



Newsletter n° 45



sommaire

pages 2-6

Les Actualités sur nos formations

- [La formation Salarié\(e\) en boulangerie bio](#)
- [Introduction to traditional sourdough baking](#)
- [La parole à nos stagiaires](#)
- [Les formations à venir](#)

page 7

Les livres

- [Découvrez La Librairie Gourmande](#)

pages 8-9

Ils ont ouvert !

pages 10-11

Les autres nouvelles

- [Partenariat BIOCER](#)
- [Concours 101 femmes de Matignon](#)

pages 12-13

Le réseau EIDB

- [Les astuces du Club](#)
- [Le forum](#)

pages 14-29

Les petites annonces

Retrouvez l'ensemble de nos formations sur notre site : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>
ou contactez nous sur : contact@eidb.fr



Les Actualités formations



La formation Salarié(e) en boulangerie bio

Notre nouvelle formation « Salarié(e) en boulangerie bio » démarre bien avec déjà des inscriptions pour la première session en octobre 2024.

Cette formation permet à des personnes n'ayant jamais pratiqué la boulangerie, ou l'ayant appréhendé de manière empirique ou par mimétisme d'être complètement autonomes dans un espace de production de boulangerie.

Les process et recettes étudiées seront centrés sur la panification au levain naturel et les produits biologiques.

Les compétences acquises seront validées par un examen pratique en fin de formation, évalué par un jury indépendant, et permettant d'obtenir le bloc de compétences BC03RNCP37439 du diplôme boulanger niveau 4 inscrit au RNCP. Ce bloc est acquis à vie.



Il faut bien noter que cette formation ne prépare pas l'ensemble des blocs du diplôme mais uniquement au bloc lié à la pratique. De sorte que l'obtention de ce bloc seul ne permet pas de s'inscrire à la chambre des métiers pour créer son entreprise.

**9 semaines
de pratique**

**un bloc de
compétences
acquis à vie**

**pour plus
d'infos
cliquez [ici](#)**

Retrouvez l'ensemble de nos formations sur notre site : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>
ou contactez nous sur : contact@eidb.fr



Les Actualités formations

Introduction to traditional sourdough baking



Suite à plusieurs demandes nous proposons pour la première fois notre formation éprouvée « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain » en anglais.

Cette formation non diplômante s'adresse aux adultes néophytes, amateurs ou professionnels. Il s'agit d'une formation de 40h, spécifiquement orientée vers la panification au levain et la filière biologique, qui est destinée notamment à des futurs chefs d'entreprises.

Notre équipe pédagogique ainsi que notre équipe administrative maîtrisent bien l'anglais et peuvent vous accompagner depuis l'inscription et pendant la formation.

On popular demand, we are offering our tried-and-tested "Introduction to traditional sourdough baking" course in English for the first time.

This course is aimed at adult beginners, amateurs, and professionals alike. It's a 40-hour course geared towards sourdough bread-making and the organic sector, specifically targeting future company directors. While this course does not grant a diploma, it offers a valuable wealth of information.

Our teaching and administrative teams have a good command of the English language and can help you along the way.

**for the first
time
in English**

**a solid base
in 40 hours**

**for more info
click [here](#)**

**Retrouvez l'ensemble de nos formations sur notre site : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>
ou contactez nous sur : contact@eidb.fr**



Les Actualités formations

La parole à nos stagiaires

Lucas : “J’ai choisi cette formation pour sa spécialisation dans le pain au levain et ses valeurs. La boulangerie est un métier manuel et ça m’attire particulièrement. Mon projet c’est d’ouvrir une boulangerie en équipe dans la région Grenobloise donc avec un engagement social, solidaire et écologique.”

Thibaut : “Nous avons énormément avancé sur la partie technique des levains donc ça, c’est super chouette. On a personnalisé aussi les projets, ça nous permet de développer à partir du produit qu’on veut sortir dans notre propre boulangerie, des méthodes personnalisées grâce à l’encadrement qu’il y a ici.”



Pauline : “Mon expérience à l’école est très intense et également très riche. J’ai beaucoup appris sur moi-même, sur les capacités d’organisation, la gestion des levains et puis aussi ce que j’ai beaucoup apprécié c’est rencontrer de nouvelles personnes venant de différents horizons donc voilà, une expérience très très riche.

Mon projet est d’ouvrir mon fournil dans la vallée du Grésivaudan. Cela me permettra de choisir mes propres heures. Je fournirai du pain au levain et j’ai l’espoir de vendre des brioches au levain panettone.”



“Mon projet c’est l’ouverture en Vendée d’une boulangerie au feu de bois et 100 % levain, 100 % bio. Et l’idée est de vendre des grosses pièces comme à l’ancienne, vendues au poids.”

Retrouvez l’ensemble de nos formations sur notre site : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>
ou contactez nous sur : contact@eidb.fr



Les Actualités formations

La parole à nos stagiaires



Nicolas : “Mon projet c’est de reprendre l’ancienne boulangerie du village de Callian [83] où j’habite qui est fermée depuis quelques années. C’était une boulangerie conventionnelle qui sera transformée en petit fournil biologique. Je fais cette formation pour devenir mon propre patron tout en faisant un métier qui me passionne et surtout travailler avec des matières de qualité, du levain naturel, De travailler pour moi à mon rythme, avec mes valeurs.”

Zhongma : “Mon futur projet c’est l’ouverture de ma propre boulangerie à Taiwan, dans le sud. Pour le moment, il n’y a pas beaucoup de boulangeries qui font du pain au levain.”



“J’ai découvert beaucoup de types de levains ici que je ne connaissais pas et c’est très intéressant. Je suis heureux d’être ici.”



Claire : “Je suis très satisfaite de cette formation. Je suis très étonnée de la manière dont on apprend vite, je n’avais aucune compétence en pain et maintenant je sais faire plein de choses, je suis très heureuse de ça.

Les formateurs sont à l’écoute, bienveillant, et l’ambiance dans le groupe aide beaucoup à progresser et à se sentir bien à l’école. Je fais cette formation dans le cadre d’une reconversion, je suis actuellement enseignante et grâce à Transition Pro j’ai pu bénéficier d’un financement pour me reconvertir dans la boulangerie et ouvrir mon fournil dans mon village dans l’est de la France.”

Retrouvez l’ensemble de nos formations sur notre site : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>
ou contactez nous sur : contact@eidb.fr



Les Actualités formations

Les places disponibles

du 19/08/2024 au 27/11/2024
4 places disponibles

Formation artisan boulanger bio

Cette formation vous accompagne dans votre projet professionnel de création d'entreprise de boulangerie. C'est une formation complète de 15 semaines mêlant théorie, pratique et stages en entreprise.

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain

Notre formation éprouvée qui propose une base solide dans 40 heures. Cette formation non diplômante s'adresse aux adultes néophytes, amateurs ou professionnels.

du 01/07/2024 au 05/07/2024 : Liste d'attente
du 08/07/2024 au 12/07/2024 : **5 places disponibles**
du 15/07/2024 au 19/07/2024 : **11 places disponibles**



Du 21/10/2024 au 18/12/2024
9 places restantes

Formation Salarié(e) en boulangerie bio

Cette formation permet à tout public d'être autonome dans un espace de production de boulangerie sous la responsabilité d'un chef de production.

Bien gérer sa boulangerie

Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux adultes chef d'entreprise ou responsable de production. Cette formation de 21 heures est spécifiquement orientée vers la mise en place et l'utilisation d'outils de gestion.

du 22/10/2024 au 24/10/2024
12 places disponibles

pour plus d'information, cliquez [ici](#)
pour vous inscrire, cliquez [ici](#)

Retrouvez l'ensemble de nos formations sur notre site : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>
ou contactez nous sur : contact@eidb.fr



école internationale de boulangerie



Les Livres

Découvrez La Librairie Gourmande



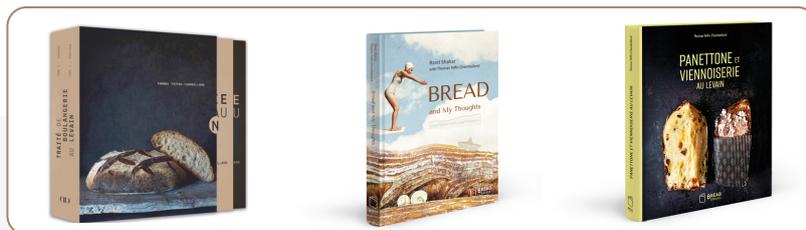
Depuis bientôt 40 ans, la Librairie Gourmande propose aux professionnels comme aux amateurs des livres dans tous les secteurs de la cuisine, boulangerie, pâtisserie, œnologie, qu'il s'agisse d'ouvrages de recettes, ou bien de documents ayant trait aux sciences humaines et sociales ou encore à la gestion et à l'apprentissage.

Le rayon boulangerie occupe une place privilégiée, avec à la fois des livres scolaires pour les CAP/Bac pro qui vont découvrir le secteur, mais aussi avec des ouvrages plus avancés pour les professionnels déjà en poste qui cherchent à améliorer leurs pratiques et découvrir de nouvelles choses.

Ces dernières années, le levain et le panettone ont ainsi fait irruption dans la librairie, avec notamment les livres de Thomas Tefri-Chambelland qui ont remporté un grand succès, mais aussi ceux de l'Association des Ambassadeurs du pain et leur méthode Respectus Paris, ou encore des ouvrages que nous faisons venir spécialement de l'étranger.



Pour davantage d'informations sur la Librairie Gourmande et ses livres, cliquez [ici](#)



pour plus d'information sur BREAD éditions, contactez nous sur : contact@bread-editions.com
pour commander nos livres, cliquez [ici](#)

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>



Ils ont ouvert

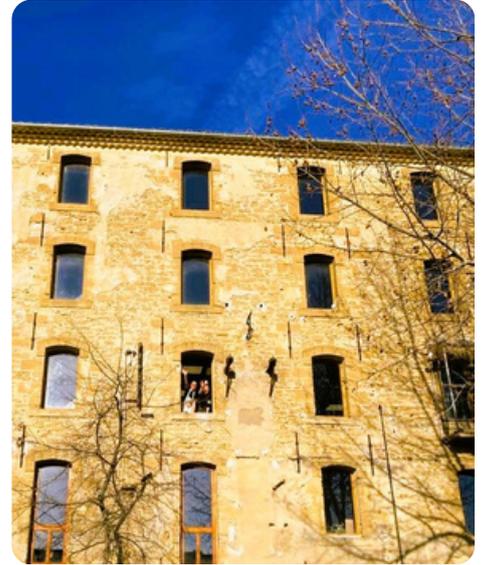
Fournil de la grange des roues, Sorgues[84]

Jeanne Gautier et Marianne Tiers

Nous sommes quatre boulangers associés en SCOP au sein du moulin de la Grange des Roues à Sorgues en Vaucluse. C'est dans ce lieu historique que notre farine est moulue avec des céréales cultivées par des producteurs locaux. Nous produisons une gamme courte de pains bio au levain valorisant le patrimoine des blés du territoire.



À travers la création de cette société coopérative, nous voulons créer notre activité professionnelle collectivement, nous épanouir à travers elle et trouver un rythme de travail permettant un équilibre de vie. Notre entreprise artisanale est sociale et collective et notre objectif est de pérenniser cette activité.



Pour plus d'informations sur le fournil de la grange des roues, cliquez [ici](#).



Le Pain de Paulhe [12]

Marie Michel et Jérôme Devaud

Le Pain de Paulhe, fournil bio, propose une large gamme de pains 100 % levain naturel, des brioches et biscuits au cœur du petit village de Paulhe, à quelques pas de Millau dans l'Aveyron.

Après un coup de cœur pour la vallée, un bel accueil du village qui n'avait jamais eu de commerce dans son histoire, et un an et demi de travaux pour transformer les granges attenantes à leur habitation en fournil, Marie et Jérôme ont ouvert fin décembre 2023. Depuis, les habitants de la vallée ont été conquis. Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et les plus locaux possible. Les farines, de meule, sont aveyronnaises et issues de blés, seigle et sarrasin cultivés en Aveyron et Lozère.



Le magasin est ouvert mardi et vendredi après-midi, Marie et Jérôme sont également présents sur le marché de Millau, et livrent de nombreux magasins et restaurants.

Pour plus d'informations sur le Pain de Paulhe cliquez [ici](#).



Ils ont ouvert



211, Gignac[34] Olivier Lecomte

211 est un micro-fournil qui a ouvert le 18 septembre 2023 à Gignac dans l'hérault. "C'est chez moi, dans mon garage que j'ai aménagé que tout se passe. Le fournil est ouvert à la vente 3 jours par semaine, la production se fait la veille. Je suis seul à la production. Ma compagne s'occupe de la vente et des livraisons." La gamme est courte, pour le pain : campagne & campagne graines, petit épeautre, sechkornbrot, Méteil, seigle & Shokupan, des pains "sans gluten" : nature et graines façon sechkornbrot



Pour plus d'informations sur 211, cliquez [ici](#).

et des "créations" sucrées & salées, des brioches nature, chocolat, cannelle, des spécialités régionales comme le kougelhopf, la fouace aveyronnaise ou le panettone.

Tous les produits sont exclusivement au levain (levain de seigle pour les pains et levain de panettone pour les brioches et le shokupan).

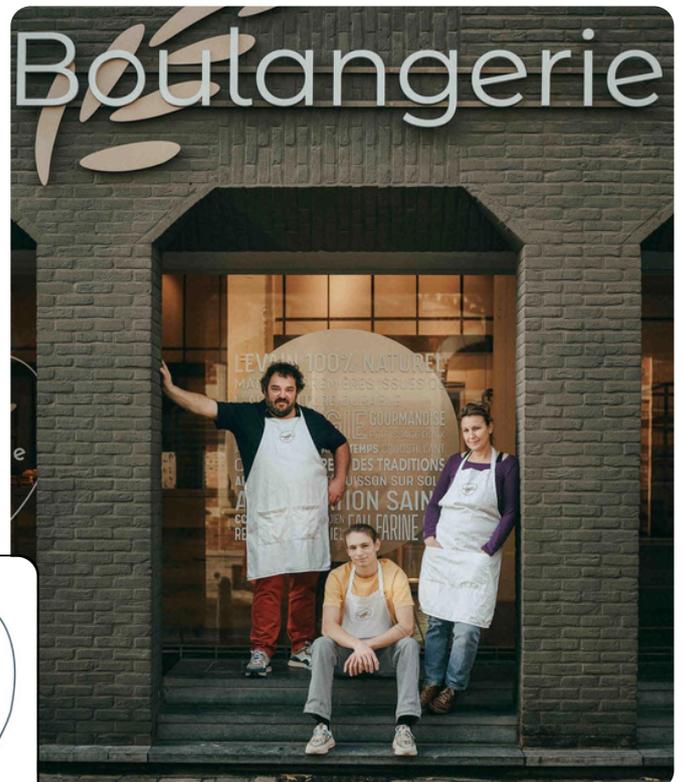
Mie.nimaliste, Nivelles (Belgique)

Sophie Mascré

Sophie s'est reconvertie dans la boulangerie après avoir travaillé comme directrice de maison de vie pendant plus de dix ans. En septembre 2022, elle a ouvert Mie.minimaliste avec son compagnon Guillaume. Ils vous proposent du pain 100 % au levain, fabriqué avec des ingrédients issus d'une agriculture propre et responsable, présenté dans des emballages compostables. Leur gamme inclut, entre autres, des baguettes, des pains de campagne, des tourtes de seigle, divers pains sucrés, des brioches, ainsi que divers biscuits et gourmandises.



Pour plus d'informations sur Mie.nimaliste cliquez [ici](#).





école internationale de boulangerie



Partenariat BIOCER

COOPÉRACTEURS 100% BIO DEPUIS 1988

Nous
présentons
BIOCER



Crédits visuels BIOCER

BIOCER est une coopérative 100 % bio créée en 1988 par un groupe d'agriculteurs désireux de commercialiser ensemble leurs céréales tout en défendant leur vision de l'agriculture biologique.

La coopérative compte aujourd'hui près de 250 agriculteurs adhérents, répartis sur le quart Nord-Ouest de la France et partageant le même projet : contribuer à la pérennité et à l'autonomie des fermes biologiques.

L'adhésion à la coopérative est également ouverte aux salariés, boulangers, etc., qui disposent ainsi du même droit de vote que les agriculteurs et participent aux grandes orientations de la structure !

Une activité de meunerie a été développée dans le but de protéger et répartir au mieux la valeur ajoutée tout au long de la filière, du grain au pain. Le moulin, à meules de pierre, permet de transformer les céréales des adhérents (blé, blé ancien, épeautre, épeautre ancien, petit épeautre, seigle, sarrasin, mélange 5 céréales, maïs, etc.).

Les graines issues des productions des adhérents sont également disponibles pour les boulangers (lin brun, lin doré, flocons d'avoine, sarrasin décortiqué, tournesol décortiqué, graines de courge, etc.).

Un certain nombre de produits annexes complètent la gamme (farine de riz, sel, sucre, cerneaux de noix, etc.).

La coopérative possède sa propre station de semences ainsi que ses parcelles d'essais variétaux, permettant ainsi de mettre à disposition des adhérents les variétés les plus adaptées aux terroirs concernés et aux attentes des utilisateurs finaux, dont les boulangers !



Crédits visuels BIOCER

Pour plus d'informations sur BIOCER et leurs produits, cliquez [ici](#)
Contact : Guillaume MARTIN – gmartin@biocer.fr – 07 76 92 38 64

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>



Deux diplômées de l'EIDB au concours « 101 femmes de Matignon »

L'EIDB est ravie de féliciter ses deux diplômées, Audrey Vigneron et Marion Combaz, pour leur participation remarquable au concours « 101 femmes de Matignon ».



Ce concours vise à mettre en lumière une femme entrepreneure dans chaque département français. Susciter des vocations entrepreneuriales et accompagner l'innovation et l'émancipation sont autant de défis que cette initiative veut relever pour favoriser la création d'entreprises par des femmes.

Les lauréates du concours bénéficieront d'un accompagnement personnalisé, grâce aux partenaires du concours, couvrant l'ensemble des besoins des entrepreneures.

Audrey est en pleine création d'entreprise. Sa boulangerie « Le Pain Culminant » à Dole [39] sera bientôt ouverte et offrira des pains bio au levain et autres gourmandises.



Marion a ouvert sa boulangerie « Fournil La Bohème » à Saint-Jean-de-Couz [73]



et propose des pains bio au levain naturel, pétris à la main et cuits au feu de bois ainsi que des brioches et biscuits.



Le réseau EIDB

Les astuces du Club



Le Club EIDB, qu'est-ce que c'est ? C'est un intranet qui sert avant, pendant et après les formations. Il permet à ses utilisateurs et utilisatrices d'accéder à de nombreuses fonctionnalités. Notamment de déposer un dossier de candidature sur une session de formation de l'école internationale de boulangerie.

Mais vous pouvez également :

- démarrer une inscription en formation
- télécharger un devis nominatif
- accéder à toutes les informations utiles pour organiser sa formation
- consulter des petites annonces orientées sur la boulangerie bio au levain

Ainsi que :

- échanger sur un forum, autour de questions techniques, entrepreneuriales...
- accéder au cahier de recettes de l'école
- accéder à une liste de fournisseurs de matériel et de services autour de la boulangerie



**un réseau
qui vous relie**

**de stagiaire
à boulanger**

**Créez votre
compte sur
le Club ici**

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Partagez vos expériences sur le Forum

Le Forum est un espace de communication entre les membres du réseau de l'EIDB. Il permet d'échanger sur des sujets variés. Les stagiaires utilisent le forum pour les communications liées à leur formation mais il aussi est disponible pour tous les autres membres du Club.

Vous y trouvez entre autres des réponses à des questions techniques, sur l'entrepreneuriat, sur le matériel...

Quelques sujets récemment abordés sur le forum :



Troubles avec le levain

Chuck demande des conseils car ses pâtes deviennent de plus en plus "léthargiques" même après avoir adapté ses recettes de levain plusieurs fois. Vous pouvez l'aider ? Rendez-vous sur le Club, cherchez sur le forum : "refreshment" [question en anglais !]

Récupération de la chaleur fatale four et groupes frigorifique

Andréa se pose quelques questions autour de l'amélioration de l'efficacité énergétique de son local. Notamment, la possibilité de récupérer la chaleur fatale produite par le four (buée et gaz de fumée) ainsi que par les groupes froids, afin de l'utiliser pour le chauffage du local et la production d'eau chaude. Êtes-vous intéressé(e) par un échange de vues à ce sujet ? Cherchez « chaleur fatale » sur le forum



GIOTEC GIO160 - Des retours d'expérience ?

Lauriane cherche des boulangers-ères qui ont un pétrin à bras plongeant GIOTEC GIO160 et qui veulent bien partager leurs expériences avec elle. Pour lui donner votre avis sur ce pétrin, cherchez « gio160 » dans le forum.



Le réseau EIDB

Les petites annonces

MATÉRIEL À VENDRE

Vente petit matériel [bannetons scaritech, bac gilac rond, chariot porte palette...]

Lieux : Marseille

Description : Hello! on vend du petit matériel quasi neuf ou très bon état, qu'on n'utilise plus. [facture disponible pour tout le matériel].

Bannetons scaritech comme neuf : SC-05630, 2000g , rond Ø 300 x 90 mm x 10 = 12 euros pièce [acheté 25 HT chez scaritech il y a 1 an et demi] SC-05618 Banneton rond plastique 500 g / Ø 180 x 20 =8 euros pièce [acheté 17HT chez scaritech il y a un an et demi]

Gilac Bac à diviseuse 19L rond x 9 = 5 euros pièce. Gilac bac renforcé 25L blanc 600x400 = 10 euros pièce.

Chariot rouleur palette, pour palette norme UE classique 1200/ 800 = 100 euros pièce [acheté 320 euro]

Idéalement, remise en main propre à Pétrin couchette, 13001.

Baptiste Sangam 06 77 26 01 89

Matériel divers à vendre

Lieux : Treffendel 35380 [Bretagne]

Description : Suite à la fermeture de ma boulangerie au levain en Bretagne,

"PikPain", installée en Ille-et-Vilaine, dans la commune de Treffendel [zone Brocéliande], il me reste un peu de matériel à vendre. Notamment : un surgélateur / conservateur de marque PANEM. Idéal pour fabriquer votre viennoiserie et vos brioches une fois par semaine, les surgeler immédiatement et les conserver. 3 portes conservateur et 1 porte surgélateur. Simple profondeur, pour plaques 400x800, entrée dans les 400. 2 groupes tropicalisés. Dimensions : L 1509 x P 990 x H 2185 ; P porte ouverte 1535. Acheté neuf fin 2020. Prix de vente HT : 8 200 €.

Une table inox 120X70, pas de dossier, une étagère dessous. Quelques rayures et bosses [utilisée comme support à façonneuse]. Prix de vente HT : 220 €.

Un évier 1 bac 1 égouttoir avec siphon et col de cygne, dimensions extérieures : 120x70 ; dimensions du bac : 50x50x30 Prix de vente HT : 400 €.

Une pelle, marque Mallard Ferrière, dimensions du plateau : 60x55 Prix de vente HT : 80 €.

Une manne à pain 180L, marque Gilac, H 85, utilisée comme support de grilles/plaques avant enfournement et lors du façonnage. Prix de vente HT : 80 €

Pour le petit matériel, je peux me déplacer de 40km pour organiser une livraison. Je peux, si vous le souhaitez, éditer des factures avec TVA. N'hésitez pas à poser vos questions par mail ou par téléphone.

Sophie Gros boulangerie.pikpain@gmail.com 06 58 08 28 92

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

MATÉRIEL À VENDRE - SUITE

vend laminoir

Lieux : CHOZEAU

Description : Laminoir TABLO de SINMAG EUROPE permet de laminer jusqu'à 3.5 Kgs de pate. Ajustement de l'épaisseur du laminage de 0 à 50mm. Tablettes relevables en inox. Racleurs démontables sur les rouleaux. Poids de la machine 60kgs. Largeur du laminage 520mm. Longueur de la table 2*485mm. Servi deux fois, mais pas utilisable pour ce que je voulais en faire. 1 590€ HT

Karine Fournier-Pernice 0622742961

FONDS DE COMMERCE

La Grignote -boulangerie bio- cherche repreneur

Lieux : Gréolières (Alpes-Maritimes)

Description : A vendre fonds de commerce boulangerie bio à Gréolières (06). Niché à 800m d'altitude, Gréolières est un très joli village de montagne de l'arrière pays grassois. Il compte 600 habitants et devient un lieu touristique pendant l'été.

La boulangerie est installée dans le local communal doté d'un four traditionnel à gueulard. Il a la particularité d'avoir été



converti au gaz à la création de la boulangerie bio en mars 2021. La chauffe se fait donc très facilement (brûleur à gaz dans un foyer sous la sole). Four de 9m2 & surface de fabrication devant le four de 22m2. Les deux productions hebdomadaires représentent chacune entre 130 et 160 kgs de pain au levain et sont accompagnées de brioches et de biscuits, pizza & pissaladière. Le matériel est en excellent état. Chiffre d'affaire : 105 k€ HT. La clientèle est bien en place & fidèle. La fabrication est écoulée à chaque production par : Une vente au fournil, une tournée de livraison (2 magasins bio, restaurant gastronomique, 2-3 autres points de dépôts aux particuliers & Amap), un marché. 60 à 70 % de la production est commandée à l'avance (B2B mais aussi beaucoup de commandes B2C). Actuellement l'activité est viable avec 1 temps plein (entre 40 et 45h/semaine) et une aide en prestation de service à hauteur de 15h/semaine. Elle peut être largement développée avec des débouchés en B2B (d'autres magasins bio et d'autres magasins spécialisés sont en demande, livraisons sur les villages environnants...). Quasiment pas de concurrence sur du pain bio aux alentours. Bail commercial 3-6-9 avec un loyer de 413 €/mois. Si besoin, je m'engage à accompagner le/la repreneur.se sur la prise en main de l'activité, et notamment sur la gestion du four. Arrêt de l'activité car volonté de changer de région. 55 000€

Cécile Marcus 06 31 51 83 12



Le réseau EIDB

Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Vente Boulangerie Bordeaux Centre

Lieux : Bordeaux

Description : Emplacement N°1 sur Bordeaux Centre. Potentiel de développement (surface & activité). Bail Tous Commerces reconduit en 2021. Très belle rentabilité. Effectif : + de 10 salariés. Cession de Parts Sociales. 1 100 000€

boulangerie.artisan.bordeaux@gmail.com

Fournil bio à reprendre à Tours [37000]

Lieux : 37000 Tours

Description : Fournil située au centre ville de Tours (Indre et Loire) depuis 2019. Production de pains au levain naturel, de viennoiseries, pâtisseries et biscuiterie. Fournisseurs locaux. elle clientèle fidélisée depuis 4 ans. Chiffre d'affaires en augmentation constante depuis la création. 260K euros en 2023. Agencement et matériel neuf ou très récent, pas de frais à prévoir 75m2 dont 26 de boutique/atelier. Faible loyer de 600 euros par mois. Deux associés, un boulanger, un apprenti, une vendeuse. Cession pour cause de départ en retraite. A débattre 1 500 000€

Bernard Mougel 06 31 87 78 74



VENTE D UNE BOULANGERIE

Lieux : 45760

Description : "LE FOURNIL DE VENNECY", dans le Loiret à 15 km environ d'Orléans est en vente, 12 ans après sa création. Nous sommes une boulangerie Bio et proposons Pains, viennoiseries et un peu de snacking et pâtisserie boulangère. Notre produit phare étant notre baguette de tradition que nous réalisons sur poolish, mais nous travaillons aussi différents levains et autres préfermentations. Nous cuisons sur four à bois (EPHREM 4000). L'équipage se compose de 3 personnes compétentes et chacune autonome sur tous les postes. Nous gérons la vente et la production en même temps. Nous avons quelques fournitures (magasin Bio et AMAP) mais nous ne nous déplaçons pas, les clients viennent chercher les commandes au fournil. La grande majorité de nos ventes se passe au fournil dans l'espace de vente dédié. Vous pourrez avoir un aperçu du fournil dans la vidéo suivante réalisée sur le fournil l'année dernière par une association de vidéastes. <https://www.youtube.com/watch?v=46hAP3DDe2M>. 248 000€

Julien Guyot de Saint Michel fournildevennecy@hotmail.fr?

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Italie - Cuneo (Piemont): A vendre Boulangerie / Sandwicherie / Salon de thé

Lieux : Cuneo - Italie [Turin: 90km Nice: 120km Barcelonnette: 100km]

Description : L' Albero del Pane est une marque de boulangerie composée de : un fournil de production tout équipé avec four à sole à granulé de bois, un point de vente ouvert sur le fournil avec petite restauration et salon de thé, grand parking et terrasse extérieure, un magasin dans le centre ville (rue principale) pour la revente de pain et pizza / focaccia, un magasin ambulant (Marchés) avec licence ambulant : 5 marchés / semaine. Diverses reventes de pain dans des magasins partenaires. Né en 2009, L' Albero del Pane est une marque reconnue dans la province de Cuneo pour la qualité de ses produits, son accueil et la qualité de ses services. 350.000 €

Nicolas Verdickt +39 348 8661213

Le Pain de la Terre cherche un nouveau capitaine !

Lieux : Peyrolles en Provence (13)

Description : Fondée en septembre 2020 par Pierre et Pascal (promo EIDB-2018), le Pain de la Terre est une boulangerie certifiée AB qui panifie des farines locales et paysannes, exclusivement au levain naturel. La gamme se compose d'une dizaine de pains, de brioches régionales et de biscuiterie salée et sucrée. Quelques produits éphémères, variant au fil des saisons. L'entreprise est installée à Peyrolles-en-Provence (13), dans un local de 100 m², se composant : - au rdc : d'un labo, d'un magasin climatisé, d'une zone de stockage réfrigérée à 14°, d'un bureau, d'un vestiaire et d'une salle d'eau,- à l'étage : de deux pièces utilisées en stockage. Loyer 1500€ HT/mois (Pierre est aussi le bailleur des lieux). Compteur jaune en abonnement 62 kVA. Matériels neufs (2020): four MAP de 10.5m², 2 chambres positives, doseur/mélangeur Baktec B3 Univers + refroidisseur BKL 200 ICE, ventilation professionnelle, tour bois et tour inox, aspirateur labo/four, nombreuses étagères de rangement. Matériel d'occasion : 2 pétrins Diosna (120kg et 30kg de pâte) et 2 batteurs/mélangeurs (10L et 20/40L). L'équipe actuelle se compose des deux trublions gérants / boulangers, d'un boulanger en CDI-35h, d'une vendeuse en CDI-30h et d'un apprenti ayant débuté en septembre 2023 pour 2 ans. Vente au public du lundi au vendredi, de 15h à 19h30. Production exclusivement en direct. CA prévisionnel 2023 : 240 k€. Augmentation de 15/20% par an depuis l'ouverture. 85-90% des ventes réalisées en magasin, 10-15% en externe (restaurants, magasins bios, écoles...). Marchés ponctuels lors d'événements festifs (5 à 6 par an). Pascal souhaiterait prendre sa retraite à l'horizon du 2e semestre 2024 et Pierre souhaiterait continuer au sein d'un nouveau projet d'associés, en tant que gérant minoritaire, pour peu que le repreneur porte un projet en phase avec le sien.

Pierre Leconte 06 11 42 34 99

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Vente de notre ferme "paysan boulanger"

Lieux : Hautes-Alpes, 05

Description : Ferme bio de montagne située à 1400 m d'altitude dans les Alpes du Sud, en bordure de route principale dans une vallée touristique. Une activité de fabrication de farine et de pain y est développée depuis 14 ans, ainsi qu'un élevage bovin allaitant et une activité d'apiculture depuis quelques années. La ferme fonctionne en complète autonomie. Nous sommes deux personnes travaillant en permanence, un saisonnier intervient deux mois pendant l'été. La transmission est liée à un souhait de reconversion d'activité pour raison de santé. La majorité du chiffre d'affaires est réalisé en vente directe sur la ferme, le reste auprès de professionnels locaux. Clientèle fidélisée et clientèle touristique. Potentiel de progression : La fabrication de pain peut être doublée en augmentant le nombre de jours d'ouverture du magasin à la ferme, et en répondant à la demande locale des stations de ski (magasins, restaurants, marchés de producteurs, marchés hebdomadaires, événements). Potentiel également pour développer l'accueil à la ferme (demande du public et aussi des scolaires pour visites, ateliers, stages...). La forte fréquentation touristique et la situation géographique de « niche » permettent d'envisager d'autres ateliers : magasin de producteurs, ferme auberge, hébergement insolite, artisanat d'art, etc. Logement sur le site (achat ou location). Ecole, collège et tous services à 15 mn (ramassage scolaire devant la maison). Station de ski à 5 mn, avec pôle médical ouvert à l'année. Cette offre permet de reprendre clé en main une ferme en production de pain au levain, de farine, de viande de bœuf, et de miel en rythme de croisière, avec une excellente renommée et un très bon résultat actuellement pour 2 personnes. L'augmentation de la fabrication de pain, l'accueil avec ateliers pain permettrait à 3 ou 4 associés au total de vivre décemment de ces activités. La vente de la ferme comprend 37 hectares de foncier et 950m² de bâtiments aux normes « haute montagne », récents et aménagés (atelier meunerie, fournil, étable, local de vente, hangars). Parc de matériel agricole, matériel spécifique et cheptel peuvent être vendus séparément. La maison d'habitation est vendue ou louée séparément. Possibilité de reprendre les 15 ha de terres en fermage. Étude en cours pour une reprise par Terres de Liens. 457 000€

Leslie Maniscalco leslie@lafermedesgarcins.fr



<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

RECHERCHE BOULANGER [E] POUR BOULANGERIE COMMUNALE

Lieux : LURS 04700

Description : Le village de Lurs, petite citée de caractère situé dans les Alpes de Hautes Provence (04700) entre FORCALQUIER et SISTERON, recherche un(e) boulanger (ère) susceptible de reprendre en gérance l'activité de la boulangerie communale. Logement disponible au dessus de la boulangerie bénéficiant d'une vue exceptionnelle sur la vallée de la Durance, loyer modéré. Pour tous renseignements complémentaires téléphonez au : Mairie de LURS 04 92 79 95 24 <http://www.lurs.fr/>



LOCAL A LOUER, PERIGORD NOIR, UN BOULANGER SERAIT BIENVENU.

Lieux : 24290 SAINT LEON SUR VEZERE

Description : Bonjour, nous cherchons un boulanger pour notre village. Saint Léon sur Vézère, classé un des plus beaux villages de France. Situé entre Montignac Lascaux et les Eyzies, le village draine beaucoup de touristes, et habitués. Le local fait 34m² de surface. Il est neuf (2019). Et les matériaux utilisés sont dans le respect du patrimoine environnant. Rue principale. Possibilité de se garer devant. Le local est idéalement placé pour la vente. Il n'y a pas de four sur place, cependant nous sommes ouverts à ce qu'il y ait un four mobile [type soupart ? ou autre ?]. Le local est pris actuellement mais le locataire souhaite partir au plus vite. A saisir sans trop tarder.



En face: le Manoir de la Salle (château qui se visite). A gauche, un restaurant prisé, à droite, une belle boutique d'Artisanat d'art depuis 2015. Dans le village: 8 restaurants, des artistes et de artisans, une épicerie à l'année, trois bases de canoés, une école maternelle-primaire, un café associatif d'hiver, un grand patrimoine et des centres bouddhiques aux alentours. 390 €
Nathalie ou Olivier 0616162525 ou 0613902266

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS

Cherche CDD, remplacements, contrat saisonnier et autres...

Description : Bonjour, Diplômée de l'EIDB il y a déjà quelques années, et après une pause de boulange, je souhaite regoûter de plus près au plaisir de faire du pain, qui ne m'a jamais vraiment quittée ! Je cherche idéalement un CDD, remplacements, contrat saisonnier, en boulange. En Bretagne ou ailleurs, je peux me déplacer ! J'ai 31ans et j'aime aussi assurer les livraisons, la vente, faire des biscuits, de la pâtisserie boulangère, réfléchir à de nouveaux produits, notamment sans gluten/lactose... Ou CDI/ projet de création de boulange, si proche de chez moi (Cote d'Armor: rostronen, guingamp). Je pense suite au Contrats en CDD, créer un fournil dans ce secteur. Avec joie d'en parler ensemble,

Éloïse Maudoux 0686623131

du pain à Bordeaux...

Lieux : Bordeaux

Description : Bonjour, je suis boulanger bio et mobile en Dordogne (le Fournil Vagabond), j'ai une production hebdomadaire que je vend en livraison ou sur les marchés, avec en parallèle un spectacle et des animations fabrication de pains. Pour des raisons familiales je vais sans doute devoir migrer vers Bordeaux. Je recherche des opportunités liées à la boulangerie dans ce secteur.- Soit en tant que salarié (hors horaires de nuit pour raisons familiales)-Soit pour une collaboration autour du fournil mobile (un lieu ou mettre mon four et produire, un partenariat...-Soit un local à sous louer...Autres idées bienvenues.

Orian Veneault 0679242514

Bakery - Summer Opportunity [Internship - Summer Worker]

Lieux : France

Description : Hello Everyone, My name is Mahmoud. I'm a sourdough baker from Egypt. I have my sourdough online bakery running good for more than 4 years now & I'm looking for an opportunity to join a sourdough bakery as intern, trainee or summer worker in the Summer of 2024 between July 1st & the end of August. I'm good at working with sourdough wheat & rye products & brioche & I can be of good help in production. I worked the last two summers in a traditional sourdough bakery in a small village near Nuremberg, Germany. I have a Schengen visa & I travel anyways to Germany to visit my family so this will not be a hassle to issue a visa or pay a flight ticket for me. Don't hesitate to contact me for any prospect opportunity. Looking forward to bake in France :)

<https://www.facebook.com/KRAFTBAKERY.EG/> Thanks,

Mahmoud Abouarab +201005835823

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

Recherche de Chef Boulanger

Lieux : Seoul, Corée

Description : A propos de nous: Avec un grand réseau de plusieurs restaurants en Corée (FiveStar PJ [xn--ok1b941ad2dvza.com]), nous nous lançons dans la boulangerie à Séoul. Notre marque de fabrique est la "French Touch". Si vous avez les compétences citées et la motivation pour découvrir de nouvelles cultures, venez nous rejoindre et prenez part à cette belle aventure! Description du poste (homme/femme): Nous recherchons un chef boulanger compétent et créatif pour rejoindre notre équipe et diriger nos opérations de boulangerie. La durée du contrat est d'un an renouvelable selon la qualité de la collaboration et la volonté du candidat. Le candidat idéal devra être passionné de boulangerie avec une connaissance approfondie des différentes techniques de boulangerie et de pâtisserie. En tant que boulanger en chef de la structure, vous serez chargé de créer des produits de haute qualité, de gérer le personnel de cuisine et d'assurer le bon fonctionnement de la boulangerie. Un niveau d'anglais de base est un prérequis pour ce poste. Avantages: • Logement gratuit pendant toute la durée du contrat. • Aide à l'obtention d'un visa. • Échelle salariale basé sur l'expérience(€1,500 – €4,000 brut). Si vous êtes intéressé(e), veuillez envoyer votre CV à Fofana Ousmane of65@georgetown.edu

Boulangier (H/F)

Lieux : Sauxillanges (63)

Description : L'Atelier Fournil recrute un(e) boulanger(ère). Boulangerie biologique et alternative spécialisée dans le pain au levain. Le bien être et le confort des salariés est la priorité no1. Semaine de 4 jours, WE disponibles, pas de travail de nuit. Boulanger confirmé ou en reconversion. CDI, 35h00. Vous souhaitez rejoindre une entreprise engagée dans un village dynamique? Vous êtes baba devant la beauté d'un pain bien cuit? Le levain vous passionne? Vous êtes organisé, dynamique et polyvalent? Vous avez plein de qualités? N'hésitez plus! Postulez et rejoignez notre équipe de 6 passionnés! Olivier Acquart 0683611058

Le four de Babel recrute un-e boulanger-e ou un-e pâtissier-e

Lieux : 29200

Description : Bonjour, le four de Babel, situé à Brest recrute en cdi un-e boulanger-e et/ou pâtissier-e travaillant au levain. Travail de jour essentiellement, dans un lieu collectif. Pour en savoir plus sur notre prod, vous pouvez consulter notre site internet ou nous contacter par mail ou téléphone. Poste à pourvoir dès que possible.

Marjolaine Berger 06 78 44 41 28

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

Poste boulanger à Avignon février 2024

Lieux : Avignon

Description : Mimi est une jeune boulangerie (8 mois d'ancienneté) située dans un quartier commerçant et dynamique du centre-ville d'Avignon. Nous proposons une gamme de pains au levain et une petite gamme de produits salés et sucrés. Nous avons à cœur de vendre des produits gourmands au juste prix et travaillons exclusivement avec des matières premières biologiques. Nous sommes pour le moment une équipe de 5 personnes : 2 vendeuses, 2 boulangers et une apprentie en boulangerie dans un labo ouvert sur l'espace de vente. Après un démarrage sur les chapeaux de roue, nous souhaitons recruter un boulanger/boulangère afin de pouvoir continuer sereinement le développement de la boulangerie.

Descriptif : poste en CDD ou CDI à temps plein, à pourvoir à partir de février 2024 comprenant : - Les pétrissages des pâtes au bras plongeant ainsi qu'au batteur - Gestion des fermentations - Façonnages des pains et de la viennoiserie (déclinaisons de brioches) - Cuisson dans un four électrique - Aide aux préparations salées (quiches, pizzas, focaccias...) et sucrées (biscuits, cakes, tartes) Compétences requises : - Expérience de boulangerie au levain ou forte volonté de se reconvertir dans le pain au levain - Qualité humaine et relationnelle - Capacité de travail en équipe et en autonomie - Sensibilité « au bien manger ». Planning tournant sur 3

semaines [pas de travail de nuit, ni le dimanche] : - 2 semaines 5 jours/sem et 7h/jour - 1

semaine 4 jours/sem et 8h/jour Profil recherché : boulanger H/F titulaire du CAP et passionnés par le pain et la fermentation. Salaire : suivant expérience. Candidature : CV + lettre de motivation par mail.

Mathilde Ruillier boulangeriecafemimi@gmail.com / 06.74.42.49.42

Recherche boulangère ou boulanger à Saint Malo

Lieux : Saint Malo

Description : Kanel & Korazan recrute un/e boulanger/ère ! Nous sommes installés dans une boulangerie lumineuse et ergonomique à Saint-Malo et nous recherchons une personne pour rejoindre l'équipe en place. Vous êtes attiré/e par la panification au levain ? Vous prenez plaisir à alterner entre la production et la vente ? Vous êtes méthodique et organisé/e ? Vous aimez les beaux produits et les nouvelles recettes ? Vous êtes convaincu/e par l'agriculture biologique, le commerce local et le développement durable ? Profil recherché : boulanger/ère bio débutant ou confirmé/e, ou boulanger/ère conventionnel/le en quête de changement. Nous proposons un poste :- A temps plein ou à temps partiel (à convenir ensemble) - En journée - pas de travail de nuit ni le dimanche - Dans une petite entreprise conviviale et moderne, avec le déjeuner en terrasse aux beaux jours et « fika » [pause café suédoise] en début d'après-midi. Envoyez-nous votre candidature par mail à l'adresse suivante :

Alexandra Brumme contact@kaneletkorazan.com

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

BaraTi'Pain recherche 1 boulanger(ère)

Lieux : Baratier, Hautes-Alpes

Description : La boulangerie Bio BaraTi'Pain à Baratier (Hautes-Alpes) recherche un(e) boulanger(ère) pour un CDI maîtrisant la panification au levain naturel. Jours de fermeture mercredi/jeudi. Cadre de vie très agréable. Petite équipe dynamique. Nous travaillons comme boulangers-vendeurs selon la disponibilité de chacun pendant la matinée. Nous produisons en J+1 (pâte préparée la veille et cuite le lendemain matin). Descriptif du poste : production des pains et viennoiseries, préparation des feuilles de production, gestion et entretien des levains, vente à la boutique, vente sur les marchés, livraison des points de ventes, participation à la gestion du fournil (gestion des stocks, approvisionnement, contact clients...), participation au ménage et au maintien de l'organisation du fournil. Compétences requises : expérience de boulanger au levain (même courte), qualité humaine et relationnelle, capacité de travail en équipe et en autonomie, aimer la vente et les relations avec les clients. Permis B indispensable (marchés, livraison). Poste à temps plein 37h par semaine sur 4 ou 5 jours en CDI (selon les semaines). Travail 1 week-end sur 2. Poste à pourvoir rapidement (idéalement début Février 2024).

Nicolas Joubert 0660925775 ou contact@baratipain.fr

Cherche boulanger/ère en Suisse pour CDD 6 mois (extensible)

Lieux : Ferme des Terres Rouges, Pomy, canton de Vaud, Suisse

Description : La ferme des terres rouges en Suisse cherche un/e boulanger/ère. Remplacement congé maternité de juin à décembre 2024 (avec prolongation possible). Fournil situé à Pomy en Suisse (1h de Genève, 30 min de Pontarlier) sur une ferme bio, farines cultivées et moulues sur place sur meule de pierre. Petite entreprise dynamique et atmosphère familiale. Fabrication de pains au levain en J+1, brioches et biscuits, cuisson au four à bois.

Participation à la gestion du fournil (gestion des stocks, ensachage farine et pâtes sèches, approvisionnement, contact clients, entretien du fournil...) 3 jours par semaine (mardi, jeudi, vendredi), 21 h à 25€/heure. Horaires de jour

Caroline Thubert

+41766803699 www.terres-rouges.ch



<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

Merci Pâton cherche 1 boulanger.e associé.e

Lieux : 79100 Thouars

Description : Qui sommes nous ? Merci Pâton est une boulangerie en SCOP, autogérée par 5 boulangers / livreurs / vendeurs co-gestionnaires. Nous travaillons avec des farines locales et paysannes, produisons du bon pain biologique, des fougasses et brioches en tentant de dompter le levain naturel, et regardons ces gros pains cuire dans notre four à bois. Nous vendons le pain au fournil et au marché, et livrons épiceries, amap, collèges. Ici tout le monde met la main à la pâte, tour à tour pour fabriquer, vendre, livrer et administrer. Chez Merci Pâton, nous sommes attentifs au confort de travail : nous ne travaillons ni de nuit, ni le WE et nous investissons pour une bonne ergonomie. Nous avons une vision de cogestion où chacun.e s'implique pour faire avancer les choses. Dans ce contexte, nous attendons des candidat.e.s une implication à moyen terme, dont la candidature au sociétariat au bout de 12 mois est un sine qua none. Conditions d'embauche : CDD de 6 mois avec possibilité de CDI à l'issue. Prise de poste le 15/04/2024 35h/semaine, temps partiel possible. Salaire : 1500 € net par mois pour 35 heures (inclus indemnités de repas) 5 semaines de congés payés par an. En SCOP, chacun est salarié, mais aussi entrepreneur. Nous sommes bien conscients que les conditions sus nommées sont à améliorer. En intégrant la SCOP, notre futur.e associé.e prend part à toutes les décisions importantes, notamment sur les conditions et la rémunération du travail. Missions du poste : Production de pain bio pur levain et de produits sucrés. Livraison sur un rayon de 30km de Louzy. Vente au magasin, marché et tenue

de permanences AMAP. Cogestion administrative de la SCOP. Nos attentes : un attrait marqué pour l'autogestion avec une volonté de participer activement à la vie coopérative, de s'impliquer dans le collectif, une expérience en boulangerie serait un plus, mais nous sommes prêts à former une personne motivée par le métier, avec ou sans formation. Profil reconversion bienvenu. Une expérience et un attrait pour la commercialisation, communication serait un vrai renfort pour la SCOP. Des connaissances en bureautique libre, progiciel Odoo, comptabilité, gestion RH, tableur, un investissement à moyen terme (2 ans minimum), un esprit d'initiative et le sens des responsabilités, des convictions écologiques et solidaires. Permis B. Envoyez nous votre CV + lettre de motivation avant le 3 avril 2024

Quentin Clerc-Verhoeven scop@mercipaton.fr

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

Boulangier/e CDI ou CDD

Lieux : Pau 64

Description : bonjour ! Pains Deslandres est ouvert depuis avril 23. Nous grandissons et sommes prêts à t'accueillir et te faire découvrir la vie béarnaise et ses atouts, (proximité de la montagne et de l'océan notamment). Le fournil est lumineux et agréable à travailler. Nous avons également la prétention de l'être (lumineux et agréables). Nous, c'est-à-dire 3 boulangers, 1 boulangère. Nous alternons prod et vente dans un quartier qui nous a adoptés. Pains travaillés en gros bannetons carrés de 2 kg, gamme de 10 pains environ, focaccias, crackers, sablés, cookies, pompes... et petite originalité hors EIDB : le boulou (brioche de tradition juive tunisienne). Fournil ouvert du mardi au samedi (seulement le matin le samedi). Horaires 6h 13h15, quelques heures supp de ci de là. Conditions éventuellement à discuter en fonction de l'expérience. A bientôt! <https://www.instagram.com/painsdeslandres/Merci> !

Quentin Deslandres 0603152274

RECHERCHE BOULANGER(E) EN CDI SUR CALUIRE-ET-CUIRE [69- REGION DE LYON]

Lieux : Caluire et Cuire

Description : Vous êtes boulanger(e) confirmé ou suite à une reconversion ? Vous disposez d'une expérience professionnelle dans la production de pains au levain et de viennoiseries ? Vous avez le souci du détail et de la qualité des produits ? Vous avez à cœur de participer à un projet collectif et disposez d'un bon sens du relationnel ? Venez rejoindre notre équipe en prévision de l'ouverture d'une boulangerie bio/salon de thé/snacking, mettant l'accent sur des produits sains et de qualité, et un accueil chaleureux et convivial. Poste à pourvoir entre la deuxième quinzaine de mars et la première quinzaine d'avril 2024. CDI temps plein sur 2 semaines types. Prise en charge du stationnement. Possibilité de logement. Participer à la création d'une expérience client et à la création d'une offre de snacking créative. Opportunités de développement professionnel. Prime annuelle + intéressement au développement de l'entreprise.

Caroline Godet 0633332123

BOULANGER.E SAISONIER.E en CDD

Lieux : Nice

Description : Le fournil aux blés anciens à Nice recherche un.e boulanger.e saisonnier.e pour la période AVRIL – OCTOBRE. Vous pouvez envoyer vos CV et lettre de motivation

Dominika Zielinska fournil@zielinska.fr

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

Recherche Boulanger.e CDD 8 mois

Lieux : Belley dans l'Ain

Description : Petite entreprise de 2 personnes, A pain de Loup recherche un.e boulanger.e pour un CDD de 8 mois à partir du 1er juillet 2024, semaines bise 35h. Travail en binôme avec moi sur les premières semaines, puis en autonomie par la suite. Une bonne opportunité pour gagner en confiance et en technique avant de vous lancer dans votre projet ! Logement possible si besoin. Fournil situé à Belley dans l'Ain (30 min de Chambéry, 1h de Lyon). Travail de jour du mardi au samedi matin (au plus tôt : cuisson à 5h30). En production : pains en J+1 (levain de seigle ou de blé), sans gluten, pains de seigle,

Pep, focaccia, buns, brioches végétaliennes, barres de céréales, biscuits sucrés et salés (toujours végétaliens). J'utilise du matériel neuf : un four Fringand 4 niveaux 9.6m2, un pétrin à bras plongeant, Salva capacité 125kg pâte ainsi que deux chambres de fermentation panem 600*800 et le super doseur - mélangeur baktec pour plus de confort ! Vous ne serez pas seul au fournil : vente / livraison/ ménage et pesées assurés par ma salariée, fiable et polyvalente.

Elaine Boury 0610806406



RECHERCHE BOULANGER-ERE SUD TOULOUSE

Lieux : FOURNIL L'AMI DU PAIN D'AUTAN MONTBRUN LAURAGAIS

Description : Petite boulangerie au sud de Toulouse créée en mars 2019 sous mention nature et Progrès cherche boulanger ayant l'expérience du pétrissage manuel et de la cuisson dans un four à bois, fabrication au levain, viennoiseries, pâtisserie et plats salés, sachant travailler en autonomie. Boulangerie en évolution avec projet d'extension qui travaille avec un couple d'agriculteurs bio installé dans le village. Pour assurer au mieux la continuité de notre production, nous recherchons, un.e boulanger.e, CDD de 6 mois, avec possibilité d'évoluer en CDI. Rémunération à partir de 11euros 65€/h brut. Poste à pourvoir début avril 2024. Actuellement il y a 3 salariés (équivalent 1,5 temps plein) et moi-même. Temps complet ou temps partiel possible. Vous pouvez nous envoyer votre lettre de motivation et CV par mail : fournil@lamidupaindautan.com en nous indiquant vos disponibilités à partir de mars.

Dominique Leduque 07 69 34 07 44

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

Ferme d'Orvilliers - Recrute 1 boulanger.e

Lieux : 28410 Broué

Description : A l'origine de notre projet, situé en Eure-et-Loir, au croisement de la Normandie, de la région parisienne et du Centre Val-de-Loire, il y a la volonté de gérer toute la chaîne de production, de la culture céréalière à la transformation, pour une alimentation locale, durable et de qualité, pour tous. Aujourd'hui, l'équipe de La Ferme d'Orvilliers à Broué (28), est composée des 3 associés (Adrien aux cultures, Hélène au fournil et Benjamin à la meunerie), de 3 boulangers salariés (+ 1 apprenti). Nous cultivons en bio 50 hectares, la farine est moulue sur moulin de type Astrié. Notre production est vendue en direct aux particuliers ou aux clients professionnels. Nous avons une boutique à Broué, et nous sommes en train de créer un magasin collectif de producteurs. Nous produisons une gamme complète de pains exclusivement au levain (environ 1 300 Kg par semaine) et de pâtisseries boulangères (brioches, cakes, cookies,...). Nous recrutons à partir du mois d'avril un.e nouveau/elle boulanger.e :- A temps partiel d'avril à juillet 2024 - A temps plein à partir de fin août 2024 (le fournil est fermé 3 semaines en août) PROFIL : CAP Boulangerie idéalement en poche, ou avec une expérience significative en boulangerie paysanne, ou CAP pâtisserie avec forte motivation pour la boulangerie. Connaissance du levain exigée. MISSIONS : Fabrication en équipe des pains et pâtisseries dans le respect des process et recettes. Préparation des commandes. Entretien nettoyage du fournil. COMPETENCES : Maitriser la chaîne de panification au levain (fabrication des levains, pétrissage, division, façonnage, pousse, enfournage, cuisson, ...) Aptitude au travail physique. Connaissance des normes d'hygiène. Savoir suivre un process/ recette. Travail en équipe Permis B. Salaire à définir selon expériences et compétences. Merci de nous faire parvenir votre candidature par mail : CV + lettre de motivation.

Suzon Broussart contact@fermedorvilliers.fr

Boulangier.e CDD

Lieux : Robion (Vaucluse)

Description : Petite entreprise de 5 personnes, La Croûte Céleste, située à Robion au pied du Luberon (Vaucluse) recherche un.e boulanger.e pour un CDD de 2 mois à partir du 1er avril 2024, 35h/semaine. Éventuellement renouvelable. Travail en binôme sur les premières semaines, puis en autonomie si envie et capacité. Une bonne opportunité pour gagner en confiance et en technique avant de vous lancer dans votre projet ! Logement possible si besoin. Pour un premier aperçu voir FB ou Insta.sas@lacrouteceleste.bio

Renaud 0665414152

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

L'ATELIER D'EUGENE- Recrutement

Lieux : Epreville 76

Description : L'Atelier d'Eugène- c'est l'histoire d'un frère et une sœur qui ont ouvert un atelier de transformation sur la ferme familiale. Eugène à créer la ferme en 1924 c'est à lui que nous dédions notre projet. Juillet 2023 nous avons ouvert notre fournil sur la ferme. Marie(moi) et Clément (mon frère) sommes lancés dans un projet de diversification céréalière sur la ferme en Normandie près de Fécamp. Production du blé- Transformation de la farine sur meules de pierre de type Astrié et fabrication de pains au levain naturel ainsi que des pâtes et ravioles fermières. Nous commercialisons en circuit court - sur les marchés du territoire- au sein de notre boutique à la ferme , ainsi qu'auprès d'entreprises. Nous recrutons un.e nouveau/elle boulanger.e. Profil recherché : Boulanger/ère avec CAP - qui a une première expérience sur la panification au levain. Fournil neuf- four électrique & ventilé- Pétrins bras plongeant - batteur....Fabrication de pains au levains et pâtisseries boulangère. Nous recherchons une personne passionnée par le métier et en quête d'authenticité. Polyvalence - esprit d'équipe & bonne humeurs sont les mots à retenir. Si tu te reconnais dans cette description et que tu souhaites rejoindre une petite équipe dynamique et passionnée, n'hésite pas à nous contacter pour en savoir plus sur le poste. Merci de nous faire parvenir votre candidature par mail votre CV et lettre de motivation.

Marie Geulin 0643024724

BOULANGER - FULL TIME / AVRIL 2024

Lieux : NANTES

Description : La Maison Boulangerie - Café cuisine de marché, prix FOODING 2023, table 3 écotables, enforce son équipe en boulangerie. 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 3 ans d'expérience en boulangerie. Disponible d'ici fin fin Avril 2024. 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.

APPRENTIS - ÉTÉ 2024

Les apprentis ou stagiaires en boulangerie peuvent aussi postuler pour rejoindre l'équipe sur 9 mois minimum. Candidat(e), merci de postuler sur info@maisonarlotcheng.com nous vous contacterons si vous êtes sélectionnés.

Pierre Antoine Arlot 0767385689



<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



Le réseau EIDB

Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS SUITE

RESPONSABLE BOULANGER

Lieux : 67160

Description : La SCOP la Ferme aux sept grains, est une entreprise engagée pour l'agriculture et l'alimentation biologique et locale depuis 25 ans. C'est une coopérative à Wissembourg (67) avec un magasin biologique, un espace restauration et un fournil pour la fabrication de pains avec de la farine locale et au levain naturel, dans un four chauffé au bois. Vous avez envie de travailler dans une SCOP et de participer à son développement, vous êtes quelqu'un d'autonome, fort de proposition avec plusieurs années d'expérience, venez postuler au poste de responsable boulanger(e) et rejoindre notre équipe ! Poste à temps plein 35h ou 39h semaine.

Merci d'adresser votre candidature par mail.

magasinwissembourg@lafermeauxseptgrains.com

Boulang.e Vendeur.se en CDI

Lieux : Voiron

Description : La boulangerie Le Rythme du Pain produit et vend plusieurs types de pains au levain naturel, brioches et gâteaux secs. Ouverte depuis le 3 avril 2021, nous sommes actuellement une équipe de 6 boulang.e.s vendeur.e.s à nous répartir les créneaux de production et de vente. L'entreprise, bien qu'en EURL, a un fonctionnement qui tend à s'éloigner des modèles conventionnels actuels : pas de travail de nuit, répartition des rôles autour de la production du pain (stocks, entretien matériel, etc.), diminution du nombre d'heure de travail, polyvalence et autonomie dans les tâches... La boulangerie essaime, et deux membres de l'équipe partent en fin d'année scolaire créer d'autres boulangeries. Nous cherchons donc nos deux prochain.e.s boulang.e.s-vendeur.e.s. L'annonce est disponible ici : <https://www.lerythmedupain.fr/wp-content/uploads/2024/03/Offre-BV-IRdP.pdf>

Théo Lewin 0457206943

Cherche Associé.e pour Boulangerie autour de Cherbourg

Lieux : Cherbourg-en-cotentin (50, Normandie)

Description : Bonjour, suite à la formation courte de l'eidb en juillet 2023, je travaille sur un projet de Boulangerie bio au levain sur la région de Cherbourg en Cotentin, en Normandie. Sinon je suis pâtissière/cuisinière depuis presque 10 ans et avant je travaillais dans la finance. Je cherche un.e associé.e intéressé.e pour s'installer dans cette région, avec qui je partagerai les mêmes valeurs et envies autour du bon pain ! Contactez moi pour en discuter :)

Amandine Marques Amandineamandine.marques@gmail.com

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>