

Newsletter Eidb n°31



Actualités Formations

De retour sur les bancs de l'école...

L'après confinement... et finalisation de la session de Janvier 2020. Nous félicitons l'ensemble des stagiaires pour leur implication et leur prestation boulangère. De beaux projets d'installation dans les mois à venir...

Nous remercions au passage les nombreuses entreprises qui accueillent tout au long de l'année les stagiaires de l'EIDB, en particulier celles qui ont répondu présentes lors du déconfinement.

Pour 2020, les sessions sont complètes. Pour 2021, des places sont disponibles à partir d'Août.

Formations Artisan Boulanger BIO



Initiation à la boulangerie au levain

Le nombre de demandes pour la formation "Initiation à la boulangerie au levain" se multiplie. Quatre formations "Initiation" vous sont proposées en 2021. Des places sont disponibles pour février et mai 2021.

Perfectionnement à la boulangerie option viennoiserie au levain

9 places sont disponibles pour février 2021.

Bien gérer sa boulangerie : optimisez votre activité

L'école met en place une formation de 3 jours spécifiquement orientée vers la gestion d'entreprise. Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux chefs d'entreprise ou aux responsables de production. Cette formation de 27 heures se déroule au centre de formation, sur trois jours consécutifs (du mardi au jeudi) à raison de neuf heures par jour. Le but est notamment de permettre au stagiaire de se familiariser avec l'utilisation des outils de gestion suivants : tableurs de production, tableur financier, organigramme de travail. Sont également abordées certaines obligations du chef d'entreprise, telles que la mise en place du document unique et du plan de maîtrise sanitaire. la première session de cette formation ayant été annulée suite au COVID 19, nous la reprogrammons pour l'année prochaine. Deux sessions sont prévues en 2021, consultez notre planning pour en savoir plus.

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/gestion.php#>

Renseignements
contact@eidb.fr

Retrouvez l'ensemble de nos formations

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

Formation artisan boulanger bio (645 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php

Formation perfectionnement, option viennoiserie (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Retour sur notre campagne de financements



Nous remercions très chaleureusement l'ensemble de nos contributeurs, kisskiss bankbank ainsi que la banque postale. Vous nous avez permis de dépasser l'objectif de collecte que nous avons fixé et de pérenniser ainsi notre activité et nos actions en cours.

La remise en marche de l'école reprend progressivement. Dès que nous le pourrons, nous nous attellerons à réaliser les vidéos pédagogiques qui viendront enrichir notre chaîne Youtube.

Merci pour votre soutien puissant, réconfortant et salulaire !

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/l-ecole-internationale-de-boulangerie-a-besoin-de-vous>

L'école internationale de boulangerie a un grand projet: Survivre!

La survie de l'école internationale de boulangerie est entre vos mains. Plus fort politiquement que votre vote sont vos actes au quotidien.



- Bio
- Développement local
- Fabrication française

Les Coups de Coeur de La Banque Postale

Le projet a été élu Coup de Coeur par le public et bénéficie d'un soutien exceptionnel de La Banque Postale sur sa campagne.

Livres

Traité de Boulangerie au levain

Le nouveau livre de Thomas Teffri-Chambelland est disponible. C'est une synthèse didactique des connaissances scientifiques actuelles, utiles dans le cadre de la boulangerie artisanale au levain naturel.

Il permet de donner des clés de compréhension aux boulangers amateurs et professionnels, dans le but d'améliorer leur pratique du métier.

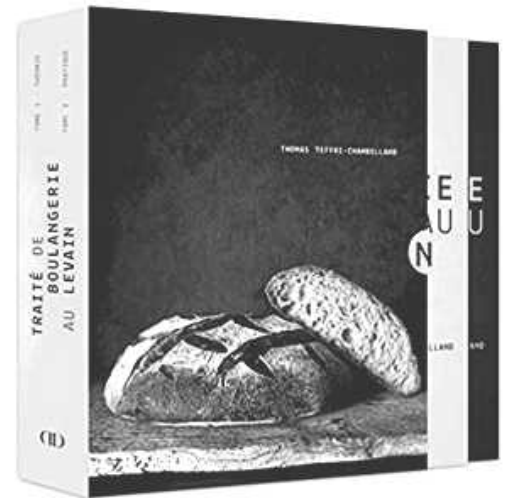
Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, ce livre vise à apporter des solutions concrètes et directement applicables au fournil.

Riche d'une quarantaine de recettes de pains et de viennoiseries au levain naturel, cet ouvrage illustré de nombreux pas-à-pas vous accompagnera dans la réalisation de produits emblématiques tels que le pain de campagne, le pumpernickel, le panettone ou les croissants au levain.

Très riche en informations, ce livre est conçu pour vous accompagner durablement dans votre pratique boulangère.

Achat possible sur place à l'école ou en librairie.
Réapprovisionnement en cours...

Disponible sur Amazon via [ce lien](#)



TRAITÉ DE BOULANGERIE AU LEVAIN



Préparation d'un ouvrage scientifique et technique dédié au Panettone ainsi qu'à la viennoiserie au levain

Thomas Teffri-Chambelland publiera prochainement, en auto-édition, un ouvrage spécifiquement dédié à l'approche scientifique et technique de la confection de Panettone ainsi que de viennoiseries au levain. Vous y retrouverez toutes les connaissances scientifiques actuelles pour comprendre les processus en jeu, notamment le rôle joué par certaines bactéries, l'entretien du levain très spécifique ainsi que des recettes de grands maîtres Panettoniers.

A suivre...

Les ouvertures de saison...



Gioia, Pays Basque, Bidache

Marlène Cattani, ancienne pâtissière reconvertie en boulangère a ouvert tout début 2020 "Gioia" [*joie, bonheur, bijoux en italien*] : Pâtisserie bio, pain au levain, produits vegan, sans gluten et atelier à domicile. Certifiée bio depuis Mars, Marlène travaille pour l'instant à son domicile et recherche un local pour se développer. Elle partage sa passion pour réaliser ses douceurs toutes simples et spécialités locales à base de farines de maïs. Elle utilise des farines locales de son meunier de St Pé de Léren et une farine de Maïs Arto Gorria. Les autres matières premières sont également issues du local.



Un financement participatif est prévu pour juillet, suivez sa page facebook :

<https://www.facebook.com/Gioia-101761488244267/>
marlenecatt@gmail.com



Pain Paulin, 2^{ème} boutique à Le Bouscat, 33

Après son ouverture remarquable à Lège-Cap-Ferret début 2017, Paulin s'est lancée dans une seconde aventure et challenge à Le Bouscat en début d'année 2020, commune touchant Bordeaux. Impactée par la crise du Covid19 dès son ouverture, une campagne de financement KissKiss a été lancée. Retrouver les classics et les succès de ce qui composent l'identité de Paulin à Barrière du Médoc - 11 Av de La Libération Lège - Cap Ferret - Petit Piquey - 22 Rte de Bordeaux



<https://www.facebook.com/painpaulin/>
<https://www.instagram.com/painpaulin/>
contact@painpaulin.com

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/soutenez-la-boulangerie-pain-paulin>

Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces sont sur le réseau EIDB ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/

Vous êtes plus de 500 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active. Vous y trouverez de plus en plus d'informations intéressantes partagées.

Si vous souhaitez connaître les derniers blogs publiés sur le réseau EIDB, c'est ici :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/5854/les-derniers-blogs-publies-ca-pourrait-vous-interesser>

Vous trouverez le sommaire des discussions [ici](#).

- Solutions de paiement sur téléphone
- Chambre de fermentation
- Caisse enregistreuse
- Emballage
- Fournisseurs d'énergie
- Financements formations
- Remplacements congés
- ...

Retrouvez l'intégralité des annonces publiées en temps réel sur le réseau EIDB

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau



IMPORTANT
Pour être tenu informé des actualités, pensez à mettre à jour votre profil (e-mail, etc).

Campagne de financement



KissKissBankBank a été lancé en septembre 2009.
Objectifs ? Vous permettre de financer vos projets créatifs, associatifs ou entrepreneuriaux par le don ou la précommande.

Les fondements de cette plateforme sont la citoyenneté, l'optimisme, l'éthique, la transparence et la sécurité.
3 solutions pour collecter des fonds et financer son projet :
- Le don en échange de contreparties
- La prévente
- Le don libre

La clé ? Un accompagnement sur-mesure pour votre financement :

- Un coach pour vous conseiller sur la mise en forme de votre page projet, votre stratégie de communication durant la collecte et l'envoi de vos contreparties.
- Une équipe de spécialistes pour chaque secteur d'activité.
- Un blog et des vidéos tutos pour devenir un pro du financement participatif !

Si vous êtes intéressé pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter Chloé Bonichon chloe.bonichon@kisskissbankbank.com

Financements de projets



"La Nef, société financière fondée en 1988 et agréée par la Banque de France, offre des solutions d'épargne et de crédit exclusivement pour des projets ayant une utilité sociale, écologique et/ou culturelle. Ses valeurs fortes de confiance, de transparence et d'éthique s'inscrivent dans une logique du circuit court de l'argent.

Depuis plusieurs années, la Nef accompagne les projets d'anciens étudiants de l'EIDB, avec des solutions d'emprunts sur le moyen et long terme (frais liés à l'acquisition d'un local, travaux d'aménagement et matériel); ainsi que des solutions de court terme (avance de TVA sur les investissements). Enfin, permettant de communiquer avant l'ouverture, la plateforme Zeste.coop complète utilement l'intervention financière, par une levée de dons ("crowdfunding") avec une équipe dédiée pour vous accompagner dans cette campagne de mobilisation.

Grâce à ce partenariat avec la Nef, de nombreuses initiatives ont pu voir le jour. Le réseau Pain Paulin à Bordeaux, Panem et Circus près de Lyon, Bella Ciao à Avignon, ou Le Four de Babel à Brest sont autant d'exemples de réussite d'anciens étudiants. Retrouvez le témoignage de Panem et Circus dans la lettre des Professionnels de juin 2019.

Fidèle à son principe fondateur « Pour que l'argent relie les Hommes », la Nef est engagée dans une démarche de transparence de son activité. Elle publie notamment, depuis son origine, l'intégralité des prêts qu'elle octroie. Vous pouvez retrouver la liste des prêts et autres informations sur www.lanef.com "

Contact: Simon Ducoffe, Délégué Régional, tél : 05.34.30.46.93, mobile : 06.23.61.02.35 s.ducoffe@lanef.com - Société financière de la Nef, Immeuble Woopa, 8 avenue des Canuts - CS 60032, 69517 Vaulx-en-Velin Cedex

CONTACTER
VOTRE
DÉLÉGATION

Délégation de Paris
39 boulevard de Magenta
75 010 Paris
Tél : 01 44 87 00 04
Courriel: délégation.paris@lanef.com
Banquiers itinérants :
• Lille
Secteurs d'intervention :
Nord Pas de Calais, Picardie

• Strasbourg:
Secteur d'intervention : Alsace



Le saviez-vous ?

L'asthme du boulanger est la deuxième cause de maladie professionnelle chez le boulanger (juste après les lombalgies et les troubles musculo-squelettiques).

La farine (poussières de farine - certains enzymes contenus dans les mix...) est 'sensibilisante' ce qui signifie que, pour certaines personnes, une exposition immédiate ou prolongée peut entraîner la fabrication d'anticorps spécifiques : on devient alors allergique à la farine.

Les symptômes peuvent aller d'irritations des yeux, de la peau ou des voies respiratoires (rhinites) jusqu'à de l'asthme (crises avec gêne respiratoire, sensation de manque d'air, toux, respiration sifflante, etc.)

En adaptant certaines méthodes et outils de travail il est possible de réduire la quantité de poussières de farine en suspension dans l'air et de diminuer l'exposition.

- Méthodes et environnement de travail
 - assurer une bonne ventilation du fournil (attention aux courants d'air)
 - conserver un fournil propre
 - vider le sac de farine sans le secouer
 - éviter un fleurage excessif (tamis...)
 - utiliser une raclette plutôt qu'une soufflette pour le nettoyage du plan de travail
 - ne pas ramener les tenues de travail à la maison
 - ...
- Outils adaptés
 - privilégier des machines émettant peu de poussières, ou munies de capots adaptés
 - utiliser un aspirateur adapté plutôt qu'un balai
 - ...
- Protection individuelle en dernier lieu avec des demi-masques de filtration (type FFP2)



<https://www.secu-independants.fr>

Il ne faut pas attendre que le problème soit évident pour faire quelque chose, moins on est exposé plus le risque de développer une allergie est faible !

Divers

Nouveau partenariat avec CRYOFILTRATION®

Simple à installer, le procédé de CRYOFILTRATION® ne nécessite pas d'électricité et ne met en œuvre aucun champ électrique.

Ce procédé permet de déchlorer l'eau tout en conservant les minéraux et oligo-éléments qu'elle contient. L'eau ainsi obtenue possède une qualité organoleptique remarquable, une grande douceur et une bonne conductibilité.

CRYOFILTRATION® est une solution éco-responsable en terme de traçabilité et qualité alimentaire.

Le réseau de l'école bénéficie de 10% de remise sur le tarif publics de 75€/mois (filtre double) ou 60€/mois (filtre simple).

Contact : Jean-Mathieu de Rigaud - jm@cryofiltration.fr - 06.11.13.09.32
34 avenue des Infirmeries, 13100 AIX-EN-PROVENCE - 09.84.20.42.21
www.cryofiltration.fr



Le coin des petites annonces

MATERIEL

Four Fringand Optima Bi énergie 12m²

J'ai acheté ce four Fringand optima bi-énergie gaz et électricité d'occasion dans le cadre de mon installation, finalement je ne peux avoir de sortie gaz dans mon local, je dois changer de plan. Le four a été révisé avant le démontage et peut être remonté par la personne qui l'a démonté. Il fait 4 étages de 2 bouches pour un total de 12m² de surface de cuisson et dispose d'un enfourneur intégré. Il date de 2010 et consomme 18,5 KW d'électricité. Idéal pour pouvoir fonctionner avec un compteur bleu si le réseau gaz de France est disponible.
Prix : 12 000€ (inclus le four et le montage sur place)

Contact : d.larderet@gmail.com - téléphone 06.19.28.93.25

Bon plan : pétrin 25 kg de farine pour débiter - Grenoble, 38

Pétrin adapté pour une personne en démarrage de projet qui veut réduire ses coûts d'investissement.
Je vends ce pétrin acheté à la Fabrique à Pain. J'ai passé mon examen EIDB 2013 dessus, à l'époque où les pétrins à bras plongeants n'avaient pas le monopole ;-). Il est désormais trop petit pour notre production. C'est un des rares pétrins à avoir un réglage de la vitesse de cuve indépendant de la vitesse de l'outil (Merci la R&D de Thomas). capacité de 5 à 25 kg de farine. On pétrit la brioche et tout type de pâtes avec. A ce prix là, c'est une très bonne affaire (prix d'achat 2500€ HT).
Vendu sur sa palette plastique incluse (hygiène), livraison possible par réseau Pichard si vous prenez la farine chez lui.
Prix 1000 €

Contact : Pain des Cairns - <https://www.lepaindescairns.fr/nous-contacter/>

FONDS DE COMMERCE

Fond de commerce, boulangerie à vendre - Balme de Sillingy, 74

Pour raison de grossesse: Vente d'une petite boulangerie Bio, située à 10 kms d'Annecy.
Création en 2013. 100k€ de CA depuis 3 ans réalisée seule: vente et production, pains et brioches bio. 61m² de local en toute transparence, de plain-pied, au cœur du village (murs à céder si demande). 2 jours de fermeture hebdomadaire et 6 semaines de congés par an. Département et village en pleine expansion: potentiel très intéressant à développer au mieux à 2.
Prix de Vente Fonds de Commerce: 79.000€
Prix de Vente Murs: 140.000€
Les annonces (le Bon Coin, Cession PME, Michel Simond...) sont gérées par des agences ou agents mandataires.

Contact : 06.75.01.80.86 [C. Colombier, la gérante] ou Mme Deronzier/Mme Blache à la Chambre de Métiers d'Annecy.

Fournil à reprendre - Saumane 04

Pour des raisons de santé, mon fournil "le pain de Crésus" est à reprendre (octobre 2020)
C'est un bâtiment communal avec un bail commercial (3/6/9).
Cuisson au four à bois (four à gueulard).

Contact: 06.12.37.13.96 - Facebook "le pain de cresus"

Vente maison+fournil (pains biologiques au levain) - Ariège, 09

Maison 3 chambres, grand grenier, terrasse et jardin de 700m².
Fournil: four électrique bongard, 2013, pétrin inox à bras plongeant kemper.
A ce jour, deux jours de fabrication et vente au village, sur un marché, sur une ferme et livraison de magasins.
Possibilité d'accompagnement.
Ce bien est situé en Ariège dans un village avec école, commerce et producteurs.

Contact : 07.69.96.64.30 - pascale.leonarc@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCE [suite...]

Fonds de commerce boulangerie - Colomiers, 31

Prix 50 000 €

Vends fonds de commerce de boulangerie (local + 200 m²) pour cause de retraite,

Dans le centre ville d'une commune dynamique de 35 000 habitants.

Magasin restauré en 2010, logement possible mais à rénover.

Four au fuel, pétrin VMI, diviseuse, surgélateur, chambres de pousse.

Clientèle fidèle depuis 25 ans, pas de salarié, taxe foncière prise en charge par le propriétaire.

CA 70 K€, Loyer HT : 1 303.15 €

Contact : lycyne@hotmail.fr - 06 95 37 04 67

Boulangerie - Pâtisserie à céder - Paris, 75

Recherche de candidat reprenneur dans le cadre d'une procédure de redressement judiciaire concernant

Boulangerie-Pâtisserie

Effectif : 8 salariés

Chiffre d'affaire 2019 / 948 000,00 €.

Chiffre d'affaire 2020 / 981 000,00 €

Pour visualiser la fiche :

http://redressementjudiciaire.com/html/page.php?xx_txt_rubrique=10&xx_txt_id=259

Recherche d'un reprenneur: Transmission du " Petit Fournil" boulangerie... - Louvigny, 14

La boulangerie est un bâtiment de 20 m² éco-contruit situé à Louvigny sur l'emprise de la copropriété des Z'écobatisseurs (habitat groupé participatif).

Le Petit fournil est une micro-boulangerie Bio de quartier dont la production réservée à 80% est vendue en directe à 65% et pour l'autre part en livraison vers les biocoop et AMAP. Je produis actuellement 3 jours par semaine et prend 9 semaines de vacances. J'ai démarré sous le statut d'entreprise individuelle (EI) et suis maintenant en micro entreprise ce qui permet de simplifier la comptabilité et baisser les coups de gestion.

Le chiffre d'affaire est d'environ 43 000 € HT annuel pour 1 200€ de salaire net mensuel.

Malgré la taille réduite de l'entreprise, son emplacement, sa réputation et la fidélité de sa clientèle permettent, s'il est souhaité, d'envisager un développement économique.

La production journalière ne peut cependant excéder 100 kg de pain et 8 à 10 kg de viennoiseries.

Je me fournis en farine chez BIOCER coopérative céréalière située dans l'Eure.

Il est possible de stocker 1,5 tonne ce qui permet de bénéficier du franco de port pour les livraisons.

Je jouis actuellement pour le bâti d'un prêt à usage qui peut être reconduit pour une durée à déterminer. L'éventualité d'un bail commerciale est pour le moment difficilement envisageable par les Z'écobatisseurs qui tiennent à ce que l'entreprise reste une boulangerie bio et sont attachés à tisser des liens sociaux et coopératifs avec le boulanger.

L'outil de production occupant la totalité du bâtiment, une extension de celui-ci est à envisager sérieusement pour pouvoir bénéficier de sanitaires, d'un bureau qui pourrait servir de stockage pour certaines denrées et de pièce de repos. Le coût en incomberait à u futur occupant et un chantier participatif peut être envisagé pour minorer ceux-ci.

Le prix est de 30 000 € à débattre auquel il faudra ajouter moins de 3000 € pour l'extension.

Je souhaite transmettre le fournil au plus vite car j'ai d'autres projets en vue et serais obligé d'arrêter début octobre.

J'accompagnerais le ou la boulanger(e) dans ces débuts pour maîtriser l'outil de travail, l'introduire auprès de la clientèle et transmettre mon savoir faire.

Le matériel, acheté neuf, a entre 5 et 7 ans. Il ne manque rien pour travailler.

Four à sole électrique Bongard modulaire 2 étages (21 à 24 pains de 750g cuits par étage)

Four ventilé 4 plaques avec buée, plaques et filets à baguettes.

Pétrin spirale Bongard inox 50 litres commandes électro-mécanique, Parisien dans enceinte climatisée, 16 grilles et couches,

Laminoir, Plan de travail bois sur frigos ménagers, Étagères et placards de rangement, 2 échelles de 8 grilles chacune,

Bannetons, bacs avec couvercles, plaques à pâtisseries, petit matériel...

Prix 30 000 €

Contact: Philippe DENIS - 06.99.19.79.90 - lepetitfournildephilippe@orange.fr

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCE [suite...]

Vente maison + fournil - Ardèche verte

Ce bien est situé en Ardèche verte dans un beau village tranquille à 700m d'altitude. Le fournil est installé au RdC de la maison. Commerces, écoles, pharmacie, etc, à 10 minutes en voiture.

Fournil (zone de travail de 25m² + zone de stockage/vestiaire de 15m²) :

Matériel principal : pétrin en bois, plan de travail, table inox, parisien, plonge et comptoir de vente. Véhicule actuel en crédit-bail. Entièrement équipé pour le petit matériel.

La production est en pause depuis fin février pour raison personnelle. La vente de pains [uniquement] se faisait sur les marchés. Diverses possibilités de développement : vente en livraison et/ou dépôt, vente de pâtisserie boulangère (demandée), épicerie.

Pains biologiques sur levain naturel pétris et façonnés à la main cuits au four à bois. A noter : La boulangerie est située dans le centre du village qui est alimenté en eau par une source.

Habitation

Maison de village avec murs en pierre entièrement rénovée fin 2017 (toiture refaite en 2014, électricité et plomberie refaites, menuiseries changées). L'habitation de 130 m² est située au 1er et 2ème étages (60m² par étage). Cuisine spacieuse et salon (chauffage au poêle à bois) au 1er étage, 2 chambres (une grande chambre et une chambre avec mezzanine), SdB et toilettes au 2ème étage. Sous le toit on retrouve également une pièce supplémentaire avec vélux et un grand grenier. Pas de jardin attenant, possibilité de trouver du terrain aux alentours.

Contact : contact@augredugrain.fr - Pour plus d'informations, notre page Facebook : « Au Gré Du Grain Boulangerie ».

JURY EXAMEN EIDB Etre jury d'examen, ça vous tente ?

Nous recherchons régulièrement des personnes salariées pour être jury d'examen de notre formation diplômante "Artisan boulanger bio".

Ce jury se compose d'un employeur et d'un salarié. Vous devez remplir les conditions d'exercices suivantes:

- > avoir 3 ans d'expérience dans l'exercice d'un métier visé par le titre professionnel
- > être toujours dans le métier ou l'avoir quitté depuis moins de 5 ans

Conditions de prise en charge:

Pour les salariés, frais de transport, hébergement et restauration peuvent être pris en charge par votre OPCA. Vous devez obtenir une autorisation d'absence ? Votre salaire est maintenu par votre employeur.

Pour les entreprises dont les salariés souhaitent être membre du jury, la rémunération et frais annexes de vos salarié(es) membre du jury peuvent être pris en charge par votre organisme collecteur (OPCA). Pour les employeurs, artisans, travailleurs indépendants, votre fonds d'assurance formation des non salarié(e)s peut prendre en charge : une indemnité forfaitaire, vos frais de transport, d'hébergement et de restauration.

Plus d'info hilda@eidb.fr

La composition du jury est confidentielle. En cas de participation, toute communication de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation de votre candidature.



Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

"Gaspard est dans le Pétrin" recherche un(e) boulanger(e) - Contamine-Sur-Arve, 74

La société "Gaspard est dans le Pétrin" recherche un(e) boulanger(e) pour renforcer son équipe du 29 Juin au plus tôt (ou début juillet) au vendredi 7 Août en CDD.
Salaire: 1400 Euros Net
Horaire du lundi au vendredi de 08H15 à 16H15. 35H
Jeune entreprise, équipe dynamique et ambiance garantie !
Environnement agréable et emplacement idéal pour découvrir les massifs du coin.

Contact : 06.78.42.38.50

Boulangier/gère recherché/e - Mirmande, 26

Je recherche une personne pour les deux mois à venir à temps plein.
Je travaille des pains au levain avec des farines BIO locales et une production de baguette de tradition. Ce poste est à pourvoir immédiatement.

Contact : estrello.shop@gmail.com - 06.62.74.19.38

Cherche boulanger - Chirols, 07

Le Fournil Les Co'pains, installé à Chirols (petite commune en Ardèche à proximité d'Aubenas) cherche un(e) boulanger(e). Le Fournil des Co'pains est une boulangerie bio(AB et Nature et Progrès) structurée en SCOP dont l'activité principale est la fabrication de pain au levain, cuit au feu de bois, à chauffe directe, c'est aussi une équipe qui se plaît à développer un projet culturel et de petite restauration biologique.

Profil attendu : -boulangè-r-e expérimenté-e, ou personne pouvant entrer dans le cadre de l'Action de Formation Préalable au Recrutement(AFPR) via Pole-Emploi. - Joyeux-se, dynamique et polyvalent-e - Sens du travail en équipe - Autonomie et organisation méthodique du travail - Capacité d'adaptation -expérience chauffe au bois serait un plus

Il s'agit pour ce poste de - établir une fiche de production [excel] - assurer les journées de production - assurer la cuisson au feu de bois [préparation du bois] - assurer la vente sur place ou sur marché (livraisons) - coups de main ponctuels en restauration

L'emploi proposé est un CDD[24h/sem annualisés] sur 9 mois ou plus selon affinités et évolution du contexte économique. Le salaire est de 10,52 € brut minimum de l'heure selon la qualification, soit 1093,24 € brut mensuels. Poste à pourvoir dès 15 juin 2020.

Contact : Fournil Les Co'pains, 30 allée du moulinage, 07380 CHIROLS

L'école Internationale de Boulangerie EIDB recherche un(e) formateur(rice) - Noyers sur Jabron, 04

L'EIDB recrute une formatrice ou un formateur.
Vous êtes boulanger mais pas que.
Vous avez plus de trois ans d'expérience.
Vous êtes passionnés de levain et de bons produits.
Vous souhaitez vous investir dans une équipe dynamique.
Vous souhaitez transmettre et apprendre.
Vous savez beaucoup mais vous ne savez pas tout.
Vous n'êtes pas un champion du monde de plus.
Vous souhaitez vivre à la campagne avec des échanges internationaux.
Vous parlez plusieurs langue.
Vous n'êtes pas tout ça mais vous avez envie quand même.
Poste de formatrice ou formateur à temps plein de 35h annualisées à pourvoir à l'automne

Contact : Faire parvenir CV et lettre de motivation à contact@eidb.fr

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Poste de Boulanger(e) - Ferme de l'Angenardière, 61

La ferme de l'Angenardière, petite structure bio en transformation boulangère et fabrication de pâtes. Vente directe à la ferme, au Chardon (magasin de producteurs du Perche), en AMAP, au collectif Percheron et sur le marché de Nogent le Rotrou...

Le Poste:

- Mise en route et gestion des fours à bois,
- Travail de boulange en équipe (façonnage, enfournement, défournement, entretien...),
- Fabrication de pâtes artisanales et ensachage,
- Préparation de commandes

Compétences souhaitées:

Expérience en boulangerie et/ou en cuisine, Volonté de travailler en équipe, sens de l'écoute et de l'autonomie.

L'intérêt pour la bio, les circuits courts, la motivation pour le travail manuel, le levain naturel, le four à bois, le métier de paysan-boulangier dans son ensemble et le fait de participer activement à un projet autonome et original sont indispensables.

Conditions de Travail:

- CDD de 27h sur 3 jours (lundi, mardi et vendredi) sur l'atelier boulange seul,
- ou CDD de 35h/semaine avec l'atelier pâtes, avec possibilités d'évolution vers un poste en CDI.
- Rémunération : SMIC horaire. [évolutif]
- Lieu de Travail : Fournil à la Ferme de l'Angenardière, Condeau, 61110 SABLONS-SUR-HUISNE

Contact : Erik et Julie LEFRANCOIS - L'angenardière, Condeau, 61110 Sablons/Huisne
02.33.73.10.60 - 07.81.27.30.39 - juliegraux@yahoo.fr

GAEC recherche associé suite à agrandissement - Anjou, 49

Ferme céréalière – transformation farine/pain – cultures spécialisées

Nous sommes trois associés, Catherine 42 ans, Yanis et Damien 35 ans, sur une ferme en agriculture biologique de quatre-vingt hectares.

Suite à un agrandissement, nous recherchons :

- Un salarié(e) avec des compétences en conduite de tracteurs
- Une personne intéressée par une installation agricole et par une association au sein d'une structure déjà existante.

Nous sommes prêt à accueillir toute personne motivé par une installation, avec ou sans expérience agricole, l'important étant la motivation et l'intérêt porté à ce projet de ferme et à son évolution. Un des critères important pour nous est la polyvalence.

Nous ne nous spécialisons pas sur un atelier particulier.

Nous cultivons plus d'une dizaine d'espèces différentes avec en cultures principales du blé, de l'orge brassicole, des légumes secs (pois chiches, lentilles, haricots) et des pommes de terres. Le blé et le sarrasin sont transformés sur place en farine puis en pain. Nous boulangeons deux fois par semaine.

Les productions sont essentiellement écoulées en circuits-courts : AMAP'S, magasins spécialisés et sur la ferme. La ferme se situe en Anjou, dans le Maine et Loire, à 40Km au sud d'Angers, proche Saumur et Doué la Fontaine.

Contact : gaecpachamama@gmail.com - 06.95.08.23.13 [Catherine] ou 06.51.12.39.07 [Yanis] ou 06.69.57.40.34 [Damien]

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche artisan boulanger pour la réouverture d'une boulangerie de campagne - Rivarennnes, 36

A 3 associés, non boulangers de métier, nous avons repris le fonds de commerce d'une boulangerie de campagne dans un petit village de l'Indre (centre de la France).

Notre grande motivation a été de ne pas voir une énième boulangerie de campagne fermer et de créer un concept pour redynamiser nos villages de France.

Nos 3 valeurs sont : des bons produits, du service et de l'humain. Nous avons finalisé notre concept basé sur du 100% produits fait maison, des produits authentiques et du circuit court.... Ce projet a été validé par le Parc Naturel Régional de la Brenne. Nous bénéficions ainsi d'aides financières pour nous accompagner.

Nous sommes donc actuellement à la recherche d'un artisan boulanger en CDI avec profil évolutif que nous pourrions plus tard associer s'il donne entière satisfaction et s'il est intéressé.

Nous proposons un logement de fonction pouvant accueillir un couple avec deux enfants.

La boulangerie est située dans le Parc Naturel Régional de la Brenne, le « pays aux mille étangs ». Région idéale pour les amoureux du calme, de la nature et de l'authenticité.

Contact : Paul BEAUDOUIN 06.08.82.48.16 - beaudouinpaul@gmail.com

Baker in Sweden - Suède

We are looking for a baker at Bjertorp slott, a small castle in the country side in Sweden. Bjertorp is an hotel with 30 rooms and golf club. <https://bjertorpslott.se/>

About the job:

You gonna bake some cookies and bread for our guests. Mostly for breakfast. Pastry knowledge is a plus but not required.

Been clean and organize and been available to be more clean and more organize.

We need to have basic knowledge of English, at least enough to communicate with your coworkers.

Been flexible, we need you as a baker but you gonna take some responsibility over breakfast.

We are offering a full time and permanent job which means 40hr per week mostly mornings.

The opportunity to do what you think is best, we gonna guide you but feel free to bake and grow yourself and station as you think is best, you are the baker.

Salary is according your experience

If you feel this is something for you send me and email with your CV it can be in French.

Contact : Hector Mijares : 2h.gastronomia@gmail.com

POSTE DE BOULANGER(E) A POURVOIR, Paris, 75

La boulangerie Perséphone recherche un(e) boulanger(e) en CDD dans un premier temps.

Perséphone est une petite boulangerie qui emploie actuellement une vendeuse, un boulanger et un apprenti en plus de la boulangère propriétaire.

La boulangerie a 2 ans d'activité et est située au 102 boulevard Diderot à Paris.

Nous ne travaillons qu'en BIO, avec des levains naturels, sans utiliser de mixte meunier et avec des matières de très bonne qualité.

Nous recherchons donc une personne ayant une réelle sensibilité au BIO et au travail artisanal.

La boulangerie est membre du Collège Culinaire de France et a déjà bénéficié de plusieurs articles dans la presse, radio et TV. Notamment, elle a été classée parmi les 15 meilleures boulangeries de Paris dans le magazine L'Express en 2019.

Le poste proposé requiert une personne polyvalente (pain, viennoiserie, pâtisserie boulangère et snacking).

Expérience requise : au minimum un diplôme de CAP boulanger.

Contact : envoyer le CV à CHRISTEL REGIS christel.regis@hotmail.com avec lettre de motivation.

POSTE D'APPRENTI(E) BOULANGER(E) A POURVOIR - Paris, 75

La boulangerie Perséphone recherche un(e) apprenti(e) boulanger(e).

Perséphone est une petite boulangerie qui emploie actuellement une vendeuse, un boulanger et un apprenti en plus de la boulangère propriétaire.

La boulangerie a 2 ans d'activité et est située au 102 boulevard Diderot à Paris.

Nous ne travaillons qu'en BIO, avec des levains naturels, sans utiliser de mixte meunier et avec des matières de très bonne qualité.

Nous recherchons donc une personne ayant une réelle sensibilité au BIO et au travail artisanal.

La boulangerie est membre du Collège Culinaire de France et a déjà bénéficié de plusieurs articles dans la presse, radio et TV. Notamment, elle a été classée parmi les 15 meilleures boulangeries de Paris dans le magazine L'Express en 2019.

Le poste proposé requiert une personne polyvalente (pain, viennoiserie, pâtisserie boulangère et snacking).

Contact : envoyer le CV à CHRISTEL REGIS christel.regis@hotmail.com avec lettre de motivation.

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Tero Loko recrute un.e encadrant.e technique boulanger.e en CDD - Notre-Dame-De-L'Osier, 38

CDD de remplacement (du 20 août 2020 au 28 février 2021)

Tero Loko est un lieu d'accueil et d'insertion à destination de personnes réfugiées et d'habitants du territoire, avec un double objectif : participer à la dynamique d'un village, en facilitant l'insertion de personnes en situation de précarité en territoire rural. Ce projet a vu le jour à Notre-Dame-de-l'Osier, petit village de 500 habitants, situé à côté de Vinay, et à 50 kms de Grenoble.

L'association répond ainsi aux problématiques d'insertion par un accompagnement global comprenant :

- l'accès à l'emploi et à l'insertion socio-professionnelle via l'atelier chantier d'insertion en maraîchage et boulangerie (agriculture biologique) ; L'activité de production de pain est pratiquée dans un fournil situé à quelques kms de Notre Dame de l'Osier. Le pain est pétri et façonné à la main, fait au levain, et cuit dans un four à bois.
 - l'accès au logement : accueil chez l'habitant, sous-location de logements,....projet de construction de logements sur site ;
 - la création de lien social : ateliers cuisine, santé, des repas partagés, un marché hebdomadaire et autres événements culturels sont organisés pour créer du lien sur le village et favoriser l'insertion des personnes accueillies;
- Tero Loko a ouvert ses portes en avril 2019. A ce jour, nous accompagnons 9 salarié.e.s ainsi que leur famille, le cas échéant. 13 salarié.e.s devraient être accompagné.e.s d'ici à février 2021.

Les missions:

- Encadrer les salariés en insertion sur les activités de production boulangère : animer, former, accompagner une équipe de 2 à 4 salariés en parcours vers une montée en compétences en tenant compte des difficultés et en valorisant les ressources de chacun (faire avec, transmission de compétences relatives aux savoirs être et savoirs faire techniques) ; participer au suivi de parcours des personnes en lien avec l'accompagnateur.rice en insertion ;
- Organiser et coordonner la production ;
- Définir le travail à réaliser en lien avec la responsable de la commercialisation ;
- Assurer le suivi de l'activité et son développement ;
- Participer à la conception du nouveau fournil ;

Qualités attendues:

L'objet associatif étant l'insertion socioprofessionnelle des personnes accueillies, le positionnement professionnel de l'encadrant(e) doit contribuer à cet objectif.

Adhésion aux valeurs du projet Tero Loko et des associations Emmaüs et Cocagne;

Prise d'initiative et dynamisme ;

Capacités d'adaptation et rigueur ;

Capacités organisationnelles ;

Sens du travail en équipe ;

Formation et expériences requises:

Expérience professionnelle significative en boulangerie artisanale ;

Expérience souhaitée auprès de personnes en insertion ;

Capacité d'organisation, de planification et de suivi de l'activité

Permis B obligatoire ;

Maîtrise de l'outil informatique ;

Conditions du poste proposé:

-CDD de remplacement : 6 mois à compter du 20 août 2020

-26h par semaine ;

-Salaire déterminé en fonction de la convention collective des ACI

-Travail le soir ou le week-end à prévoir de façon ponctuelle

Contact : Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer à tero.loko.asso@gmail.com - <https://www.facebook.com/pg/teroloko/posts/>

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Recherche futur-e associé-e pour projet de fournil paysan - Eure-et-Loir/Sud Essonne

Recherche futur-e associé-e pour projet de fournil paysan en Eure-et-Loir/Sud Essonne

J'ai entamé il y a quatre ans une reconversion professionnelle vers l'activité de paysan-meunier-boulangier.

Tout en me formant, j'ai créé en janvier 2018 un fournil au cœur d'une ferme céréalière bio située à 1h au sud de Paris, où je produis des pains et des brioches bio sur levain, à partir de céréales cultivées sur place et écrasées sur meule de pierre (moulin type Astrié).

Les exploitants actuels de la ferme partent à la retraite en février 2021, et vont me transmettre 30 ha afin que je puisse installer l'activité agricole, qui sera entièrement tournée vers le pain.

Je suis par ailleurs en train de construire un projet de meunerie collective avec deux autres fermes bio du secteur.

Concernant l'activité pain, je souhaite m'orienter d'ici un à deux ans vers la création d'une boutique au sein d'un village proche (j'étudie actuellement une piste de reprise de boulangerie dans une commune du Sud-Essonne).

Je projette donc de revoir la gamme des pains, brioches et pâtisserie boulangère, pour l'orienter vers une gamme boutique.

Je souhaite que ce soit aussi l'occasion de renouveler les process et le matériel, en conservant le levain et les longues fermentations au centre de la méthodologie.

L'idée globale est de pouvoir alimenter à quasi 100% la boutique en farines (blé, épeautre, engrain, seigle, sarrasin, etc...) , à partir des céréales bio cultivées sur les 30 ha.

Ayant un diplôme agricole, et l'intention de recourir dans un premier temps au travail à façon pour la culture des céréales, je recherche un-e associé-e ayant un profil boulanger, avec une formation type EIDB ou une expérience solide sur la production d'une gamme variée de pains et viennoiseries sur levain.

L'idée serait de travailler ensemble à la création de la boutique, tout en mettant en place la production de céréales et farines qui l'alimentera.

Des connaissances en agronomie et meunerie seraient un plus.

Une période de salariat dans le fournil actuel est une possibilité afin d'apprendre à se connaître et vérifier la compatibilité des visions et caractères.

Le fournil produit actuellement entre 350 et 450kg/semaine selon les périodes, avec une vingtaine de produits différents.

Contact : <https://www.lepaincommun.fr/> - Olivier Lavielle 06.49.98.78.12

Le Fournil de Lo recherche une Boulangère ou un boulanger - Tours, 37

Le Fournil de Lo recherche sur Tours centre, un(e) boulanger(e) à partir de fin août. Profil : 2 ans d'expérience minimum dans la production de pains au levain. Partenariat possible si sérieux et appliqué. Travail : du lundi au vendredi. Salaire selon compétences.

Contact : 02.47.55.80.75

Recherche boulanger - Oloron Sainte Marie, 64

Dans le cadre de la création d'une boulangerie bio à Oloron Sainte Marie (64), recherche boulanger à même de prendre en charge l'ensemble des étapes de la fabrication : pétrissée, façonnage, cuisson, organisation de l'atelier et suivi des fermentations (sur levain principalement). Le poste est à pourvoir dès le début de l'automne 2020.

Contact : Sébastien de Truchis - s_detruchis@orange.fr

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Boulangère à la ferme - Les Herbes Folles - Thuré, 86

Le GAEC Les Herbes Folles a été créé en 2017 sur une ferme de 40 hectares en agriculture biologique près de Châtellerauld. Il recherche un.e boulangère pour venir compléter l'équipe du fournil et de manière plus élargie celle de la ferme composée par ses trois associés (Hélène, 49 ans, Rodolphe, 48 ans et Mathieu, 39 ans).

Les céréales produites par la ferme nourrissent les 40 cochons élevés en semi plein air sur paille, et fournissent la farine du fournil. Le pain est réalisé au pur levain et cuit au feu de bois.

L'ensemble des produits est distribué exclusivement en circuit-court (marchés, AMAP, magasins à la ferme ou de produits locaux et/ou biologiques).

Votre mission

Assurer la préparation et la production du pain à la ferme en équipe avec Hélène et Rodolphe : préparation du levain, pétrissées, chauffe simultanée de 2 fours à bois, façonnage, cuisson, rangement et nettoyage du fournil.

Participer à la commercialisation des produits de la ferme (pains, brioches, viande de porc, charcuterie et salaisons) : préparation des commandes, suivi administratif de la commercialisation, ventes sur le marché 2 samedis par mois, livraisons.

Participer à l'activité de la ferme : soin aux cochons dont 1 week-end d'astreinte/mois, aide aux associés selon besoins, participation à des événements supplémentaires.

Compétences

formation en boulange souhaitée, 1ère expérience souhaitée, débutant très motivé accepté
maîtrise de l'outil informatique (traitement de texte, tableau de calculs, gestion de mails, recherches internet)
bon relationnel

Type d'emploi

CDI à temps complet (35h mensualisé)
Rémunération SMIC+ avantages en nature
Poste à pourvoir début juillet

Votre profil

Vous êtes autonome, faites preuve d'adaptabilité et de polyvalence.
Vous aimez le travail bien fait.
Curieux.se, vous souhaitez vous engager dans la dynamique de la biodiversité, le respect des hommes et du vivant.

Avantages

Travailler à la campagne dans un cadre préservé
2 jours de repos/semaine dont 1 samedi/dimanche chaque mois
Produits biologiques de la ferme

Contact : Candidatures (lettre de motivation + CV) à envoyer jusqu'au 30 juin à helene.gaborieau@free.fr