

Newsletter EIDB N°8

Juin 2015



École internationale
de boulangerie



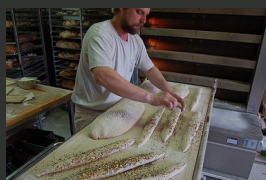
**MATÉRIEL NEUF: TARIFS
PRÉFÉRENTIELS POUR MEMBRES DU
RÉSEAU EIDB**

À L'ÉCOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE:

* Les inscriptions pour la session d' avril 2016 sont closes. Il est désormais possible de s'inscrire pour septembre 2016, 10 places sont encore disponibles.

* Cette semaine les élèves se préparent à passer l'examen final, auquel ils ont pu s'entraîner grâce aux examens blancs. Ils ont pu faire les derniers ajustements de leur production à réaliser dans le temps et les conditions impartis. Ils doivent aussi livrer un business plan de leur future entreprise, adapté aux réalités économiques du moment.

FOCUS SUR LE FOURNIL KRISTOF



Crédit Photo: Thomas Ries
www.latelierdubarbu.com

Le Fournil Kristof a ouvert à Mundolsheim le 6/02/2013 jour de mardi gras, ça ne s'oublie pas, et cela paraît même lui porter chance. Christophe Rostalski alors accompagnateur de randonnées équestres mais pas étranger au monde de la cuisine, décide de se former à l'École internationale de boulangerie et obtient son diplôme en 2012. Depuis, il produit une quinzaine de pains y compris sans gluten, des biscuits traditionnels alsaciens ainsi que des brioches et kougelhöpff, le tout à partir d'ingrédients certifiés Demeter ou Ecocert.

Christophe s'est entouré d'une équipe de 4 personnes pour l'aider au fournil et à la vente sur les marchés de Strasbourg. Le Fournil Kristof se situe, 13 rue Desaix, 67450 Mundolsheim, France.

ON PARLE DE NOUS

* **France 3 PACA** est venu filmer la vie de l'École internationale de boulangerie durant l'examen blanc à l'EIDB. Vous pouvez visionner le reportage [ici](#), à partir de la 10ème minute. Merci aux élèves de leur participation.

FORMATION PIZZA



L'EIDB vous propose une nouvelle formation: **Pizza Romana Bio**. D'une durée totale de 32h. La première session se déroulera du lundi 21 au jeudi 24 septembre 2015, dans les locaux de l'École internationale de boulangerie. Elle s'adresse à un public adulte amateur ou professionnel et aborde la théorie et la pratique de la Pizza Romana biologique: aspects techniques et réglementaires, mise en place de gammes de produits, techniques modernes de production. 10 places sont disponibles. Plus d'informations [ici](#).

ESSAI DE VARIÉTÉS PAYSANNES DE BLÉ BIO

Le Vendredi 26 juin à 9h00 à Mane (Mas de l'Aurore), Agribio 04, Arvalis, le Parc Naturel Régional du Luberon et l'association Geysier ont le plaisir de vous convier à la visite des essais de variétés paysannes de blé bio. Pour tout renseignement, contacter Mathieu Marguerie, au 06 12 73 15 59 ou par mail: mathieu.marguerie@bio-provence.org

* Chambre de fermentation contrôlée Type C1A 3, 9150x1150mm, une porte 1500W, monophasé. Matériel neuf, forfait livraison en sus, pièces garanties un an. À partir de 5460€ HT. Plus de détails, nous contacter.



* Four électrique de marque Fringand, modèle Modelec, 4 étages et 2 voies. 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 27 930€ HT. Plus de détails, nous contacter.



* En tant que membres du réseau de l'EIDB vous bénéficiez d'une remise de 35% sur le [catalogue "Matériel boulangerie-pâtisserie"](#) de l'entreprise Guéry. Une remise supplémentaire pourra être accordée sur leurs fabrications (moules, échelles, plaques à baguette).

Pour plus de détails sur ces annonces, contacter l'EIDB: contact@eidb.fr



Newsletter EIDB N°8

Juin 2015



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES

* BOULANGERIE BIO PARISIENNE
CHERCHE BOULANGER(E)

CDI rémunéré 1800 euros nets 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 par
Mail: emploi@painbio.net

* L'EIDB VEND UN FOUR VENTILÉ
SALVA Kwik-co, d'occasion. Mise en
service mai 2013. Vendu pour cause de
renouvellement. Four vendu avec
support et condenseur à air. Capacité 9
plaques (40*60cm ou 40*80cm).
Branchement triphasé 14,5kW. Prix
public neuf
11 909€HT, prix de vente 3 800€HT. Pour
tout renseignements complémentaires,
nous contacter: contact@eidb.fr



* PÉTRIN A VENDRE

Pétrin 040d à axe oblique en inox
Cuve(Øxh):700x350 mm-80 Lt. Capacité:
40 kg de Farine / 60 kg de Pâte. Une
vitesse: 45 tr/m .
Cuve (Øxh) : 700x350 mm.
Dimensions: WxLxH:920X1400X810mm

Power (kW) : 1.1 380 V 3Ph 50 Hz
(standard) 220 V. Date d'achat juin 2013.
Deux journées de fabrication par semaine
jusqu'à maintenant. Contacter Pascale et
Sylvain Le Gall. Tel: 06 10 14 45 54 ou
syl.legall@gmail.com



* À VENDRE

Vend four à pain ferma acheté en 2013.
Cuisson bois ou granulés (brûleur non
compris). Diamètre des soles : 1m80
(environ 5m2). Capacité fournée: 85kg
(capacité max avec des pains moulés)
Contacter Pascale et Sylvain Le Gall
syl.legall@gmail.com ou 06 10 14 45 54



* FOURNIL BIO A CÉDER, Vaucluse (84)
Fournil Bio en campagne
cuisson au four à bois. Créé en 2011
uniquement des produits biologiques
certifiés par ECOCERT :

-large gamme de pains et viennoiseries,
-des préparations sucrées et salées
(biscuits, tartes, pizzas, tartines, etc...) présentés dans notre catalogue.
La clientèle se compose de
magasins bio régionaux, quelques
magasins conventionnels, cantines,
crèche, collectivités, événementiel,
AMAP, village de vacances de mi-juin à

mi-septembre, marché de Carpentras,
quelques manifestations en cours
d'année.

Le potentiel à développer : les collecti-
vités, les Biocoops, magasins régio-
naux, Biocoop national, autres
magasins BIO, Ruche qui dit Oui, etc...
Produits à développer : sans gluten,
brioches sous-vide, pains serviettes
pour collectivités, restaurants, etc...
Chiffre d'affaire HT : 220.000 €
Locaux 150m2 (fournil, viennoiserie,
réserve et stockage, local four à bois)
Matériel Fournil:

1 Pétrin 300l, 1 Pétrin Obart, 1 Fontaine
à Eau Arévalo, 1 Chambre de pousse,
repose pâtons, diviseuse, façonneuse,
etc. Matériel Viennoiserie:
surgélateur, frigo, chambre de pousse,
etc. Personnel:

-1 gérant -1 boulanger expérimenté au-
tonome -1 boulanger à temps partiel .
Contact: Daniel Ouvier Tél : 06 23 23 73 14
climax-ingenierie@orange.fr

* RECHERCHE AIDE AU FOURNIL

Nous avons besoin d'une personne au
fournil, au moins pour la période estivale,
qui pourrait, si volonté il y a, déboucher
sur une expérience à moyen ou long
terme. Peut-être un tremplin avant de
démarrer une activité pour certains
élèves, par exemple. Nous ne travaillons
que 3 jours par semaine, les vendredis
étant plus intenses (marchés à la ferme).
Pour tout complément d'information.
Céline Peloquin, La Ferme de Chassagne
16 240 Villefagnan, 05 45 84 25 32

D' autres annonces sont [sur le réseau](#)
de l'EIDB. Vous pouvez y consulter et
déposer vos annonces de matériel,
locaux, emplois, etc.