

Newsletter Eidb n°16

MAI 2015, OUVERTURE DE L'AIL DES OURS À GENAS [69]

Bou Ny Lim Koun a ouvert en mai 2015, après la formation suivie à l'école, Boun Ny a développer une activité de boulangerie-épicerie-restauration biologique au 14A, rue Lamartine à Genas. Bonne continuation.

<https://www.facebook.com/laildesours/genas/?fref=ts>



JUILLET 2016, OUVERTURE DE LA BOULANGERIE DU GRIFFOUL À LA TOUR D'AIGUES [84]

Félicitations à Bruno, diplômé en avril 2014, il a inauguré sa boulangerie cet été. Il est content de son ouverture, "ceux qui viennent reviennent". Il ouvre 6 jours sur 7. Il produit du campagne, des brioches au petit épautre, des biscuits, des ciabatta et il envisage de développer sa gamme. Il travaille aussi sur un blé ancien: blé meunier d'Apt qui donne de très jolis pains. Vous le trouverez au 89, rue du lavoir à La Tour d'Aigues. On lui souhaite bonne continuation.

brunogriffoul@gmail.com

AOÛT 2016, LA PAUSE GOURMANDE, À SAINT-JUST-DE-CLAIX [38]

Diplômé de l'École en décembre 2015, Patrice Cauvin vous accueille depuis août dernier à La Pause Gourmande, vous y découvrirez toute une gamme de pains bios au seigle, au maïs... mais aussi des pizzas, des sandwichs et autres gourmandises sucrées et salées. Pour les jours où l'on a pas envie de sortir de la voiture un service Drive vous est même proposé. On lui souhaite bonne continuation.

<https://www.facebook.com/lapausegourmandeduroyans/?fref=ts>

S

Diplômés de l'EIDB, ils ont ouvert leurs fournils...

AOÛT 2016, NICOLAS PUGET OUVRE Ô PAIN DELICIEUX A MONTPELLIER [34]

Diplômé de l'EIDB en juillet 2015, Nicolas Puget ouvre sa boulangerie le 23 août 2016 au 18 de la rue bernard Delicieux à Montpellier. "Je suis très content du bon démarrage de ma boulangerie et très reconnaissant auprès de l'eidb pour la qualité de la formation." On lui souhaite

bonne continuation.

<https://www.facebook.com/%C3%94-pain-d%C3%A9licieux-516399901870320/?fref=ts>

AOÛT 2016, LA CASA BERELLI, VENTABREN [13]

Félicitations à Bernard Carruggi, diplômé de l'École en avril 2015, il a ouvert sa boulangerie le 26 août 2016 au 630 avenue Victor Hugo à Ventabren.

<https://www.facebook.com/Casa-Berelli-853451088088456/?fref=ts>



SEPTEMBRE 2016, KANEL & KORAZAN À SAINT-MALO [35]

Antony Bauguil, diplômé de l'École en décembre 2014 et Alexandra Brumme actuellement en formation à l'EIDB, ont ouvert le 26 septembre dernier, « Kanel & Korazan », "c'est l'histoire de 2 boulangers bio, Alexandra la suédoise d'origine allemande fan de cannelle, et Antony le toulousain d'origine bretonne adepte du khorasan." Ils vous proposent des pains bio au levain naturel, des brioches et pains briochés, des petits gâteaux, des spécialités scandinaves. Vous les trouverez 3, Impasse du Grand Jardin à Saint-Malo. On leur souhaite une belle aventure.

<https://www.facebook.com/Kanel-Korazan-175579862860644/?fref=ts>



OCTOBRE 2016, PERLIMPINPAINS, EMBRUN [05]

Salomé Joss, diplômée en juillet 2016, a démarré sa boulangerie mobile le 3 octobre 2016. Vous pouvez découvrir ses produits (des pains, des pains gourmands, des brioches et des biscuits) dans les deux épiceries bios d'Embrun ainsi que dans son camion magasin le vendredi sur le parking près du pont de fer à Saint-André d'Embrun. On lui souhaite bonne route.

perlimpinpains@riseup.net



Actualités de l'École

Pendant que des projets voient le jour d'autres se dessinent dans la Vallée du Jabron

Félicitations à tous les stagiaires diplômés cet été! Et bienvenue aux dix nouveaux qui ont fait leur rentrée en septembre à l'EIDB et construisent leur projet. Nous avons le plaisir d'accueillir actuellement: Jean-Marc [22], Alexandra [35], Maurizio [67], Jonas [64], Louis [92], Émilie [69], Olivier [38], Sandrine [13], Pascaline [69] et Nathanaël [05].

Vous pouvez les contacter grâce à notre réseau, dont voici le lien:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/activity>

Le diplôme "Boulangier, niveau IV"

Il s'agit du diplôme délivré par l'École Internationale de Boulangerie dans le cadre de la Formation Artisan Boulanger Bio, il est spécifiquement orienté vers le pain au levain naturel et la filière biologique, il est reconnu par l'État et est enregistré au RNCP (Registre National des Certifications Professionnelles), c'est un diplôme de niveau IV. Il permet donc à ses détenteurs de s'inscrire au registre des métiers de boulanger, de s'installer à leur compte ou d'être embauchés avec un coefficient 175.

Pour plus de détails vous pouvez vous rendre sur notre site internet:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/diplome.php>

ou nous écrire à l'adresse suivante:

contact@eidb.fr

Zoom sur les formations de l'École

La Formation Artisan Boulanger Bio (FABB)

C'est une formation diplômante de niveau IV (équivalent à un bac professionnel). C'est une formation de 14 semaines qui s'adresse aux adultes en reconversion ou porteur d'un projet professionnel. La formation est orientée spécifiquement vers la panification au levain naturel et la filière biologique. **Les inscriptions pour la session de janvier 2018 sont ouvertes.** Pour en savoir plus sur la formation et les modalités d'inscriptions, rendez-vous sur notre site internet:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php>

contact@eidb.fr

La formation perfectionnement

Cette formation non diplômante de 40 heures (5 journées consécutives de 8 heures) s'adresse aux chefs d'entreprise ou ouvriers qualifiés, elle est spécifiquement orientée vers la panification au levain et la filière biologique. Elle se déroule au centre de formation. La prochaine session aura lieu en février 2017, des places sont encore disponibles, vous pouvez vous inscrire via notre site internet:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/perfectionnement.php>

contact@eidb.fr

La formation viennoiseries

L'objectif de cette formation non diplômante est d'initier des boulangers à la pratique de la viennoiserie traditionnelle au levain naturel. Elle dure 40 heures réparties sur 5 jours consécutifs du lundi au vendredi au centre de formation. 32 heures sont consacrées à la production et 8 heures à la théorie. Elle est destinée à des boulangers qualifiés. La prochaine session se déroulera en mars 2017. Pour plus d'informations et voir les modalités d'inscription nous vous invitons sur notre site internet:

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php>

contact@eidb.fr

Astuces Réseau

*Vous souhaitez partager une information avec les membres du réseau (une recette sympa, une information sur un fournisseur ou un équipementier...), vous pouvez le faire en l'ajoutant dans l'onglet blog.

*Vous souhaitez contacter en message privé un membre du réseau alors cliquez sur le destinataire dans l'onglet "Membres" et sur "envoyer un message".

*Vous souhaitez échanger avec tous les membres de votre groupe de formation alors cliquez sur votre session dans l'onglet Groupe puis sur "Ajouter un sujet de discussion".

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/activity>



Le coin des petites annonces

OFFRES D'EMPLOI

La Fabrique à Pain, Aix-en-Provence [13]

La Fabrique à pain Aix en Provence recrute !

Deux membres de notre équipe ont décidé de voler de leurs propres ailes sur des projets exotiques (la Corse et le Canada). Aussi La Fabrique recrute sur son fournil d'Aix-en-Provence!

A pourvoir: deux postes de boulangers confirmés, ayant une expérience de la panification au levain et un intérêt pour l'Agriculture Biologique.

Rigueur, esprit d'équipe et bonne humeur indispensables!

35 heures hebdomadaires, pas de travail de nuit, poste évolutif selon compétences.

Pour déposer votre candidature, adressez CV et lettre de motivation par

[mail: contact@lafabriqueapain.com](mailto:contact@lafabriqueapain.com) lafabriqueapain.com

Responsable de production

Nous sommes une entreprise

Française, basée à Shanghai depuis

2007 (www.farine-bakery.com). Nous

avons créée en 2012 une

boulangerie/pâtisserie artisanale. Nous

importons les farines sur meule de

moulins français depuis la création et

utilisons du beurre de tourage et autres

produits de qualité importés pour

réaliser de la qualité. Nous avons eu la

chance de travailler avec un compagnon

pour la mise en place de la boutique et

la formation sur les farines françaises.

Nous avons beaucoup apprécié son

intervention et son état d'esprit. Nous

avons ouvert une deuxième boutique en

Décembre dernier, 2 nouvelles boutiques

d'ici la fin du mois de Mai et 2 autres

boutiques pour la fin de l'été. Nous

sommes actuellement à la recherche de

notre responsable de production pour

nos futures boutiques (une quinzaine

pour les 2 années à venir) et de notre

laboratoire que nous sommes

actuellement en train de construire. À

pouvoir au plus tôt. Je serai également

intéressée dans un second temps par

des postes plus junior afin de renforcer

nos équipes sur place.

A ce jour nous avons déjà 3 jeunes

français et 1 espagnole sur la production

mais avec les nombreuses ouvertures à

venir nous pourrions envisager une

coopération avec des stages,

apprentissage et recrutements de

personnes plus junior.

L'hébergement est inclus avec

l'assurance pour tous nos employés;

Contact pour "Job Description" de ce poste:

Marion Cambounet mc@farine-bakery.com

École internationale de boulangerie

La Station à Hong-Kong

La Station recherche un boulanger afin de développer le menu culinaire de la Station.

Date de commencement : Octobre 2016.

Vous pourrez découvrir l'offre plus

détaillés sur le réseau:

[/reseau/market/view/1392/la-station-chaine-de-cafes-a-hong-kong-recherche-un-boulangier](https://reseau/market/view/1392/la-station-chaine-de-cafes-a-hong-kong-recherche-un-boulangier)

[#lastationcoffee](https://www.facebook.com/LaStationCoffee)

Pour plus de détail, envoyer un CV à l'adresse suivante:

contact@lastationcoffee.com

DEMANDES D'EMPLOI

Recherche d'emploi ouvrier

Étant diplômé du CAP depuis juin 2016 je recherche activement une boulangerie artisanale qui me permettrait de perfectionner mon savoir faire dans le pain au levain. Depuis décembre 2015 je travaille à la fabrique à pain située à Aix en Provence où Jean François Boivin m'a transmis sa passion du bon pain. Souhaitant m'éloigner de Aix en Provence, je suis prêt à me déplacer dans toute la France.

DUTHEIL Joseph

Tel : 07.61.33.19.96

[E-mail : josephduthheil@gmail.com](mailto:josephduthheil@gmail.com)

REPRISE D'ACTIVITÉS

Fournil Biocoop, Epône [78]

Bonjour, Je m'appelle Cécile Piot et je suis formatrice en initiation à la boulangerie dans les Yvelines. Je me permets de vous contacter car un des mes amis boulangers a décidé de quitter de la région parisienne et cherche un repreneur pour son fournil. Il ne s'agit pas d'une boutique classique. C'est pour cela que je vous en fait part. Il travaille en Bio, pétrir à la main (même s'il utilise aussi un batteur et un pétrin pour certaines pâtes) et en lien avec un agriculteur meunier local (Val d'Oise). Je me permets de vous transmettre ces coordonnées car cette annonce pourrait intéresser certains des boulangers fraîchement émoulus de votre formation. Merci d'avance pour votre aide. Cordiales et boulangères salutations. Cécile Pain, Partage & Fantaisie. 06 08 58 55 84 Voici ses coordonnées Daniel Boitard La couronne des Prés BIOCOOP d'Epône Tél. : 01 39 29 20 83

<https://lacouronnedespres.wordpress.com/>

Activité boulangère dans un moulin bio à Bedous [64]

Nous recherchons un repreneur de notre activité boulangère biologique, dans un moulin.

Fournil: pétrin bois, pétrin électrique, four à bois direct, four à bois mobile et boutique, marchés hebdo marchés saisonniers, salons foires écoles campings manifestations avec le four mobile. Peut convenir à un couple, une personne seule ou associés... développement d'activités possible sur place terrasse près de la rivière, petite restauration bio. amap gpa réseau épicerie bio à 25 kms. C'est un site où un moulin à eau fonctionne pour des visites à l'année. Un seul boulanger conventionnel. L'activité atelier animation boulange fonctionne sur place ou en itinérance.(four a bois mobile), possibilités de loger sur place appartement au dessus du fournil. 2 a 3 places.

info@moulin-orcun.com

jean jacques Bellegarde.

Le coin des petites annonces

REPRISE D'ACTIVITÉS (suite)

Dans le Loir et Cher

Appel à un boulanger/boulangère pour prendre le relais!

Bonjours à tous,
diplômée de l'école de Thomas je me suis installée dans le Loir et Cher depuis juin 2013.

L'activité bat son plein, la demande est plus grande que mon offre!

Je suis locataire de mon fournil et le bail s'arrête fin avril 2017 et ne sera pas renouvelé.

Je saisis l'opportunité pour prendre mon envol vers d'autres contrées sur un autre projet.

Mes clients vont avoir besoin d'un nouveau boulanger!!!

Je recherche donc quelqu'un qui souhaite s'installer, lui propose si elle le souhaite de l'aider pour cette transition (marché, amap, réseaux...)

car il s'agit de qualité boulangère mais c'est avant tout une question de PERSONNE!

Je vends ma clientèle 10000€.

Il vous faut trouver un fournil (j'ai des pistes pour vous).

La clientèle n'a pas 4 ans, elle est fraîche!

Le coin est chouette!

Les gens en demande.

Mon CA annuel en 2015 : 65000€ (en augmentation en 2016).

Mon salaire mensuel : 1600€

Je produis environ 450kg de pâte par semaine, le mercredi et le vendredi.

J'ai des weekend de 3 jours toutes les semaines.

Vacances annuelles : 7 semaines par an.

Vous pouvez me contacter par téléphone au 0601175204.

Par email :

mademoiselleb2013@gmail.com

Boulangerie "Le Petit Prince", Déroit, Usa

Le Petit Prince, French bakery in America is up for sale. It is an iconic landmark located in a prestigious suburb of Detroit. It is less than a 10 minutes drive from my house and I go there every few days mainly to get some authentic French baguettes.

The young couple who came over to America from France opened Le Petit Prince 40 years ago – may be you were not even born at that time (I am not sure about Denis! Silver hair could be misleading!). They raised 4 children and now they want to retire and looking for a buyer. They have a loyal customer-base and it has been a successful enterprise for them. The bakery is opened only 9 months a year – the whole family goes to France in June, July and August every year.

Regards. George e. *Si vous êtes intéressé, contacter George Cherian*
gcherian@atequsa.com

Boulangerie de Mazaugue [83]

Maire de la commune de Mazaugues, nous recherchons un couple de boulanger pour reprise d'exploitation.

Local commercial plus appartement .

Non équipé de matériel professionnel .

La commune est prête à cofinancer un projet. sérieux avec garanties.

Petit loyer négociable. Commune de 870 habitants avec création en 2017

d'un parc résidentiel de loisirs

comportant 166 emplacements

représentant une augmentation de population de 700 personnes environ

Contact: Lavigogne Denis

TEL / GSM : 0663532207 /

d.lavigogne@mairie-mazaugues.org

FOND DE COMMERCE

À Riez [04]

Boulangerie pâtisserie à vendre dans les Alpes de Haute-Provence à Riez.

Gros village touristique sur la route des gorges du Verdon. Très bel emplacement.

Chiffre d'affaires: 325000€ tout sur le magasin.

Pour plus de détail, contacter Frédéric Bouissou 06 73 09 30 69 / 06 81 85 11 32.

Vente de matériel

Matériel neuf : tarifs préférentiels pour les membres du réseau EIDB

*** Tarifs préférentiels sur les doseurs et refroidisseurs de chez Baktec.**

Refrigerateur BKL200 Ice, marque Baktec.

Capacité : 40 à 150 litres par heure.

Température : 1,5°C-3°C

Mélangeurs et doseurs : B2 Univers, B3 Univers, B3 Ceres Pro.

Remise supplémentaire possible pour un achat groupé BLK200Ice ou BLK200 Ice IMS Gd capacité + B3Univers.

contact@eidb.fr

Vend pétrin Aéromix

Pétrin Aeromix 2 cuves 40 lit.

Comme neuf

3 outils

1 chariot porteur

garantie 2 ans

5 760 € TTC/4 800 € H.T.

Boulangerie Lopain de Terre

05000 Gap

04 92 56 13 09 / 06 75 55 43 20

Retrouvez toutes nos annonces sur le reseau EIDB :

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/activity>

Réseau EIDB