

Newsletter EIDB N°5

Mars 2015



École internationale
de boulangerie



EXAMEN BLANC POUR LA SESSION ARTISAN BOULANGER BIO

Dernière ligne droite pour les 10 stagiaires de la session de janvier 2015 qui viennent de finir l'examen blanc et peaufinent leur business plan à remettre le 24 mars 2015. Nous leur souhaitons une bonne réussite en attendant de recevoir leurs témoignages sur notre [site](#).

FOCUS SUR GIL SERSIRON



Diplômé en 2005 de l'École internationale de boulangerie, Gil s'est installé en 2012 à Marnay (71). "Le fournil de la boulangerie Bisart fonctionne comme prévu, paisiblement : deux fournées et deux marchés par semaine nous ont suffi jusqu'à aujourd'hui. Nous projetons pour fin 2015 une boulangerie en centre ville afin de nous développer un peu plus". Pour plus d'informations sur leur pain au poids, moulés, biscuits et autres douceurs:

<http://www.boulangerie-bisart.com/>

ON PARLE DE NOUS

- * 19/02/2015: reportage au JT de France3 sur la Boulangerie Chambelland, l'EIDB et le moulin. Pour visionner [cliquez ici](#).
- * 07/03/2015: article sur le petit épeautre et sa panification à l'école, dans Libération [à lire ici](#).
- * 10/03/2015: intervention de la boulangerie Chambelland au Festival Omnivore, voir notre page [Facebook ici](#).

L'EIDB A UN RÉSEAU

En plus du groupe Facebook ([inscrivez-vous ici](#)) qui rassemble les stagiaires, anciens stagiaires et sympathisants de l'École internationale de boulangerie, l'école à désormais son propre réseau. C'est un autre lieu convivial d'échanges autour du monde de la boulangerie. Membre du réseau EIDB, n'hésitez pas à communiquer sur <http://eidb.fr/reseau>

TARIFS PRÉFÉRENTIELS AU MOULIN PICHARD



Notre école travaille en exclusivité avec la farine du moulin Pichard à Malijai dans les Alpes de Haute-Provence. Pour connaître les tarifs proposés, contactez-nous: contact@eidb.com

Errata sur la Newsletter N°4

L'école vous fait bénéficier de tarifs préférentiels chez [le bio d'olivier](#). Pas de tarifs préférentiels chez [Karen Garavel](#) que nous remercions pour la qualité de ses noix bio, tout comme nous remercions Kaoka pour ses bons chocolats. Contact: N.Roche Tel: 04 67 59 40 27

MATÉRIEL:

TARIFS PRÉFÉRENTIELS POUR LES MEMBRES DU RÉSEAU EIDB

- * **Doseur mélangeur numérique B3 Univers**, marque Baktec. 3 entrées d'eau: chaude, froide et réfrigérée. Capacité d'eau selon pression: 25l/min, température de 1° à 80°, tolérance de 0,4°. 3676,25 euros HT
- * **Refroidisseur BKL200 Ice**, marque Baktec. Capacité 40-150 L par heure. Température: 1,5°C-3°C. Capacité de refroidissement 1191W. 2480.63euros HT
- * **Pétrins à bras plongeants de la marque Salva**, type Artofex, Matériel neuf et livraison franco, Garanti 1 an par le constructeur.
 - 2 vitesses 230/400 V, 50/60 Hz
 - Capacité de 25 à 150 kilos de farine selon les modèles (Réf : AB25-35-50-80-125-150) À partir de 5 542 euros HT
- * **Four électrique de marque Fringand**, Modèle Modelec pour des cadences de production élevées. 3, 4 ou 5 étages et entre 2,70 et 22,50m2 de surface de cuisson. Neuf, livraison en sus, garanti un an par le constructeur. À partir de 27930 euros HT.



Pour de détails, contacter l'EIDB: contact@eidb.fr

Retrouvez nos autres annonces de matériel (Pétrin à bras plongeants type Artofex, marque SALVA, BIANCHI RAPIDA, BERNARDI...sur www.le bon coin.fr

Newsletter EIDB N°5

Mars 2015



**École internationale
de boulangerie**



LE COIN DES PETITES ANNONCES

* BOULANGERIE BIO PARISIENNE

CHERCHE BOULANGER(E). Paris centre. CDI rémunéré 1800 euros net mensuel. 40h hebdomadaires, horaires 4h-12h, deux jours de repos hebdomadaire. Boulangerie artisanale innovante, travail en équipe de 3 à 4 personnes. Autonomie professionnelle, rigueur et qualité d'organisation sont attendues pour ce poste. Merci de faire parvenir vos CV et lettre de motivation à :

emploi@painbio.net

* LA FABRIQUE À PAIN RECHERCHE UNE RESPONSABLE DES VENTES

à Aix-en-Provence recherche une responsable des ventes pour sa boutique. -Bac ou plus

-Intérêt et connaissance de l'Agriculture Biologique

-Expérience de vente et/ou de service

-Anglais: bon niveau à l'oral, autres compétences linguistiques appréciées

-Excellente présentation

CDI 35h/hebdo.

Salaire motivant.

Envoyer CV et lettre de motivation à

contact@lafabriqueapain.com

* VENTE DE MOULINS À MEULES DE

PIERRE "ASTRIÉ" (granit du Sinobre), 12 à 15 kg de farine par heure, rendement de 80% en farine de blé T80, entraînement par moteur électrique 380V (triphase + neutre). Contact:

Jean-Marie Ximena Tel: 06 74 61 21 10

moulin.astreia@gmail.com

* RECHERCHE BOULANGER(E) TOU- RIER (ET PATISSIER(E) SI POSSIBLE)

dans une société qui a un développement à l'international. Le poste actuel est au Japon avec possibilité d'évolution. La langue japonaise serait un atout supplémentaire mais non indispensable. Qualités requises: être passionné, curieux et à l'affût des tendances de consommation.

Possibilité d'organiser un entretien d'embauche par internet. Poste à pourvoir dès maintenant. Contact: Blandine Doucet

Mail: doucetjm@dominique.co.jp

Tel: 07 80 44 28 48

* A VENDRE FOUR A SOLE BONGARD.

Modèle Electron, 3 voies.

Dimensions:l:600 mm x L:1840 mm.

Dimensions ext: l:1420 mm x

L:2550 mm x h:2150 mm.

Surface de cuisson : 3,4 m2. Électrique 27 kW (tarif bleu). Appareil à buée à chaque étage.Parfait état de marche (four entièrement entretenu et rénové par concessionnaire BONGARD en 2009: soles, vitres, appareils à buée, régulateurs, horloge de programmation hebdomadaire). Mis en vente car devenu trop petit pour notre production. Possibilité de sortir le four sans démontage (grande porte sectionnelle et four de plain-pied). À venir chercher sur place (Isère) dispo le 13/04/2015. Essai de cuisson possible.Contact: Catherine Roux Tel: 06 79 51 86 02

Mail: peuil@orange.fr

* VENTE D'UN LIEU DE VIE ET

D'ACTIVITÉ: ancien corps de ferme à céder, rénové avec matériaux écologiques pouvant servir à des projets de vie collective, ou à de la vente directe. Le réseau local est très dynamique (dépôt de panier dans bar commerce à 5 min, réseau alternatif très présent). Description : maison d'habitation de 170m2 avec 3 chambres dont 1 avec SDB privative, 1 grande pièce au rdc avec cuisine équipée+ appenti à l'arrière, un grand grenier loft, un carport le tout sur 1ha de terre, un ruisseau, une fontaine + champ de 0.8ha à 100m de la maison. Calme sans voisinage, à 100m d'une départementale idéale pour la vente directe, à 5 min d'une ville qui propose tous les services (BEGARD), et à 15 min de Lannion et Guingamp. Dépendances pouvant servir à un projet agro touristique (2 de 60m²) avec eau et électricité. Studio aménagé indépendant environ 15 m2 - hangar 80m² - box stabulation pour chevaux et rond de longe - arbres fruitiers, petits fruits, source, ruisseau - un labo de transformation de 25m2, four à bois d'une capacité de 60 kg (fabrication Hya-cinthe Delourme 2007). Prévoir quelques travaux de finitions. Si projet agricole avec les aides, possibilité de rajouter 10 hectares à la vente (avec accord de la SAFER) , certifiés bio depuis 2007, 8ha34 de DPU à 330 euros/ha. Prix de la maison sans les 10 hectares: 250 000 euros + frais de notaires. Contact: Virginie GUEZENNEC:

virginie.guezennecc@wanadoo.fr

Tel:06.31.68.28.72/02.96.43.52.23

+ de photos sur [ici](#)