

Newsletter Eidb n°43

École internationale de boulangerie



SOMMAIRE

Actualités formation p 2-4

- Les formations de l'EIDB
- Retours satisfaction
- Les formations à l'international

Livres p 5-6

Réseau CLUB EIDB p 7

- S'inscrire
- Forum

Financements p 8-9

- Campagne de financement
- Financement de projet - La NEF

Ils ont ouvert p 10-11

Recette p 12

Partenariats..... p 13

Petites annoncesp 14-18

- Matériel
- Fonds de commerce
- Emplois - partenariats



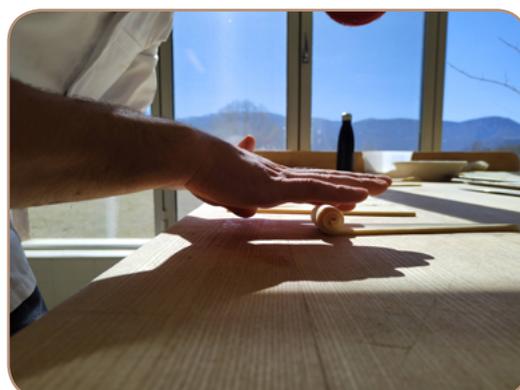
**Renseignements
contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations
sur le site de l'école :
<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Newsletter Eidb n°43



Actualités Formations



Formations Artisan Boulanger BIO, c'est la rentrée !

Après une fermeture estivale, l'EIDB a réouvert ses portes le lundi 14 août.
Sur ce deuxième semestre 2023, deux sessions de formation « Artisan Boulanger Bio » vont réunir 22 stagiaires.

Les inscriptions pour les sessions du premier trimestre 2024 sont ouvertes !

Il reste quelques places, n'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus : **04 84 54 97 10 - contact@eidb.fr**

Formation « Bien gérer sa boulangerie »

La deuxième édition de la formation "Bien gérer sa boulangerie" qui s'est déroulée ce mois de septembre a été un franc succès.

Nos 12 stagiaires sont reparti·e·s avec les outils indispensables pour mener à bien leur projet et optimiser le pilotage de leur boulangerie.

Formations « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain »

L'année 2024 accueillera 7 sessions de formation

« Initiation à la boulangerie au levain ».

Plusieurs sessions sont prévues en janvier, en février et en juillet.

RDV sur le CLUB EIDB pour vous inscrire : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>

Procédure d'inscription - ICI

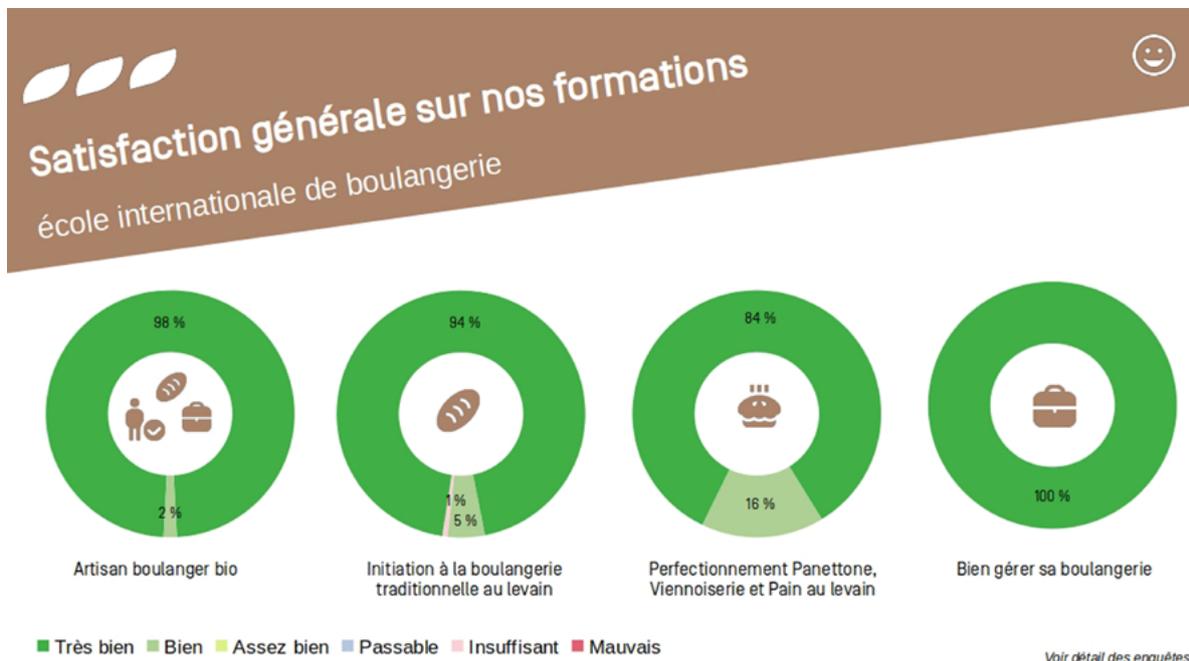
Retrouvez l'ensemble de nos formations

sur le site de l'école :

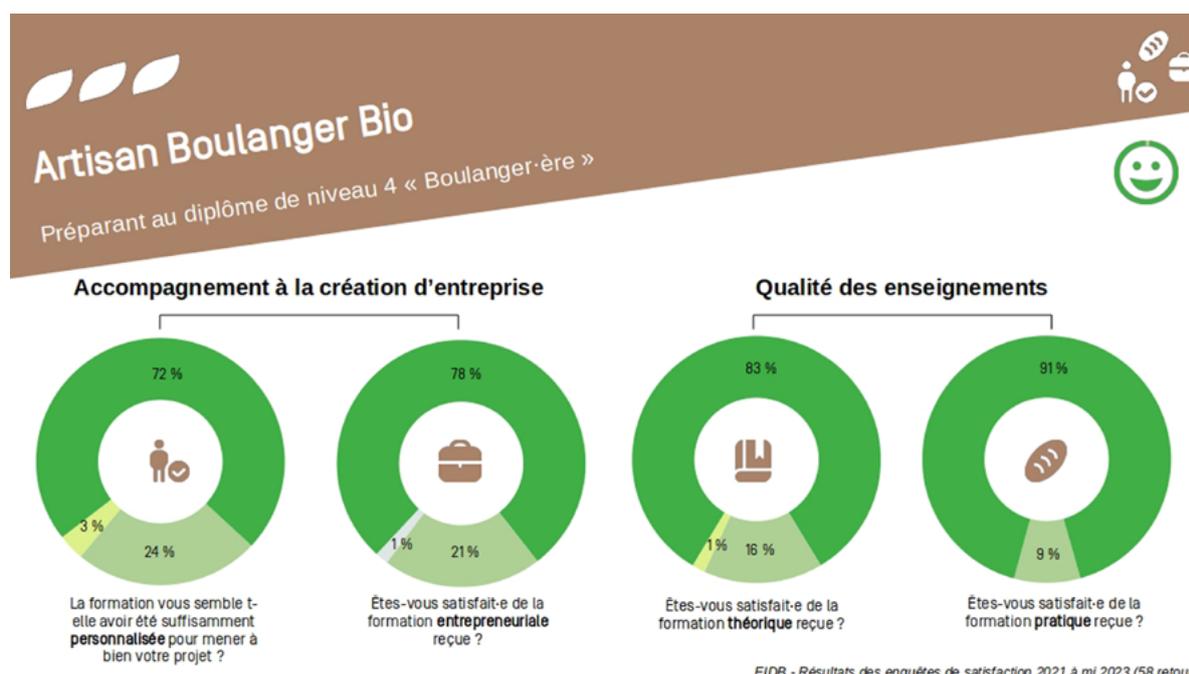
<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Retours satisfaction

Satisfaction générale sur nos formations [2019-2022]



Formation "Artisan boulanger BIO" [2019-2022]



Les formations à l'international

Chaque année, Thomas Teffri-Chambelland transmet son savoir-faire dans les écoles de boulangerie de San Francisco, Tel Aviv, Séoul et Bangkok.

Ces master-classes de plusieurs jours s'adressent aux professionnels et/ou aux amateurs éclairés.

La partie « théorie » permet de rappeler les bases scientifiques de la panification et de bien comprendre les processus en jeu lors des fabrications de pains et de viennoiseries au levain.

La partie « pratique » permet de mettre en oeuvre des recettes et de détailler chaque étape de la gestion des levains, du pétrissage, de la fermentation et de la cuisson.

ESTELLA MASTER CLASS, TEL AVIV



“Estella – Master Class in Pastry, Chocolate & Bakery”

was founded in 2003 by pastry chef and chocolatier Estella M. Belfer. The school changed the map of pastry in Israel, elevating the level of Israeli pastry to the standards of Couture Pastries in Europe.

Shortly after opening, the school has become a standard of quality in the study of pastry, aspired by all other Israeli schools and many schools worldwide.

The Estella method

The unique study method – the Estella method : the school is operating in the Estella Method, a unique study method developed by Estella. The method gives every student a deep level understanding of the basics of the pastry profession. Each student gets acquainted with the qualities of the various raw materials, and their significance, and understands the effect of a certain raw product over others, as well as the reason for adding a certain ingredient to a recipe. School graduates do not only master the various baking techniques, but first and foremost they understand the reasoning in the basis of each technique. The Estella method qualifies thinking pastry chefs, with deep understanding, as well as deduction and implementation abilities.

Faculty

We have assembled a great faculty, carefully chosen in a unique selection process. Our faculty stands out in many areas : teachers in Estella are graduates of confectionary studies in Estella or in excellent schools abroad. They have at least five years of experience working in couture pastries ; they successfully completed a six-month instruction course in the Estella method. They all have background in the business side of confectionary.

Small classes

Estella is the only school in Israel where the study is in small classes, each with only 8-12 students. Small classes allow each student to experience independent practical work in the scope they require and receive personal attention from faculty.

International accreditation

Estella is the only school in Israel to receive international accreditation, and the only school in Israel offering international courses and study programs, together with first rate international pastry schools. The school offers courses in partnership with the Olivier Bajard International School of Pastry in France, and the Belgium Callebaut Chocolate Academy, the largest chocolate manufacturer in the world. Estella is the only school in Israel offering its graduates international diplomas. The high level of the school and its becoming the leading authority in pastry studies, offer the graduates senior positions in the leading pastry companies, as well as opportunities to join the many dozens of Estella graduates who opened couture pastries in Israel and abroad.

Pour en savoir , vous pouvez consulter le site :

<https://www.estella.co.il/about-estella/>

Upcoming master-classes

► San Francisco Baking Institute

<https://www.sfbicom.com>

Bread and viennoiserie course

october 2 to 6, 2023

october 7 to 11, 2024

october 14 to 18, 2024

► Estella Master Class, Tel Aviv

Viennoiserie course : november 13 to 16, 2023

Bread making course : january 28, 2024

► Fully Baked Story, Bangkok

<https://www.fullybakedstory.com/>

Bread and Viennoiserie course : february 21 to 26, 2024

► École du pain, Séoul

<https://blog.naver.com/lecoledupain>

Bread and Viennoiserie course : may 7 to 9, 2024

Livres Bread Éditions

Traité de boulangerie au levain

La version française du traité de boulangerie au levain est désormais disponible sur : bread-editions.com

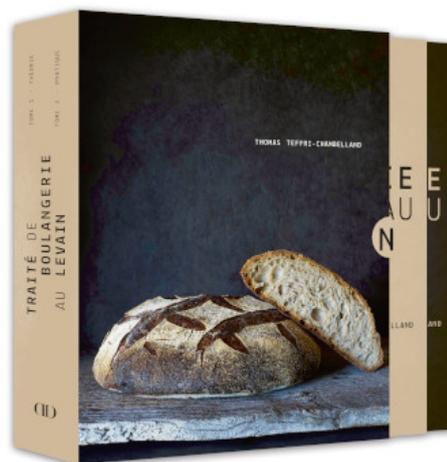
Ce livre est une synthèse didactique des connaissances scientifiques actuelles, utiles dans le cadre de la boulangerie artisanale au levain naturel.

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

Une partie est consacrée à la pratique et l'autre à la théorie. 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.



Également disponible en anglais et en espagnol.

Panettone et viennoiserie au levain



Couverture du livre en italien

Le livre est disponible en français, en anglais, en espagnol et en italien.

Cet ouvrage de Thomas Teffri-Chambelland est un traité complet sur le sujet des pâtes levées sucrées, fermentées au levain naturel. Le livre est divisé en trois grandes parties : Théorie, Pratique et Recettes.

► Le chapitre « Théorie » permet une compréhension jusque là inédite des phénomènes en jeu : évolution de la flore bactérienne au cours de la fabrication, rôle des bactéries minoritaires, production des dextrans...

Plusieurs études scientifiques viennent éclairer le sujet d'un œil tout à fait nouveau.

L'auteur y présente également les bases de la méthode universelle qui vous permettra de créer vos propres recettes de viennoiserie au levain.

► Le chapitre « Pratique » permet à chacun de se familiariser avec le matériel et les techniques de base.

Vous y trouverez des informations essentielles et concrètes : où acheter ses moules, sa farine... De nombreux pas à pas guident le lecteur depuis la gestion du levain, en passant par les étapes de pétrissage, de façonnage et jusqu'au confisage des fruits.

► Enfin, la partie Recettes vous offre plus d'une vingtaine de recettes au levain, ultra détaillées : panettone, croissant, brioche, kouglof...

Avec la participation et les recettes des plus grands chefs au monde: Ezio Marinato, Mauro Morandin, Alfonso Pepe, Daniel Jorda, Miquel Saborit, Christophe Louie, Emmanuel Revuz et Roy Shvartzapel !

Livres (suite)

« Bread and my thoughts »

Le livre est disponible en anglais sur :
bread-editions.com

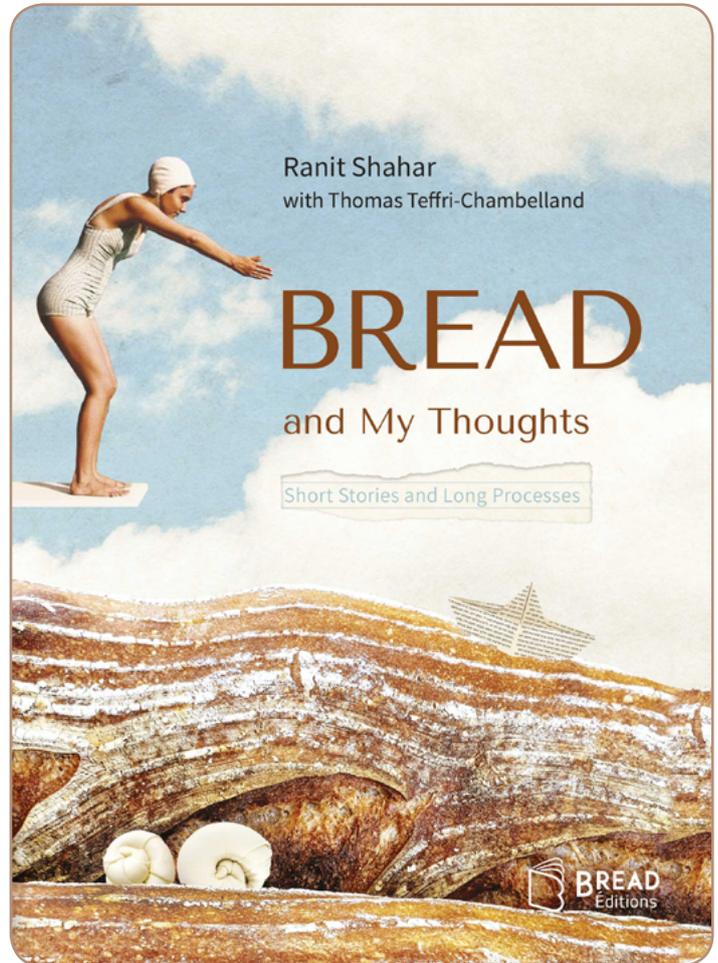
By *Ranit Shahar*
with *Thomas Teffri-Chambelland*

One day, a middle-aged woman signed up for a baking class.

Little did she know it would open a magic door to a fascinating world destined to pave a new path for her calm suburban existence. Literally taking life between both hands, she opened a micro sourdough bakery in her village—and the rest is history.

Mixing sensitivity and humor, *Bread and My Thoughts* is written by the four hands of two passionate baking instructors. It reveals the secrets of artisanal sourdough baking as it weaves an intricate web linking the processes of dough fermentation and the human psyche. This book is a hook cast into deep churning waters that bubbles to the surface the wonders and wisdom of the science behind bread. It's for anyone who wants to dive deeper into the underlying processes of good bread, master sourdough fermentation, and understand what affects yeast, bacteria and enzymes and how they work.

This book will turn any amateur baker into a professional. Readers will expand their knowledge with recipes for sourdough breads made with a variety of flours like rye, spelt and ancient grains—plus a very special sourdough starter for sweet, rich pastries.



CLUB EIDB

Démarrage des inscriptions depuis le Club EIDB

C'est parti ! Depuis cet été, il est possible de débiter une inscription en formation depuis le Club EIDB.

Pour cela, rien de plus simple : vous créez un compte (il faudra juste un nom, un prénom et une adresse mail valide).

Puis rendez-vous dans le menu "Inscriptions" pour y trouver la liste de nos formations.

Pour chaque type de formation :

- vous pourrez télécharger un devis nominatif,
- les prochaines sessions et le nombre de places sont affichées,
- vous pouvez commencer à compléter un dossier de candidature en cliquant sur 'S'inscrire'.

Vous pouvez à tout moment faire une pause dans le remplissage de votre dossier de candidature, l'enregistrer et y revenir plus tard.

Le processus d'inscription sera ensuite suivi sur le Club, avec des mails d'information à chaque étape importante.

Partage d'expériences

Forum / récupération de la chaleur des fours

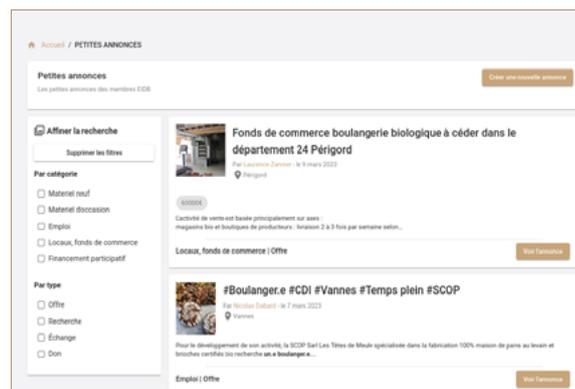
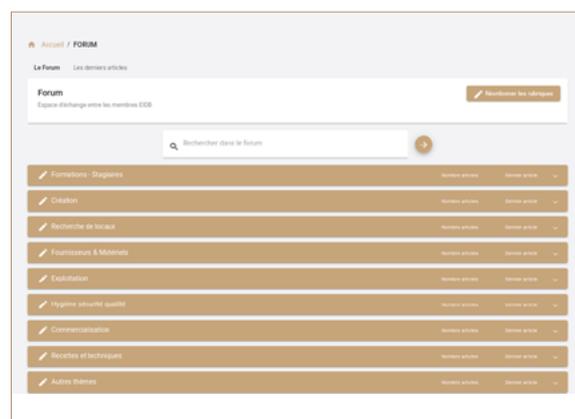
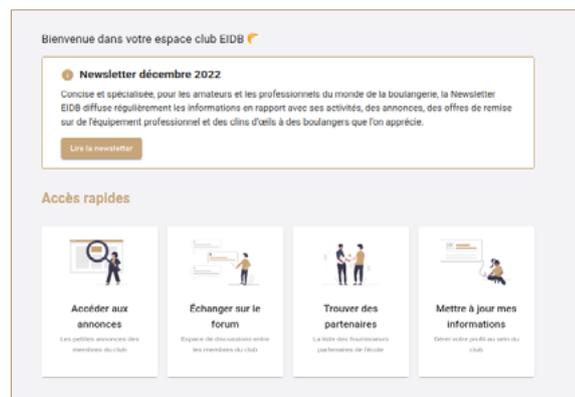
Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**

Forum / taxe TICFE sur l'électricité -
remboursement partiel

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**

Forum / solutions de paiement sur téléphone

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**



Toutes nos vidéos :

Campagnes 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 !

Kisskissbankbank s'engage à accompagner personnellement les stagiaires de l'EIDB dans la mise en place de leurs campagnes. De plus, les stagiaires de l'école bénéficient d'un taux de commission préférentiel revu récemment à la baisse 7% (contre 8% normalement).

Si vous êtes intéressés pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter Pierre Coing : pierre.coing@kisskissbankbank.com



Financements de projets



La Nef - Pour la banque éthique

La Nef est une coopérative bancaire citoyenne créée en 1988 qui finance exclusivement des projets écologiques, sociaux et culturels, en toute transparence. Elle est le seul établissement financier français qui publie, chaque année, la liste complète des projets financés.

La coopérative défend un circuit court de l'argent : elle n'a pas d'activité sur les marchés financiers et finance uniquement l'économie réelle.

En tant qu'établissement de crédit spécialisé, la Nef est agréée par la Banque de France et contrôlée par l'ACPR (Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution). La Nef est agréée Entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS).

Chiffres clés (octobre 2021)

- ▶ 70 000 clients et sociétaires
- ▶ 41 000 sociétaires
- ▶ 6 000 projets à impact positif financés

En 2020

- ▶ 200 millions d'euros d'épargne collectée
- ▶ 114 millions d'euros prêtés à 460 projets à impact
- ▶ écologie : filière bio, énergies renouvelables, habitats écologiques, etc...
- ▶ social : insertion, santé, logement social, commerce équitable, collectivités etc...
- ▶ culture

Plus d'informations : www.lanef.com

Ils ont ouvert !

PAINS DESLANDRES, Pau [64]

Quentin Deslandres



Pains Deslandres est une boulangerie dédiée à la fermentation naturelle au levain.

L'équipe compte trois boulangers et doit recruter une quatrième personne d'ici octobre. La gamme, qui compte une dizaine de pains, utilise autant que possible les matières premières locales (blés de population du Gers, Grand Roux Basque, sel de Salies-de-Béarn...). S'ajoutent brioches, sablés, cookies, pains au chocolat (en précisant "ceci n'est pas une chocolatine" on n'est jamais trop prudents), focaccia et crackers.

Le quartier fait bon accueil depuis notre ouverture fin avril, notamment le restaurant voisin étoilé que nous fournissons, ce qui pour l'anecdote nous a valu de proposer notre pain à la table d'Emmanuel Macron lors de son passage à Pau en juillet dernier.



LES MISCELLANÉES, Lodève [34]

Victoire Poirier



Les Miscellanées, boulangerie engagée et motivée. Engagée, parce que ce métier et ce projet au global sont engageants, littéralement.

On donne de nous, physiquement et mentalement, pour fabriquer le pain, nourrir des gens.

Engagée aussi parce que j'ai choisi une éthique d'approvisionnement importante à mes yeux : des matières premières d'origine française, des farines moulues sur meules de pierre, d'Occitanie, un approvisionnement en direct producteur au maximum, limitation de mon impact carbone. Une gamme et des intrants restreints, dans une politique de prix de vente raisonnable pour tous. Du bon pain, simple et bon, avant tout. Et des brioches et autres petits plaisirs en sus.

Motivée parce qu'il en faut de l'énergie pour réaliser tout ça ! De la joie, de la bonne humeur, récompensée par des échanges motivants avec la clientèle de la boulangerie.

Motivée car pour faire naître le projet, arriver au premier jour de vente, il en a fallu du temps, de la conviction, et de la persévérance.

[Page Facebook ICI](#)

Ils ont ouvert !

O FOURNIL NATUREL, Plan d'Aups [83]

Karine Meyran



O Fournil Naturel, a ouvert ses portes sur le marché de mon village, à Plan d'Aups le samedi 11 juin 2022.

Je propose une quinzaine de pains , fougasses et pompes, tout en vegan , fabriqués avec du levain naturel, et cuits au feu de bois avec un four Ephrem. Je travaille seule et prépare 2 fournées par semaine avec des farines bio et locales.

Le bâtiment à été réalisé par nous et en chantier participatif en éco construction, avec une charpente bois avec isolation en paille et enduits en terre.

Mon vélo électrique et ma remorque me permettent de me déplacer sur le village et d'établir mon stand sur le marché.



Recette

Pompe à huile traditionnelle



Ingrédients

1000	g	Farine de blé T65
200	g	Sucre semoule équitable (golden)
18	g	Sel
300	g	Huile d'olive
400	g	Eau
10	g	Levure fraîche de boulangerie

Processus

Méthode de fermentation : Jour + 1

Pétrissage : batteur 15'

Pointage : 4-5h et mise au froid 12h

Façonnage : boulage

Apprêt : 1h

Façonnage : étaler et faire une croix au coupe pâte

Deuxième apprêt : 3h

Cuisson 230°C 10min

Températures pâte : 27°C

Poids du produit : 200-400g

Partenariats

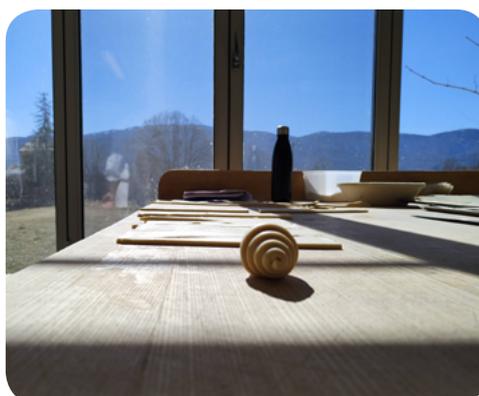
CRYOFILTRATION

L'entreprise Cryofiltration propose depuis 2014 une technologie brevetée unique en bloc de carbone pur de haute densité. La pureté de l'eau ingrédient ainsi obtenue est remarquable par ses propriétés chimiques et de conductivité électrique. Cette eau participe au process boulanger comme ingrédient majeur et son équilibre calco-carbonique favorise le développement du microbiote.



Tarifs préférentiels
réseau EIDB
info@cryofiltration.fr

<https://cryofiltration.fr/>



Le coin des petites annonces

MATÉRIEL

2 caisses ajourées Gilac et pelles à farine manche recourbé

Bonjour, je vends 2 caisses Gilac ajourées grises 600×400.15 euros 1, 25 euros les 2.

Je vends également 2 pelles à farine manche recourbé, plus ergonomique.

1.6 kg 20 euros

2.5 kg 25 euros

40 euros les 2

A venir chercher sur place merci.

Lieu : Besançon

Email : nathablond@hotmail.com

Pics à panettone

Je vends des pics pour panettonnes en acier inoxydable qui peuvent être glissés dans une échelle de 60 cm de large.

La largeur entre les deux branches peut varier selon la taille du panettone.

Lieu : Liège

Email : philippe@lamicale.coop

Refroidisseur BAKTEC BKL 200 ICE

Je vends un refroidisseur de marque BAKTEC. Marque néerlandaise. Année : nov. 2021

État quasi neuf puisque utilisé 50 fois environ.

Cause vente : peu adapté à mon petit local.

Peut être déposé puis reposé sur place par l'installateur spécialisé avec lequel j'ai travaillé.

Prix neuf actuel : 3 460 euros (devis sollicité ce jour). Prix proposé : 2 700 euros.

Téléphone : 06 45 72 03 24

12 bacs de livraison gerbables neufs 80cmx60cmx12cm

12 bacs de livraison / stockage gerbables neufs (erreur de taille lors de la commande)

Acheté sur le site Auer Packaging

Longueur : 80cm

Largeur : 60cm

Hauteur : 12cm

250€

Livraison à votre charge

Email : leo@lefournildepette.fr

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE

Une boulangerie idéale pour se lancer, avec habitation

Située à Epuisay, dans le Loir et Cher, aux portes du Perche, sur un axe routier important.

Clientèle locale et très fidèle, cette boulangerie est chaleureuse, et importante pour le village et les alentours. Elle a très bonne réputation.

*Production : belle gamme QUALITATIVE : baguettes tradition, pains 100% levain naturel, viennoiserie, snacking, pâtisseries simples et biscuits, majoritairement en bio, souvent en local.

Fournisseurs : Ferme de lestiou pour la farine paysanne T80, Minoterie Suire pour les autres, partenaires locaux pour les œufs, le lait, la charcuterie. Actibio et DBP.

Label : 1% pour la planète

*Réseaux de vente : En boutique, sur 2 marchés (jeudi soir et samedi matin) et en dépôt dans des épiceries

*Ouvertures : du mercredi au dimanche

*Locaux :

- une surface professionnelle de 140 m2 divisée en partie boutique (30m2) et le reste en un spacieux, lumineux et fonctionnel fournil, de plain pied, avec marbre et tour réfrigéré pour pâtisserie.

- une habitation : logement à l'étage comprenant un grand séjour, SBD, et 3 chambres.

*Matériel : four Bongard au fioul (très économique), belles cuissons, bonne inertie. Pétrin axe oblique, diviseuse, façonneuse, grande chambre de pousse, four ventilé très récent, batteur. De nombreux équipements, la boulangerie est toute équipée, au fournil comme en boutique ! Détails sur simple demande.

*Tarif : extrêmement avantageux, faible investissement. Les locaux (pro et habitation) sont en location après de la communauté de communes Territoires Vendomois : 530 € HT. Le matériel est à acheter : 30000 euros HT l'ensemble.

*CA 2022 : 171 000 € - affaire rentable et stable, pas de risque financier.

*Personnel : une boulangère (gérante) et une vendeuse. Idéal : un employé à mi-temps ou contrat d'apprentissage en plus. Ou bien 2 associés à 40-50h/semaine.

*Cause de vente : je me sépare douloureusement de cette boulangerie pour cause familiale et de surmenage. Je vendrai sans précipitation à quelqu'un de sérieux et motivé pour le maintien d'un service de qualité au village.

Email : lepinature@gmail.com



Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE (SUITE)

Fournil avec habitation

À vendre fournil avec habitation dans un corps de ferme sur 2ha55 avec puits et à proximité un taillis de 4573m² de bois adulte. Four à bois récent à sol tournante diamètre 2.25m marque LLOPIS dans un fournil de 105m² avec possibilité d'agrandir. Maison d'habitation de 113m². L'intérieur des années 70 est à remettre au goût du jour, une autre petite maison de 3 pièces en bon état à restaurer, plusieurs caves dont une voutée, 2 granges auvergnates, 2 étables, 1 grand hangar, 1 grand garage. Murs et toiture en bon état, électricité refaite au 3/4. Création de l'activité en 2019 et ne demande qu'à revivre.

Lieu : Mourioux-Vieilleville 23210 dans le Limousin

Email : pichotloic35@gmail.com

EMPLOI - PARTENARIATS

Boulangier à Nantes

BAKER WANTED - Maison Arlot Cheng Prix FOODING Meilleure Glutennerie 2023.

La Maison recrute ! Passionné par la panification au levain naturel et par la fermentation. Sensible au nouvel artisanat à l'intersection entre la gastronomie et l'écologie. Disposant idéalement d'au moins 2 ans d'expérience en boulangerie. Disponible d'ici Septembre-Octobre 2023. Polyvalent et à l'aise dans une équipe multiculturelle et pluridisciplinaire.

Merci d'envoyer dès maintenant leur CV et lettre de motivation par e-mail à pa@maisonarlotcheng.com

Recrute Boulangier ou Boulangère en CDD remplacement congé paternité

L'équipe de La Croûte Céleste - Boulangerie Bio et Levain à Robion (Luberon - Vaucluse) - recherche un Boulangier ou une Boulangère en CDD de 2 mois, entre le 15 novembre 2023 et 15 janvier 2024. La production s'articule autour d'une gamme de pains bio au levain et de douceurs (brioches, babkas, biscuits...). La personne recherchée devra assurer la production en lien avec l'équipe - pesées, pétrissages, façonnages, cuissons, préparations sucrées et salées... - et faire preuve d'une motivation certaine pour le métier. Diplôme et expérience professionnelle souhaités.

Lieu : Robion (Vaucluse)

Email : contact@lacrouteceleste.bio

Le Fournil de la Mourette cherche boulangère(er) à partir de décembre 2023 ou des vacances de février 2024

La boulangerie est ouverte depuis mai 2022. Elle tourne bien tout au long de l'année grâce au marché d'Embrun et l'activité augmente énormément l'été et pendant les vacances de février.

Actuellement il y a 4 salariées (équivalent 2 temps plein) et moi-même.

Temps complet ou temps partiel possible.

Évolution possible pour des responsabilités dans la gestion de l'équipe et de l'entreprise.

Email : fournildelamourette@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOI - PARTENARIATS (SUITE)

NEO s'agrandit...

NEO, l'atelier des pains contraires à ouvert ses portes à Perpignan en Février 2022.

Nous proposons principalement une belle gamme de pains au levain naturel et brioches, mais aussi des biscuits et focaccias. Tout est réalisé uniquement sur levain naturel et 100% bio. Nous avons ouvert un point de vente à Thuir en avril 2023. Dans le cadre du développement de son activité, nous recherchons un.e boulanger désireux.euse de partager cette aventure avec nous. Si vous êtes passionné.e et convaincu.e des vertus du pain au levain, intéressé.e par le bien manger et l'agriculture biologique et désireux.euse de travailler dans une entreprise respectueuse des hommes et de l'environnement, n'hésitez pas à nous contacter pour rejoindre un cadre de travail agréable dans un fournil tout neuf et compléter une petite équipe motivée. Le poste est à pourvoir à partir d'Octobre ou de Novembre 2023. 35 heures réparties sur 5 jours par semaine sans travail de nuit et avec deux journées de repos consécutives.

Lieu : PERPIGNAN centre ville

Email : hello@neoperpignan.fr

Artisan Boulanger

CHÂTEAU LA COSTE, DOMAINE VITICOLE, CENTRE D'ART ET LIEU DE GASTRONOMIES : un Domaine de 200 hectares qui allie une richesse historique et une tradition viticole depuis l'époque romaine dans un cadre de vignes, cyprès, pins parasols, oliviers et chênes. En vue de l'ouverture de notre espace boulangerie situé sur le domaine du Château La Coste, nous recrutons un Artisan Boulanger expérimenté pour fournir l'ensemble des établissements du domaine (Auberge La Coste, Villa La Coste et les restaurants du domaine).

Poste à pourvoir : Boulanger

Type de contrat : CDI

Fréquence : à temps plein

Salaire : à étudier selon profil

Ville d'affectation : Le Puy Sainte Réparate (13)

Profil recherché : Vous avez une formation de CAP ou BEP Boulanger et justifiez d'une expérience de 3 années minimum.

Missions : réalisation artisanale des différents pains au levain bio. Vous maîtrisez les techniques de pétrissage, façonnage à la main, cuisson du pain. Poste à pourvoir dès que possible.

Lieu : 13610 - LE PUY STE REPARADE

Email : stephane.gilbert@villalacoste.com



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

CDI Boulangère / Boulanger

Le fournil bio de THEZAC (47) comprend aujourd'hui deux associés paysans boulangers, un céréalier et une productrice de noix/pruneaux diplômée de l'EIDB. Nous allons ouvrir en octobre 2023 et produire une jolie gamme de pain bio au levain naturel, brioches, focaccias, biscuits. Nous sommes à la recherche d'un.e boulanger/boulangère pour démarrer et partager cette belle aventure avec nous. Si vous êtes passionné.e par la fabrication du pain au levain, intéressé.e par l'agriculture biologique et la biodiversité, si vous souhaitez vivre dans une région magnifique avec une belle qualité de vie, n'hésitez pas à nous contacter pour rejoindre une petite équipe motivée, très sympathique et dynamique. Vous travaillerez dans un joli fournil équipé d'un four électrique MAP. Le poste est à pourvoir à partir de septembre / octobre 2023. 35 heures réparties sur 5 jours par semaine, horaires de jour et deux journées de repos consécutives. Permis B indispensable.

Les missions : vous serez boulanger du fournil - confection des pains (production du levain, pétrissage, façonnage, cuisson) - confection de foccacia et autres spécialités. Vente au fournil et sur le marché le samedi matin.

Entretien et nettoyage du matériel et du fournil.

Lieu : 47370 Thezac (Lot et Garonne)

Email : labbe.valerie@gmail.com

Recherche boulanger.e

Nous recherchons un.e boulanger.e pour la rentrée. CDI, 35H par semaine. du lundi au vendredi.

Passionné.e de levains, de longues fermentations, de Panettones, de brioches, Gourmand.e et appliqué.e, n'hésitez pas à nous contacter : royalpetris@gmail.com

Lieu : Meylan - Isère

Recherche 2 boulangers.ères pour ouverture à la Croix Rousse à Lyon

Ouverture janvier 2024 - CDI - 35 heures - Lyon (Croix-Rousse)

Chers(ères) Boulangers(ères), Moi, c'est Raphaël, 34 ans, fraîchement diplômé de la FABB en juin dernier.

Je suis à la recherche de 2 boulangers(ères) pour créer mon équipe et surtout fabriquer les bons "petits" pains

J+1 qui garniront la vitrine de JADIS, pain au levain. L'ouverture est prévue en janvier 2024, ce qui nous amène à élaborer les premiers tests de la gamme fin décembre 2023 pour être prêts le jour J. Vous souhaitez faire partie d'une belle aventure humaine et découvrir le lancement d'une boulangerie ? Travailler dans un environnement sain avec du matériel fraîchement installé ? Alors poussez la porte de JADIS pour rejoindre une équipe (pas encore constituée, mais prometteuse) de quatre, répartie selon 3 postes de boulangers(ères) (P1 au four, P2 au pétrin et P3 brioche et biscuit) et un poste à la vente. P1, P2 et P3 seront bien entendus tournants.

Profils recherchés : personnes ayant fait la formation courte ou longue à l'EIDB. Je recherche des personnes passionnées, qui ressentent toujours les mêmes frissons lorsque le pain lève au four. Des personnes qui aiment travailler en équipe, en valorisant la communication et l'entraide, tout en sachant faire preuve d'autonomie pour atteindre les besoins de production. Conditions : CDI, 35 heures par semaine, 2 jours de repos consécutifs par semaine minimum, 3 jours consécutifs de repos toutes les 2 semaines. Pas de travail de nuit. Fermeture le dimanche. Salaire en fonction de l'expérience.

Merci de m'envoyer vos candidatures à l'adresse mail suivante pour un premier contact : azoulayraphael3@gmail.com

Hâte que l'on se rencontre...

Vous pouvez à tout moment utiliser le lien suivant de désabonnement à la newsletter : [ici](#)