

Newsletter Eidb n°37



SOMMAIRE

Actualités formation p 2

Livres p 3-4

Réseau EIDB p 5-6

- Présentation générale
- Présentation du CLUB
- Partage d'expériences

Financements p 7-8

- Campagne de financement
- Financement de projet - La NEF

Ils ont ouvert ! p 9-13

Le saviez-vous ? p 14

- Accueil des personnes en situation de handicap dans les ERP

Partenariats p 15

Petites annonces p 16-25

- 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°37



Actualités Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

En 2021, les deux dernières formations d'août et de septembre se sont bien terminées. Alors que certains travaillent déjà, d'autres sont en recherche active de locaux ou sur le point d'ouvrir. Les sessions 2022 et les sessions de janvier et de mars 2023 sont complètes. Les inscriptions pour les sessions du deuxième semestre 2023 ouvriront le 4 avril 2022. Procédure d'inscription - [ici](#)



Les stagiaires de la session de septembre 2021 - Bravo à eux !

Formation « Bien gérer sa boulangerie »

La prochaine session est prévue du 13 au 15 septembre 2022, **des places sont encore disponibles !**

Que vous soyez déjà un professionnel ou en cours de création d'entreprise, la formation « Bien Gérer sa Boulangerie » **vous apportera en trois jours les fondamentaux qui vous permettront de mieux analyser les aspects financiers de votre entreprise et de mieux gérer l'organisation de votre production.**

La formation Bien gérer sa boulangerie c'est le moment parfait pour :

- ▶ découvrir, ou mieux comprendre l'ingénierie financière d'une boulangerie biologique au levain
- ▶ se poser les bonnes questions et essayer d'optimiser votre organisation et vos coûts
- ▶ découvrir de nouveaux outils, se les approprier et les adapter à votre propre entreprise
- ▶ remettre les choses à plat sur les obligations réglementaires du chef d'entreprise (hygiène et prévention des risques)
- ▶ bien comprendre par des études de cas, et des échanges enrichissants avec d'autres professionnels

À cette fin, des outils de gestion sous forme de tableurs vous seront présentés ainsi que les principales notions de gestion d'entreprises (plan de financement, besoins, ressources, apport personnel, emprunt, crédit bail, compte d'exploitation, amortissement, résultat net, plan de trésorerie, cash-flow, masse salariale, chiffre d'affaire...)

Tous les détails ici
Vous inscrire

Les formations

Initiation à la Boulangerie Traditionnelle et Perfectionnement Panettone, Viennoiserie et Pain au levain

Les inscriptions sur les sessions 2023 sont ouvertes.

Renseignements
contact@eidb.fr

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

Livres

Panettone et viennoiserie au levain



Couverture de nouveau livre en italien

bread-editions.com

Déjà traduit en Anglais et en Espagnol, **le livre est désormais disponible 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 dextranes...

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 !

Un clin d'oeil à Christophe LOUIE

Pâtissier puis diplômé à l'EIDB fin 2017, il a lancé son activité spécifiquement autour du panettone en 2018 et se retrouve sur le podium à l'occasion de la coupe de France de panettone en 2021.

Ses panettonnes sont disponibles sur Paris.

Sur commande via l'application Click & collect.

Il est aussi possible de retirer sa commande dans plusieurs grandes boutiques à Paris.

Nous le félicitons en lui souhaitant une belle continuation.

Plus de détails sur son site <https://christophelouie.fr/>



Livres [suite]

Traité de boulangerie au levain

Les traductions anglaise et espagnole sont désormais disponibles 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.

Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, 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.



Réseau EIDB

Présentation générale

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces sont sur le réseau de l'EIDB : [ici](#)

Vous êtes plus de 900 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active.



NB : cet intranet n'est pour le moment disponible qu'aux personnes membres du réseau.

IMPORTANT : pour être tenu informé des actualités, pensez à mettre à jour votre profil (e-mail, etc.)

En 2022, l'interface change de look ! à découvrir bientôt

Présentation du CLUB EIDB

Nous sommes heureux de vous annoncer que le Club EIDB sera bientôt en ligne (avant l'été). Il remplacera l'actuel 'Réseau EIDB'

Si vous êtes déjà inscrit au réseau EIDB, vous recevrez toutes les informations pour vous connecter dès que tout sera prêt !

Ce qui va changer :

La présentation ! Plus claire, plus facilement navigable, avec notamment un forum organisé par catégories.

Les petites annonces seront accessibles aux visiteurs ayant créé un compte. Il ne sera plus nécessaire d'attendre les newsletters pour consulter les dernières publications.

Les options en plus pour les membres du réseau de l'école :

Un espace consacré aux fournisseurs de matières premières, d'équipements, de services, avec des fiches actualisées par les fournisseurs eux-mêmes.

L'accès à toutes les catégories du forum.

Pour les stagiaires, un espace dédié à la formation suivie.

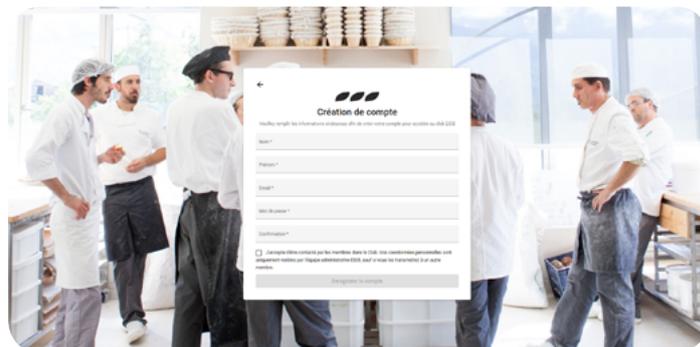
Ce qui ne changera pas :

Vous aurez encore la possibilité de contacter les autres membres par une messagerie interne au Club.

C'est toujours grâce à vous et à votre participation que les informations circulent et que l'entraide est toujours présente au sein du réseau.

Et dans l'avenir : les inscriptions aux formations se feront sur cette interface également, une bibliothèque de documents sera disponible.

Toutes nos vidéos :  YouTube



Réseau EIDB [suite]

Partage d'expériences

Cette rubrique a besoin de vous !

Désormais, chaque newsletter mettra en avant quatre blogs restés avec peu ou pas de réponses afin d'aider les initiateurs à trouver des réponses à leurs interrogations. Chacun pourra ainsi profiter de ces retours.

Si vous pouvez prendre quelques minutes pour un des blogs suivants, vous contribuez au maintien du réseau !

Blog 1

Carte de recensement des boulangeries bio au levain

Un certain nombre d'entre-vous ne s'est pas encore géolocalisé sur cette carte et nous profitons donc de cette newsletter pour vous inviter à prendre 5 minutes en cliquant sur le lien ci-dessous.

Nicolas vous explique comment procéder dans le commentaire.

Nous remercions encore Nicolas Joubert de Barati'pain pour son initiative et ceux qui ont déjà géolocalisé leurs boulangeries.

C'est à vous : [carte ici](#)
ou sur le QR code ci-après :



Blog 2

Sources de financements lors de la création de votre projet

Quelles ont été vos sources de financements lors de la création de votre projet?

Voici le blog qui profitera à tous les futurs créateurs : [ici](#)

Blog 3

Faites passer le levain de panettone !

Un grand merci à ceux qui jouent le jeu dans la transmission du levain de panettone mais si vous étiez encore plus nombreux à vous faire connaître, ce serait encore mieux !

Merci - [ici](#)

Blog 4

Business plan

Vous voulez bien partager votre business plan ? N'hésitez pas à le déposer sur le blog suivant pour aider les personnes en cours de montage de projet ou partagez vos coordonnées si vous voulez bien être contactés - [Blog ici](#)



Merci de votre participation !

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 !



MASA MAMA, boulangerie bio et vivante, Nîmes (30)

Clément Tiberghien

« Masa Mama, boulangerie bio et vivante », une aventure extraordinaire débutée le 12 octobre 2021 en plein centre de Nîmes !

Composée de 3 néo-boulangers (dont 2 passés par l'EIDB), à la fois en production, livreurs et vendeurs, la boulangerie est un lieu d'échanges et de convivialité.

Nous produisons, tous les jours, pains au levain, viennoiseries, biscuits et snacking 100% BIO. Livraisons à vélo chez nos partenaires restaurateurs et boutiques. RDV au 12 rue Vincent Faiïta 30000 Nîmes

www.masamama.fr

Facebook

Instagram



LE PAIN DES SAUNIERS, Niort (79)

Lauriane Delarue

Le Pain des Sauniers est une micro-boulangerie bio 100% levain installée à Niort (79).

Lauriane y propose différentes variétés de pains au levain dont des variétés anciennes, des brioches au levain et divers biscuits sucrés et salés.

Elle travaille seule, tout est fait maison sur place avec un maximum d'ingrédients locaux (farines, œufs, graines, fromage, miel, moutarde, etc.).

Il y a 3 fournées par semaine: les lundis, mercredis et vendredis.

Ouverture de 15h30 à 19h.

www.lepaindessauniers.fr

Facebook

Instagram



Ils ont ouvert !



LES COPAINS DU PIC, Saint -Gély-du-Fesc [34]

Pierre Moronval et Régis Passet

Nous avons ouvert notre première boulangerie à Cazevieille, au Nord de Montpellier, au pied de l'emblématique Pic St Loup le 14 mars 2020.

À partir d'une farine de meule brute et biologique, nous réalisons une gamme restreinte de pains avec du goût, des croûtes croustillantes, aromatiques et colorées.

Notre leitmotiv est de pouvoir proposer des produits de qualité avec des ingrédients bio les plus locaux possible.

Le 9 novembre 2021 nous avons ouvert notre second point de vente à Saint-Gély du Fesc, à 10 min de notre fournil de production.

Aujourd'hui, notre équipe se compose de 6 personnes (4 boulangers et 2 vendeuses). Nous effectuons nos ventes dans nos deux magasins mais aussi via la livraison de différents partenaires (magasins bio, épicerie fine, restaurants).

Facebook



À PAIN DE LOUP, Belley [01]

Élaine Boury

À pain de Loup, une boulangerie qui sort des sentiers battus !

Boulangerie bio & artisanale située à Belley [01], engagée dans une démarche éco-responsable et spécialisée dans la panification au levain naturel (& sauvage!). À pain de Loup vous propose une gamme de viennoiseries et de biscuits végan, des barres de céréales nutritives & gourmandes et bien sûr des miches pétries de belles valeurs !

<https://apaindeloup.fr/>

Facebook



Ils ont ouvert !

FOURNIL LES COQUELICOTS, Sillans (38)

Guillaume Pasquier



C'est avec bonheur que le Fournil les coquelicots a ouvert ses portes le 5 février 2022 au cœur du village de Sillans situé en plaine de Bièvre en Isère.

Un lieu atypique dans lequel vous trouverez une large gamme de pains au pur levain naturel, brioches et biscuits 100% bio et fabriqués maison avec passion par Guillaume PASQUIER.

Les ingrédients sélectionnés sont produits au plus près du fournil. L'ensemble des farines est obtenu par mouture sur meule de pierre en provenance de la région Auvergne Rhône-Alpes et de François-Xavier Marillat (paysan boulanger). La particularité du fournil est de permettre à chacun d'observer le travail du boulanger en toute transparence à travers une conception du local de production visible de la rue.

Le fournil est ouvert à la vente les mardis et vendredis de 15h30 à 19h00.

Les produits sont également disponibles dans plusieurs magasins d'alimentation biologique des environs.

Après 2 semaines d'ouverture, je suis ravi de constater que les produits séduisent une large clientèle, au-delà de mes espérances. Les clients font de chaque ouverture un événement. De "faiseur de pain" le fournil devient petit à petit faiseur de lien. J'en suis juste très heureux.



DAVELOZA, le pain qui fait du bien, Montpellier (94)

La boulangerie a pris place au centre ville dans un ancien local de déguisements qui était une institution à Montpellier.

Daveloza décline la gamme de l'EIDB avec une prédominance pour le travail en masse avec des produits phares comme le campagne (Le BaZik), le campagne aux olives (L'eau Live), le seigle (La Tourte d'Y Voir) ou le complet (Le Con Plaît!). Les farines utilisées sont celles du Moulin de Sauret (Moulin situé à Montpellier depuis 1146), du Moulin de la Borie (Moulin à vent situé en Lozère à 2h de Montpellier) et du Moulin Chambelland pour les farines sans gluten.

La boulangerie dispose de 2 chambres d'habitation indépendantes et de toutes les commodités pour accueillir et loger des personnes extérieures comme les stagiaires ou les chercheurs/chercheuses de l'INRA.

Facebook



Ils ont ouvert !



LE FOURNIL GÂVRAIS, Gâvres [56]

Pierre-Marie et Dominique Bozec

Le Fournil Gâvrais naît de la rencontre de trois aspirations : celle de Dominique de renouer avec son histoire familiale, celle de Pierre-Marie de faire de sa passion son métier, celle de la commune d'accompagner de nouveaux services pour les habitants.

De la farine, de l'eau, du sel, du levain : c'est tout !

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique (certifiés Ecocert ou Demeter) et de producteurs locaux. Aucun ajout d'exhausteur de goût, ni additif alimentaire, ni émulsifiant, ni épaississant, les pains du Fournil Gâvrais renoue avec la tradition boulangère, associant savoir-faire et matières premières de qualité.



Le Fournil Gâvrais est ouvert depuis le 24 décembre 2021. Les ventes au fournil ont lieu le mercredi après-midi et le samedi matin. Nous sommes aussi présents sur les marchés.

Plus d'informations sur notre site internet : www.lefournilgavrais.fr



CHEZ NOISETTE, Sainte Foy L' Argentière [69]

Olga Parseihian

«Du pain bio au levain naturel pétri à la main, une cuisson au feu de bois, des ingrédients issus de productions locales : telle est la recette des «Pains d'Olga», une micro-entreprise franchevilloise (banlieue ouest de Lyon) créée par Olga Parseihian en août 2021.

Le fournil de 20 m² en ossature bois et le four à pain en métal placé sur une remorque ont été auto-construits avec son frère dans les Monts du Lyonnais et réfléchis pour que l'activité soit la moins énergivore possible.

Du pain de campagne aux crackers aux graines, en passant par des fougasses, ou des brioches et cookies qui régaleront les enfants à la sortie de l'école les vendredis de 15h30 à 19h place Loano à Francheville et les mardis de 16h à 19h à la ferme des 2 Ânes à Sainte-Consoce.

Commandes possibles 48h avant par téléphone au 06 41 93 03 85 ou en ligne via la plateforme [ici](#) sur laquelle vous pouvez commander vos produits et soutenir les producteurs locaux engagés en favorisant les circuits courts.



Ils ont ouvert !



BOULANGERIE L'ÉCO-PAIN, Saint-Paul-sur-Ubaye (04)

Laurence et Laurent Signoret

En famille, nous sommes venus nous installer dans le village de Saint-Paul-sur-Ubaye (04) en juillet 2021 pour vivre une reconversion professionnelle. Laurent était formateur dans l'industrie du nucléaire. Laurence était animatrice dans une association d'échanges de services. Lui, rêvait d'utiliser ses 5 sens dans son travail. Elle, ne voulait plus d'un ordinateur comme principal outil. Suite à la formation de Laurent à l'EIDB, les voilà dans le pétrin pour ouvrir un commerce de proximité dans ce village de montagne de 180 habitants.

Notre recette de pain au levain est simple. Elle réunit les 4 éléments.

La voici :

Prenez un brin de terre. Versez de l'eau tiède. Laissez agir pour accueillir l'air. Puis passez au feu.

Nous travaillons avec deux paysans-meuniers, pétrissons à la main, cuisons au bois et vendons principalement sur les marchés et au fournil.

Contact : 06 04 06 03 46

Site : <https://ecopainubayen.wordpress.com/>



BOULANGERIE SERONA, Saint-Jean-d'Illac (33)

Fabien Teyssieux



La boulangerie a ouvert début février à St Jean d'Illac en Gironde (33).

Nous panifions exclusivement au levain naturel avec des farines sur meules de pierre. Tous nos produits sont en Bio.

Notre gamme de pain : campagne et déclinaisons graines ou avec des fruits. Mais aussi petit épeautre, khorasan, seigle ainsi qu'une gamme sans gluten à base de riz/sarrasin.

En viennoiserie : brioches, pompe à l'huile et une belle gamme de biscuits : croquants, sablés, canestrelli, cookies. Nous travaillons avec des producteurs locaux pour les œufs, noix et farine de sarrasin.

En espérant d'autres collaborations dans le futur

Les horaires :

Du mardi au vendredi : 10h-14h et 16h-19h

Samedi : 9h30-13h30

Facebook



Un petit clin d'oeil à

Carine Tripnaux - La pain en soi - Belgique (Facebook **ici**)
Sylvie Pallatier - Bakery Art Gallery - Bordeaux (site web **ici**)

Le saviez-vous ?

Accueil des personnes en situation de handicap dans les ERP [Établissements Recevant du Public]

Quelques précisions

Loi du 11 février 2005

« Constitue un handicap, toute limitation d'activité ou restriction de participation à la vie en société subie dans son environnement par une personne, en raison d'une altération substantielle, durable ou définitive d'une ou plusieurs fonctions physiques, sensorielles, mentales, cognitives ou psychiques, d'un polyhandicap ou d'un trouble de santé invalidant .»

Cette définition indique 6 familles de handicap et précise bien la notion de handicap 'situationnel' : c'est l'environnement, la situation qui joue un rôle essentiel dans l'aggravation ou la réduction du handicap d'une personne.

L'accessibilité permet de réduire, voire de faire disparaître les effets liés au handicap par une adaptation de l'environnement, des outils, par la formation du personnel.

Les obligations

Voir la page [ici](#)

Les boulangeries artisanales sont des ERP de 5ème catégorie.

Pour les bâtiments neufs : quelle que soit sa catégorie, un ERP doit rendre accessible l'ensemble de ses locaux et services. Pour les ERP situés dans un bâtiment existant, des dérogations sont permises, étant donné la difficulté accrue de modifier un bâti.

Tout ERP accessible doit déclarer son accessibilité aux services administratifs départementaux.

Chaque ERP doit rédiger un registre public d'accessibilité

Voir le guide [ici](#)

Ce document a pour objectif d'informer le public sur le niveau d'accessibilité du lieu et de ses prestations. Il doit être accessible sous format papier au principal point d'accueil ou sous format dématérialisé.

En pratique

Rendre plus accessible un local ou un service, va bien sûr être bénéfique pour les personnes en situation de handicap, mais également pour tous les autres clients.

Par exemple :

- Des bandes de couleurs contrastées sur une porte vitrée sont indispensables pour une personne malvoyante, et bien utiles si l'on est distrait, ou pressé !
- Une rampe d'accès, un espace de circulation suffisant, un sol sans dénivelé sont nécessaires aux manœuvres d'un fauteuil roulant, mais aussi à toute personne à mobilité réduite (ce qui inclut un parent avec une poussette, une personne âgée, un voyageur transportant une valise...)
- Des informations claires sur les produits et des prix bien visibles et compréhensibles, quelles que soient notre taille, notre acuité visuelle ou nos capacités cognitives ou mentales permettent d'informer correctement et de gagner du temps en caisse.
- Un mobilier d'accueil avec une partie abaissée (60 cm de large, 70 cm haut, 30 cm de profondeur) est obligatoire pour permettre l'accueil des personnes en fauteuil roulant, et pratique pour tout le monde quand on est un peu chargé.
- Du personnel informé et formé assure un accueil de qualité aux personnes avec un handicap psychique, et à tout le reste de la clientèle. Voir la plaquette [ici](#)

Sources – Pour aller plus loin

Guide « Bien accueillir les personnes handicapées »

Voir le document [ici](#)



Vidéo Youtube – Datagueule 97 – Handicap : le contrat social invalide

Voir la vidéo [ici](#)

Partenariats

Gilac

Fabricant français de bacs alimentaires.

Site internet : <https://www.gilac.com/fr/>

Les membres du réseau EIDB bénéficient maintenant de 10% de remise sur le matériel. Contactez - nous (contact@eidb.fr) pour obtenir le code remise.



Skello

Skello, la référence en gestion de planning du personnel

Skello est une solution SaaS de gestion de planning du personnel et de données RH qui automatise et optimise la gestion du personnel.

Innovante, la startup a développé en interne une suite d'outils visant à libérer les équipes dirigeantes des tâches chronophages et répétitives de l'organisation du personnel (gestion des contrats, génération et stockages des documents RH, planning, paie et analyse des indicateurs de performances, etc.) tout en améliorant la communication interne et les modalités de travail.

Elle œuvre notamment dans le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie avec Skello Hospitality et a su convaincre de nombreuses boulangeries de références comme Boulangerie Chambelland, Bo&Mie, Sophie Lebreuilly, les Boulangeries Thierry Marx, the French Bastard, etc. Skello compte aujourd'hui plus de 7000 clients et 150 collaborateurs.

Demandez une démonstration auprès de Céliane Ear : celiane@skello.io / 07 57 90 75 08

Site internet : [ici](#)

Skello offre au réseau une réduction de 10% pour les élèves qui souhaitent s'abonner sur l'abonnement mensuel, et 10% supplémentaire pour l'abonnement annuel, à compter du 01/01/2022 et pour toute l'année 2022.



Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCE

Vente boulangerie pâtisserie, Allemagne-en-Provence [04]

Boulangerie Pâtisserie centre village proche des lacs Esparron du Verdon, de Ste Croix, de Moustiers, de Gréoux les Bains. Lieux très passant.

98 m² équipés de matériel BONGARD acheté neuf en 2006 à la création, four OMEGA 5 étages, pétrin, pétrin batteur, diviseuse, façonneuse, tour réfrigéré 3 portes plaque froide marbre, 2 chambres froides, échelles, chariots... tout est prêt à fonctionner. Magasin avec vitrine sèche viennoiseries, vitrine froide pour pâtisseries et snaking.

Cession suite accident de la route, inaptitude à reprendre mes fonctions.

Idéal pour un début dans le métier, le bio peut et devrait y être développé car demande sur le secteur (pas de boulangerie BIO à ma connaissance à proximité). Prix : 95 000€ négociable.

Contact : Soubie David 06 82 85 34 43

Boulangerie bio à vendre, Crespian [30]

25 ans d'expérience

Boutique et présence sur les marchés

Excellente affaire à développer ... CA HT : 300000€

Jours de repos : samedi après-midi , dimanche , lundi. Prix : 200 000€

Contact : ebiopi@hotmail.com ou 06 11 32 77 09

Vente d'un fournil boulangerie bio, près de Colmar [68]

Nous cédon notre fournil pain Bio au levain pour cause de déménagement de la boulangerie dans un autre secteur.

Le fournil se situe dans une commune à 10mn à l'Est de Colmar dans le haut Rhin et est tout équipé avec four à gueulard (four à bois 7,5 m² de cuisson), pétrin bras plongeants, meubles de pousse, plan de travail, meubles, magasin de vente, trancheuse à pain, petits matériels. L'ensemble à besoin d'un coup de peinture et de quelques petites réfections, mais l'avantage est que tout est en état de fonctionnement, il y a même du bois en stock !!!

Surface du Labo est de 120 m² avec un grand terrain attenant pour stocker le bois et autres matériels.

Bailleur : Terre de Liens

Bail : 350 HT/mois

Prix du fournil équipé : 20 000€ HT

Pour plus d'infos : 07 67 65 67 88

Vente d'une boulangerie pâtisserie, La Ciotat [13]

A 400m de la mer, jolie petite Boulangerie-Pâtisserie

Propriétaire de ce commerce depuis 11 ans

Bilan annuel brut : 246 000€

Progression du chiffre d'affaires chaque année entre 3% et 6% et de 6% en 2021

Personnel : 1 boulanger à mi-temps, 1 pâtissier et 2 commises

Matériel : très bien entretenu, four électrique neuf-marque Map, labo et façade refaits il y a an

Arrêt minute avec 3 places devant le magasin

Prix de vente : 180 000€ - Contact : Gérard Malleck - 0665734701

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE

Vente boulangerie, Gelles [63]

La boulangerie « l'Île aux Desserts » est exploitée depuis fin 2017, suite aux travaux réalisés par la Communauté de Communes Dômes Sancy Artense pour remettre à neuf et aux normes l'outil de production.

Le boulanger qui l'exploite est tenu d'arrêter son activité pour des raisons de santé.

Cet outil de production et de vente a donc été refait totalement à neuf en 2017.

Il est de plain-pied et aux normes d'accessibilité.

Il s'agit d'une boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, donnant sur l'avenue principale du village, mitoyenne avec une boucherie/charcuterie, en face de la mairie et à proximité immédiate de l'épicerie.

L'outil de travail, en parfait état, se présente comme suit :

- Un magasin de 40 m² avec vitrine donnant sur la rue principale. 8 mètres linéaires de vitrines alimentaires et climatisation
- Un laboratoire de boulangerie de 35 m² avec vitrine séparative avec le magasin + un local farine de 6 m²
- Un laboratoire de pâtisserie de 27 m²
- Un laboratoire de chocolaterie de 9 m²
- Un espace de rangement de 7 m²
- Des sanitaires (douches et wc) homme et femme
- Un garage de 30 m² privatif

L'entreprise artisanale est équipée avec toutes les machines nécessaires pour permettre les activités de boulangerie, pâtisserie, glaces et chocolaterie.

Le matériel a été acheté neuf en 2018 et a fait l'objet d'un entretien régulier tous les six mois depuis. Une majorité du matériel est de la marque Alimat Tremblay et Panem.

A noter notamment :

- Tempéreuse / enrobeuse à chocolat avec tapis d'enrobage
- Dresseuse
- Surgélateur
- Four ventilé
- 5 chambres de pousse
- Tour réfrigérée
- Four à sol
- 8 mètres linéaires de vitrine
- Pv labo

-....

Le magasin et l'atelier sont réfrigérés (installation en 2018).

L'affaire dispose d'un chiffre d'affaire en constante évolution depuis 2017 (le cédant dispose de trois bilans et peut fournir les données comptables).

Possibilité d'accompagnement des repreneurs par l'exploitant actuel et mise en relation avec les fournisseurs.

L'affaire est idéale pour un couple à savoir une personne en atelier et une personne à la vente. Elle fonctionne aujourd'hui, en plus, avec une apprentie pâtisserie et un ouvrier boulanger 35 h et une vendeuse à 30 h.

Le fonds de commerce (comprenant le matériel) est proposé à la vente à 280 000 €.

Les murs, propriété de la Communauté de communes, sont à louer (loyer mensuel de 604.59 € HT).

Un accompagnement est proposé par la Communauté de communes aux repreneurs pour leur faciliter les démarches.

Contact : 06 23 91 02 07

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE

Vente ancienne boulangerie, à 30 kms de Rennes [35]

Ancienne boulangerie créée par nos parents située dans un village breton, charmant et dynamique

- Grande bâtisse en pierres à rénover
- Équipements de boulangerie à installer
- Excellent potentiel

La mairie serait prête à faciliter le projet d'installation du boulanger.

Prix: 120 750€ frais d'agence inclus.

Contact : M. Yvon BENOIST - ybenoist27@orange.fr - 06 62 29 03 19

Cession Boulangerie Bio, Villard de Lans [38]

Boulangerie biologique certifiée. Pain au levain. Cède, cause départ en retraite, société (SASU) boulangerie bio, établie depuis 2003 dans une belle station de montagne du Vercors, offrant une saisonnalité été et hiver, ainsi que de gros WE liés à l'attrait touristique de la région.

Chiffre d'affaire en hausse régulière (300 KEuros en 2021), marge brute 75%, équipe en place compétente (3 ouvriers et 3 apprentis), clientèle diversifiée : population locale, tourisme, résidences secondaires, épicerie bio, grande surface, centre de vacances.

Travail uniquement en journée à partir de 7h du matin, pas de nuit, ouverture 7jours/7.

La localisation est idéale pour une famille; le projet, reconversion professionnelle éventuelle, peut être envisagé en couple. Une passion pour le pain bio au levain et des compétences boulangères, administratives et de gestion d'équipe ainsi qu'un minimum d'apport en capital sont requis pour réussir.

Rénovation murs et éclairage en septembre 2020, chaudière neuve en 2021

Accompagnement assuré sur une durée de 3 à 6 mois selon besoin. Prix à finaliser en rapport avec le CA et la localisation.

A votre disposition pour plus de renseignements - 06 79 71 96 54



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOI - PARTENARIATS

Recherche boulanger H/F, Aix en Provence [13]

Nous proposons un poste de boulanger qualifié pour une boulangerie&pâtisserie haut de gamme au centre-ville d'Aix en Provence.

Le(a) candidat(e) devra être indépendant ,savoir travailler avec les farines pures, bio, les levains naturels et savoir faire la viennoiserie.

Nous cherchons quelqu'un de motivé aimant le travail artisanal bien fait.

Il s'agit d'une toute nouvelle boulangerie (ouverture début décembre 2021),

Le matériel est neuf et de qualité.

Le respect des employés(es) et les conditions de travail sont très importants pour nous.

Le poste à pourvoir est avec 2 jours de congés consécutifs et la journée démarre à 4h du matin pour 8h à 9h de travail par jour.

Le salaire est attractif.

Contact par téléphone : 07 87 01 81 63

Aux Saveurs Des Saisons

4 rue Nazareth -13 100 Aix en Provence

Recherche boulanger.e au levain, Genève [Suisse]

La boulangerie Sawerdo est à la recherche d'un ou plusieurs boulangers pour rejoindre notre équipe.

Nous sommes situés au cœur de Genève en Suisse et produisons exclusivement du pain et des viennoiseries au levain.

L'établissement compte aussi un restaurant qui met en avant les produits panaires du fournil.

Notre candidat.e idéal.e est titulaire d'un CAP de boulanger, autonome, ponctuel.le et travailleur.euse.

Responsabilités :

• Produits à préparer :

-Gamme de pains exclusivement au levain

-Flat breads et foccacia au levain et autres produits boulangers afin de fournir le restaurant sawerdo, situé dans les mêmes locaux

-Aide à la viennoiserie et pâtisseries au levain

- Suivre les recettes et les temps de cuisson, surveillez et modifier le plan de production au besoin
- Tester de nouvelles recettes en accord avec la direction
- Préparer et maintenir l'inventaire, Nettoyer et désinfecter le poste de travail et l'équipement

Qualifications :

- Souci du détail dans tous les aspects de la boulangerie
- Dédié à travailler en équipe vers un seul objectif
- L'expérience en tant que boulanger au levain est clé : en tout cas 2 années.

Salaire mensuel 4'200-4'800 CHF avec une aide pour déménager et s'installer à Genève

Nous sommes impatients de recevoir votre candidature sur sawerdo.gva@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche boulanger H/F pour SCOP, Murat

Après 4 ans de fonctionnement classique en EURL, la boulangerie bio « du pain et des jeux » située à Murat (Cantal) effectue les démarches pour passer en Société Coopérative Ouvrière de Production (SCOP).

Pourquoi cette information ? Parce que nous sommes à la recherche d'un.e, voire deux boulangè.res associé.es afin d'avancer ensemble.

Du pain et des jeux, qu'est-ce que c'est ?

C'est une boulangerie qui travaille en bio (ecocert), à la main, 100 % au levain et au four à bois (four Voisin à gueulard). Nous proposons une douzaine de sortes de pains, des brioches pur levain, des cookies, des cakes, etc... A ce jour, notre boutique est ouverte du mardi au samedi hors vacances d'été et d'hiver où nous travaillons le lundi également. Nous sommes présents en boutiques bio et sur les marchés de Saint-Flour

et d'Aurillac. Plusieurs restaurants se fournissent chez nous. Nous sommes 3 boulangè.res et un apprenti. Des stagiaires viennent se former chez nous tout au long de l'année.

Nous proposons boissons chaudes et fraîches ainsi que de la petite restauration à la boutique. En parallèle, nous avons une collection de 300 jeux de société en libre-service toute la journée. Nous organisons des soirées-jeux tous les mardis soir en collaboration avec l'association Le Pion du Cantal. Beau programme...

Ce qui nous rendrait heureux :

Ce serait de rencontrer un.e boulangè.re partant.e pour s'engager et s'intégrer à cette structure en refonte. Une personne avec un minimum d'expérience dans notre système de production serait un plus, mais si tu as un CAP et que tu es motivé.e tu apprendras vite.

Vu qu'à moyen terme, tu seras comme nous tous patron.ne et employé.e de l'entreprise, il ne te faudra pas avoir peur de faire également des tâches administratives ainsi qu'un tas de choses pas forcément enthousiasmantes. Il faudra également que tu sois partant.e pour t'engager sur plusieurs années pour le bien-être de la structure. Ne fais pas cela sur un coup de tête. Il te faudra être autonome, être plus souvent de bonne humeur que de mauvaise et ne pas avoir peur de te lever tôt certains jours.

Notre collègue actuelle, Emilie, partant vers de nouvelles aventures à plus basse altitude début septembre 2022, nous aimerions commencer ta formation dans le courant de l'été pour que le relais se fasse en douceur.

Pour postuler et poser des questions, le mieux est de nous envoyer un courriel à l'adresse suivante :

contact@dupainetdesjeux.fr

Nous prendrons le temps de nous appeler et discuter de vive voix par la suite. A bientôt ! Le Cantal est un très beau pays.



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche boulanger H/F - Fonds de commerce, Cavailon [84]

La ville de Cavailon a enregistré lors du dernier recensement en 2017, 26641 habitants et dispose d'une vingtaine de boulangeries. La boulangerie la plus proche du quartier concerné est située à plus d'un kilomètre, le local se trouve également à proximité du lycée général Ismaël Dauphin.

Je suis à la recherche d'un boulanger pour prendre en main et développer dans un quartier proche du centre ville de Cavailon, route des courses, une ancienne boulangerie dont la surface au sol est d'environ 160 m2.

Historique : L'ensemble résidentiel dans lequel s'inscrit cette boulangerie a été construit dans les années 1930 et dès 1947 la boulangerie a été en activité. Une famille de boulangers a occupé pendant plus de 60 ans les lieux et avait une grande réputation pour la qualité de leur pain. Leur successeur a dû quitter il y a environ 10 ans les locaux pour des raisons personnelles. J'ai reçu plusieurs propositions de dépôts de pain en provenance d'autres boulangeries. Je souhaiterais une autre approche permettant de retrouver la qualité du pain fait dans les meilleures traditions de la boulangerie et respectueuse de l'environnement.

Concernant la proposition commerciale, je suis ouvert à toute forme de partenariat pour permettre à la personne intéressée de prendre en main dans de bonnes conditions économiques.

Des travaux importants sont à prévoir pour remettre en bon état de marche cette boulangerie.

Nous ne sommes pas fermés aux négociations et pourrions partir sur un bail précaire de 18 mois pour laisser le temps au preneur de développer son activité.

L'espace intérieur du local se divise en : une partie magasin avec devanture donnant sur la rue, à l'arrière un grand espace pour prévoir l'installation des fourneaux et l'espace cuisine ainsi que plusieurs autres pièces qui peuvent être utilisées pour agrandir la partie magasin ou stockage ou être aménagées en habitation (un coin salle d'eau, un coin toilettes, deux chambres...)

Prix : 1 100€ / mois, possibilité de négociation

Contact

AB Gestion Immobilière 238 Cours Bournissac 84300 CAVAILLON

04 90 71 10 90 ou contact@gestionimmobiliere.fr

Recherche boulanger H/F, Marseille

Le groupe « Le Parpaing Qui Flotte » installé à Marseille et qui comprend 4 restaurants, souhaite ouvrir d'ici quelques mois une boulangerie. Ayant pour ambition d'essayer de faire un excellent pain en travaillant avec des farines bio, nous souhaiterions recruter un élève ayant suivi le cursus de formation de l'École Internationale de boulangerie.

Si vous êtes intéressé(e) et que vous voulez plus d'informations, merci de contacter

Jean-Régis au 06 08 11 07 77

Recherche boulanger H/F, Paris

Nous recherchons activement des boulangers passionnés avec l'amour du métier pour notre fournil du 10ème arrondissement de Paris. Nous sommes une entreprise qui réalise du pain bio, toute notre production est artisanale, bio et avec les farines du moulin Bourgeois. L'ambiance de travail est bienveillante, équipe soudée. Salaire motivant !

Contact Nina CARVIN

nina@liberte-paris.com

CV+lettre de motivation

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche fournisseur de pain au levain naturel bio

Je suis à la recherche d'un boulanger qui travaille du levain naturel bio pour pouvoir fournir mes 2 points de vente situés à Moustiers Sainte Marie (04).

Nous avons la possibilité d'aller chercher nos commandes journalières, dans le cadre du raisonnable.

Possibilité départements : 04 -13 -83- 84 .

Fromagerie DUBRAY
Moustiers Saint Marie
06 62 38 86 50

Recherche chef boulanger, Le Thor [84]

La boulangerie les Pains Volants au Thor prend encore un peu plus de hauteur.

Engagée dans la culture de blés paysans de Provence, notre boulangerie poursuit sa route avec ses convictions.

De nouveaux projets s'offrent logiquement à nous, et nous avons le plaisir de pouvoir offrir un poste de chef boulanger basé au Thor (dans le Vaucluse, proche de l'Isle sur la Sorgue).

Ce poste s'adresse à une femme ou un homme, idéalement diplômé de l'EIDB ou ayant au moins travaillé dans une boulangerie 'type EIDB'.

Saisissez les avantages d'être autonome et d'avoir un plan de carrière progressif puis de travailler en équipe (deux personnes), sans avoir les inconvénients de se lancer seul avec tous les risques que cela comporte.

Vous pouvez nous contacter :
Frédéric ou Katia Grange
Mail/ spirit84@laposte.net
Tel/ 07 61 42 79 30



Recherche boulanger(ère) saisonnier(ère), Dévoluy [05]

Paysans/boulangers sur une ferme de montagne (Dévoluy, Hautes-Alpes), nous cultivons nos céréales en bio et utilisons les farines moulues sur la ferme. Pour répondre à la demande touristique estivale, nous recherchons un(e) boulanger(ère) saisonnier(ère).

Vous travaillerez avec nous, tout en étant autonome, sur les fabrications en direct de pain au levain, biscuits et pains d'épices, et sur le nettoyage. Vous nous seconderez pour la vente directe à la ferme.

Nous proposons un contrat saisonnier du 15 juin au 10 septembre 2022 de 35h/semaine, réparties sur lundi, mardi, jeudi et vendredi (travail de jour), pour une personne titulaire d'un diplôme de boulanger ou ayant une expérience du métier d'au moins un an.

Contact : Leslie Maniscalco, 06 79 80 32 02,
leslie@lafermedesgarcins.fr

Recrute chef de production en boulangerie, Charleroi [Belgique]

La société « les épis sauvages manufacture » recrute.

Contexte : dans le cadre du lancement d'un centre de transformation de céréales et blés de pays, articulé autour de 4 ateliers, un atelier «mouture», un atelier «boulangerie», un atelier «viennoiserie-biscuiterie» et un atelier «pâtes alimentaires», nous recherchons :

un chef de production en boulangerie

Niveau de formation : CAP + expérience ou brevet de maîtrise en boulangerie

CDI

Date d'embauche prévisionnelle : 1er mai 2022

3 800€/mois + bonus fin d'année (équivalent 13ème mois)

Merci d'adresser CV+lettre de motivation à M.Luc Boulet
Email : lb@lesepisauvages.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche artisan boulanger, Villerville [14]

Villerville, 600 habitants à l'année, plus de 4000 l'été, crée sa boulangerie artisanale au cœur du bourg, à 200 mètres de la mer...La commune recherche l'artisan boulanger (ou boulangère), titulaire d'un CAP et passionné par son métier, qui fera vivre ce lieu voué à devenir incontournable.

Aujourd'hui, le Villervillais doit parcourir au minimum 6 km pour acheter une baguette chez un artisan-boulangier.

Ce local est implanté, place du lavoir, au cœur du village et au bord de la RD 513 qui voit passer 2000 véhicules / jour en moyenne et 4200 entre mai et septembre.

Le local dispose d'une très belle visibilité depuis la route principale qui traverse le village. Quelques places de parking en arrêt minutes seront réservées afin de faciliter l'arrêt de la clientèle.

La mairie est propriétaire des murs depuis le rachat de l'ancienne pharmacie 250 000 € et l'investissement de + de 200. 000 € dans les travaux.

Nous proposons un bail commercial classique de type 3, 6, 9.

Possibilité de franchise de loyer.

Possibilité de co-investissement par la mairie sur le matériel.

La mairie peut prévoir à terme un logement au porteur de projet au-dessus de la boutique et dans le village dans un premier temps.

Les aides potentielles pour les candidats

Département du Calvados - 10.000 € sous conditions - <https://www.calvados.fr/aide-services/soutien-aux-projets-immobiliers> - Contrat de territoire de la Normandie

Prise en charge totale ou partiel des investissements en matériel.

Contact

Pour toutes demandes de renseignements, organisation de visite et rendez vous, vous pouvez contacter :

Vincent Vanderstuyf : vvanderstuyf@villerville.fr 06 60 12 49 68

Germain Lelarge : germain.lelarge@gmail.com 07 72 18 31 03

CDI boulanger(e) à partir du 28 mars 2022, Montpellier [34]

L'appel du grand large aura eu raison de l'un de nos boulangers qui va monter son propre projet après un grand voyage et nous le soutenons à 100%. Ô PAIN DELICIEUX recrute donc un(e) boulanger(e) temps plein, CDI 35h/hebdo.

La production est divisée en 3 postes tournants chaque semaine pour rompre la monotonie et la pénibilité

Je (Nicolas) suis le 4ème boulanger, en appui.

Chaque boulanger(e) doit maîtriser les 3 postes.

* Pétrissage base pâte campagne et déclinaisons [Salva AB125, 2 pétrins au quotidien]. Nous travaillons au levain liquide de seigle, Ph mètre, sonde T°C, 1 rabat, farine Pichard, lecture des analyses farines. Façonnage en bannetons J+1, et bacs de direct.

*Pétrissage des pâtes au batteur (5-8 pâtes au quotidien)

* Four [MAP 10 m2]. 8h de cuisson / jour

Ô PAIN DELICIEUX livre 2 magasins bio. Quelques restaurateurs et épiceries bio viennent directement à la boulangerie se fournir. Plus de 90% du CA se fait sur place avec la clientèle particulière. L'organigramme est réfléchi pour que chacun bénéficie de 3 week end de repos par mois. Le(La) boulanger(e) au poste «four» démarre à 6h - Le(La) second(e) qui s'occupe des "pétrins" démarre à 7h30 - Le(La) troisième commence à 9h. Celui (Celle) qui est de WE a 2 jours de repos les mercredi et jeudi.

Transition douce avec accompagnement pendant 1 mois du boulanger sur le départ.

Salaires en fonction de l'expérience. On en parle : 06 83 77 34 64. nikopuget@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche boulanger H/F - chef de production, Pont Croix [29]

L'épicerie biologique Le Safran, SARL SCOP (Société Ouvrière de Production) composée de 6 associés-salariés, existe depuis 2008, elle recherche un, une Boulanger/ère responsable de Production.

CDD de 6 mois évolutif en CDI

Mission Professionnelle

Boulangier/ère qualifié(e) pouvant tenir tous les postes et assurer en collaboration avec les personnes de la Scop déjà expérimentées en boulangerie, l'ensemble de la fabrication Boulangerie - Viennoiserie pour vente sur place et au magasin Le Safran.

Activité

Fabrication avec reprise des recettes existantes, des pains biologiques au levain naturel

Élaboration de nouvelles recettes en collaboration avec l'équipe du Safran

Fabrication de viennoiseries

Gestion d'entretien du fournil en respect des normes d'hygiène

Participation à la vente des produits

Gestion des stocks

Profil

Titulaire d'un CAP, Bac Pro ou BP en boulangerie avec expérience

Travail en équipe

Sens des responsabilités / Autonomie / Rigueur

Temps plein 35 h

Contact :

Elizabeth Bodros au 02 98 70 40 91

Recherche boulanger.e au levain, Saint-Sigolène [43]

La Trémèze, fournil de pain au levain Nature et Progrès recherche un.e boulanger.e à partir d'avril/mai 2021.

La Trémèze et la boulange d'Escoussenas regroupe 10 personnes, boulangers, paysans et meunier au sein d'un collectif qui se transforme en SCOP courant 2022.

Ce collectif regroupe un fournil en Ardèche à Saint-Prix (la maison mère), un moulin à Nozières [07] pour la transformation d'une partie des farines et depuis décembre 2020 un second fournil à Sainte-Sigolène en Haute-Loire. Un projet de pâtisserie va voir le jour aussi prochainement aux Nonières [07].

Dans le fournil de la Trémèze, nous produisons des pains sur levain naturel, selon la charte Nature & Progrès. Les ventes se font sur des marchés, dans des magasins de producteurs ou à des magasins bio, dans un rayon de 40 km [jusqu'à St Etienne].

Descriptif du poste :

Production du pain (travail essentiellement manuel, seul le pétrissage est mécanique)

Gestion et entretien du levain

Livraison des points de ventes

Vente sur les marchés

Participation à la gestion du fournil (approvisionnement, contact clients...)

Participation à la gestion de la SCOP

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Compétences requises :

Expérience de boulanger au levain ou solide volonté de se reconvertir dans le pain au levain

Qualité humaine et relationnelle

Capacité de travail en équipe et en autonomie

Sensibilité à l'écologie et la démarche Nature et Progrès

Intérêt pour les fonctionnements coopératifs et horizontaux

Maîtrise des bases de l'informatique (mail, tableur)

Permis B indispensable

Poste à temps partiel ou à temps plein selon le profil du candidat

Salaire 10€ net /h

7 semaines de congé / an

13 rue du quartier Robin

43600 Sainte-Sigolène

07 81 19 40 06

contact@latremeze.fr



Recherche boulanger H/F, Schiltigheim [67]

Pain noir Pain blanc est une boulangerie 100 % biologique qui travaille des pains au levain naturel et des viennoiseries.

Les matières premières principales sont brutes et proviennent principalement d'Alsace ou de l'Est de la France.

Pas de mixes ni de produits transformés : tout est fait maison.

Nos produits sont vendus dans notre boutique de Schiltigheim mais aussi sur plusieurs marchés de l'Eurométropole ainsi que dans des points de vente biologiques.

Nous travaillons de manière collective et souhaitons faire évoluer le statut de la boulangerie en société coopérative (Scop).

Nous avons des postes tournants et tout le monde est amené à travailler en production ou en vente.

Suite au départ de l'un.e d'entre nous, nous recrutons pour le début de l'année 2022 un.e boulanger.e

Le travail :

- assurer en équipe la production des pains et viennoiseries (pétrissage, façonnage, cuisson)
- vendre les produits dans notre boutique et sur les marchés alimentaires
- préparer les commandes et les livrer aux boutiques bio
- participer activement à la vie de la boulangerie

Les conditions :

- poste à 35h/semaine (annualisées)
- salaire au Smic, négociable si vous êtes qualifié.e ou avec de l'expérience
- 2 jours de repos consécutifs (le dimanche n'est jamais travaillé)
- postes du matin (heures de nuit) et de l'après-midi selon un planning tournant

Ce qu'on attend :

- le CAP boulanger et/ou de l'expérience en panification biologique au levain naturel
- un réel intérêt pour les produits biologiques, locaux et de qualité
- le permis B (livraisons et marchés en camionnette)
- une personne bienveillante et ouverte à la diversité, capable de s'investir dans le collectif
- quelqu'un acceptant de travailler en équipe mais sachant prendre des initiatives

Merci d'envoyer votre candidature (CV + lettre de motivation) à contact@painnoir-painblanc.fr

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