de Guédelon, la Responsable Restauration et le Chef Cuisinier Exécutif.Vos compétences :

- Vous devez maîtriser la panification au levain (dur et liquide)
- Vous devez maîtriser le travail sur longue fermentation
- Vous devez pratiquer et maîtriser la cuisson au feu de bois
- Vous devrez façonner à la main
- Vous devez avoir une bonne connaissance des pâtes brisées, feuilletées, sablées.

Profil requis pour la fonction :

Formation initiale : CAP Boulangerie

Qualités et aptitudes : ce poste nécessite de très grandes qualités d'organisation et de management.

L'activité est soumise à des pics d'activité ["coup de feu"]. Travail certains week-ends et jours fériés en période d'ouverture de Guédelon selon un planning défini. L'activité s'effectue principalement debout en zone à température. Le port d'une tenue professionnelle est exigée. Résistance physique, travail essentiellement debout, sens de la méthode, rapidité, sens de la propreté et de l'hygiène sont des qualités demandées. Sens du goût, de l'esthétisme et de l'éthique du lieu. Aptitude à travailler en équipe.

Permis B indispensable. Compétences spécifiques :

Passionné par le levain et les farines de blés anciens.

Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Rigoureux dans les procédures de fabrication qui seront définies avec l'équipe

Esprit ouvert, curieux, créatif pour faire vivre et évoluer la boulangerie de Guédelon

Bonne humeur, esprit d'équipe, de partage du savoir-faire et des connaissances avec l'équipe et les visiteurs. Les plus du poste :

Travailler avec de bons produits et permettre de réaliser de bons pains, sains et gourmands.

Les points de restauration suivent la période d'ouverture du site, soit de mi-mars à début novembre.Services de restauration uniquement les midis. Hormis événement particulier, le service de restauration suit les horaires d'ouverture du site et ferme soit à 17h30, 18h ou 19h selon la période. Des locaux spacieux et fonctionnels pour toute la préparation culinaire

Le type de contrat : CDD de 7 mois

Poste à pourvoir à l'adresse suivante : Guédelon – D 955 – 89520 TREIGNY – France, à compter du 15 mars 2018. CV + lettre de motivation à envoyer : Par courrier :[Guédelon Recrutement D 955 89520 TREIGNY – France](mailto:Recrutement D 955 89520 TREIGNY – France)

Par email : recrutement@guedelon.fr

Le coin des petites annonces (Suite)

EMPLOIS/ PARTENARIATS

Recherche boulanger confirmé, responsable de production - boulangerie Pascalis boulangerie [26]

MAISON PASCALIS: Notre maison a été fondée en 1892. Depuis, 4 générations se sont succédées.

3 magasins situés à ROMANS, TAIN et BOURG DE PEAGE où se situe la maison mère et la fabrication.

17 salariés dont 6 en fabrication : 4 ouvriers + 2 apprentis.

Répartition de notre CA cumulé sur les 3 magasins : 66% est réalisé par la vente de produits régionaux : Pogne et St Genix / 24% Viennoiserie et biscuiterie / 10% : pain.

Nos magasins de Romans et de BDP sont identiques sur la gamme de produits et les amplitudes horaires : du mardi au samedi de 7h00 à 12h30 et 14h30 à 19h00. Le dimanche de 7h30 à 12h30.

Notre magasin de TAIN est fermé dimanche et lundi et il n'y a pas de ventes de pains.

L'amplitude horaire du fournil est en semaine de 3h30 à 16h00, le dimanche de 4h00 à 12h00, le lundi de 8h00 à 11h00.

Nous sommes présents sur des foires ou salon : 2 à 3 par an.

Nous recevons des bus pour leur expliquer la fabrication de notre brioche régionale : 5000 visiteurs / an (voir Musée de la Pogne).

LE POSTE: Etre capable de tenir les divers postes : pétrissage, cuisson, façonnage, tourier.

Gestion des stocks

Établir le planning de l'équipe de fabrication.

Responsable de la formation des jeunes.

Faire évoluer l'équipe et la motiver pour l'adapter à une évolution constante du métier

Veiller à la qualité de tous les produits mis en vente

Être en relation avec la vente.

Ponctuellement passer au magasin pour assister l'équipe

Mise au point de nouvelles recettes

Préparer les feuilles de fabrication journalières

Etre force de proposition

Accueillir des visiteurs extérieurs à l'entreprise pour leur parler de notre métier

Assurer ponctuellement les livraisons

Veiller à un entretien régulier du matériel et des locaux

COMPÉTENCES: divers types de panification : sur levain - Respectus Panis, sur poolish, fermentation contrôlée.

Diverses viennoiseries, Bases de pâtisserie - Connaissance du BIO et de ses contraintes - Connaissance de base du numérique

QUALITÉS: Etre un manager - Etre à l'écoute de l'autre - Sociable - Discret - Adaptabilité - Propre - Organisé - Efficace - Capacité d'innovation - Responsable - Etre exigeant envers les autres mais surtout envers soi-même

FORME DU CONTRAT: CDI - Intégration dans l'entreprise : A partir de début 2018 - Horaire hebdomadaire : 37h

Salaire Brut annuel : 38.000 € évolutif - Chèques cadeaux et chèques vacances - Possibilité de rentrer au capital de l'entreprise.

NOTRE PROJET: Faire évoluer notre fabrication vers le Bio et le Respectus Panis - Développer une gamme de pains plaisirs - Créer des produits nouveaux, dérivés de la Pogne.

Externaliser le fournil, le service administratif ainsi que la visite d'entreprise (musée).

Mettre en place une démarche numérique : commande, recettes, organisation, vente par le net (clic and collect).

Création de nouveaux points de vente

CONTACT: Jean Charles PASCALIS 06 86 91 42 34 info@pascalis.com

Discrétion assurée

Retrouvez l'intégralité des annonces publiées en temps réels sur le réseau EIDB dont certains fonds de commerce en liquidation: <http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/>

Le coin des petites annonces [Suite]

EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

Responsable en Boulangerie Pâtisserie Artisanale multi-sites- Savoie

Le Fournil du Chablais est une entreprise jeune et familiale (13 ans), qui compte aujourd'hui 7 magasins (4 à Thonon, 2 à Amphion-Publier, 1 à Evian) et qui poursuit ses projets de développement (deux nouveaux magasins à venir). Elle dispose d'ateliers de fabrication centralisée pour réaliser chaque jour les viennoiseries, pâtisseries, snacking et le pain cru, selon des méthodes artisanales. Ce dernier est cuit tout au long de la journée, dans chaque surface de vente. Pour ce faire, le Fournil du Chablais s'appuie sur 70 collaborateurs motivés pour accueillir et satisfaire le client avec une gamme large de produits à un bon rapport qualité-prix. Nous partageons des valeurs communes : l'honnêteté, la reconnaissance, l'autonomie, la simplicité des rapports humains, le plaisir de se dépasser, la volonté de toujours mieux faire, la fierté de faire progresser ses collaborateurs.

RESPONSABLE BOULANGERIE : en CDI.

Vos principales missions :

Véritable intermédiaire entre le responsable de production, le responsable qualité et les boulangers, Vous : veillez à produire les quantités prévues dans le respect de la qualité et des délais.

Participez à l'élaboration des plannings de votre équipe

suivez avec vos responsables, les indicateurs de performances (CA, pertes, productivité...)

Êtes le garant des règles d'hygiène au sein de votre laboratoire,

cherchez à améliorer la qualité, le goût, le visuel des produits, parce que vous êtes un Artisan du Pain

participez aux investissements, aux choix des matériels dans un souci d'amélioration de la Qualité, de la productivité, mais aussi de diminution de la pénibilité du travail.

Animez une équipe en formant vos collaborateurs, en les aidant à progresser, en les rendant plus efficaces, plus autonomes, plus décisionnaires.

Votre Profil :

Vous possédez une expérience en management en Boulangerie multi-sites, en grande distribution, ou en industrie alimentaire.

Formation CAP ou BEP Boulanger minimum ou formation équivalente dans les métiers de l'alimentation.

Vos Points Forts :

Organisation du travail

Rigueur

Leadership et esprit d'équipe

Goût pour les responsabilités, les challenges

Respect des recettes et du travail bien fait

Attrait pour la nouveauté

Nous vous offrons :

Un poste clé dans une entreprise en développement

Une marge d'autonomie dans l'organisation du temps de travail et le management des équipes

Des formations régulières, des visites de salon, de confrères

Un salaire fixe à négocier (entre 30 et 35 k€ brut/an) + intéressement + primes de résultat

Envoi CV + lettre de motivation par courrier ou mail : job@lefournilduchablais.com ou

philippe@lefournilduchablais.com

Retrouvez l'intégralité des annonces publiées en temps réels sur le réseau EIDB dont certains fonds de commerce en liquidation: <http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/>