

Newsletter EIDB N°7

Mai 2015



École internationale
de boulangerie



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

VISITE DU MOULIN PICHARD A MALIJAI

Les élèves de la Formation Artisan Boulanger Bio d'avril 2015 ont visité cette semaine le [moulin bio Pichard](#) à Malijai, dans les Alpes de Haute-Provence. C'est l'un des principaux fournisseurs de l'EIDB. On remercie Stéphane et son équipe d'accueillir nos stagiaires à chaque session. Cette visite permet aux élèves d'appréhender l'amont de la filière, base de leur futur métier.

FOCUS SUR VINCENT CHEZ FELDT'S BRÖD & KONFEKT



Crédit Photo Feldts Bröd och Konfekt: Vincent et Johan

Vincent est stagiaire de la Formation Artisan Boulanger Bio session d'Avril 2015. Il a décidé de faire son stage en entreprise de deux semaines chez Feldts Bröd och Konfekt [brodochkonfekt.com](#), à Halmstad, en Suède. L'École internationale de boulangerie remercie vivement Johan Feldt et son équipe de l'avoir accueilli. Vincent témoigne de son stage: «J'ai appris comment fonctionne une boulangerie bio en Suède. On m'a laissé beaucoup de responsabilités sur les différentes étapes de production, fabrication des pâtes, différents cuissous, rafraîchissement du levain. Je me sentais comme un véritable employé à la fin du stage et j'ai appris énormément de choses, étant donné que mon projet est d'ouvrir une boulangerie en Suède.»

ON PARLE DE NOUS

* Le site web italien Witaly, communiquant dans le monde de l'oénogastronomie, met en valeur le restaurant El Cambio, établissement réputé à Turin en Italie, pour lequel l'École internationale de boulangerie a mis en place une gamme de pain, notamment une tourte de campagne et un pain de riz. [lire ici l'article](#)



Crédit photo: Witaly

* Un article du magazine en ligne de l'Occitane parle de l'EIDB: ["A la découverte de la première école de pain bio"](#)

* Le magazine des assurances Gan rédigé en partenariat avec Les Echos, proposent un [portrait de Thomas Tefri-Chambelland](#).

LE RÉSEAU DE L' ÉCOLE

Ça bouge sur le réseau. Vous pouvez consulter les nombreuses annonces, y inscrire les vôtres, partager vos recettes, rechercher des partenaires pour votre projet professionnel, ou encore prendre connaissance des tarifs préférentiels régulièrement mis à jour. [Inscription ici](#).

Réseau EIDB

Activité Blogs Groupes Membres Petites Annonces

FORMATION 2016

La première session de Formation de Janvier 2016 est complète. Les inscriptions pour la seconde session en avril 2016 ont commencé. Retrouvez toutes les informations sur notre site [ecoleinternationaledeboulangerie.fr](#)

* Plusieurs modèles de pétrins à bras plongeant de la marque Salva, type Artotefex. 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. (AB25-35-50-80-125-150) À partir de 5 542 € HT.



* Laminaires de la marque Z-Matik, modèles manuels ou modèles automatiques. Modèles SF500N à SF600LT ou SF6514 à SF6520. Longueur tapis: 1850mm à 4560mm. Diamètre cyl: 80, écran tactile couleur (modèle automatique), 8 rouleaux de découpe disponibles, enrouleurs, farineur. Livraison env. 4 sem. Matériel neuf et livraison en sus, Garanti 1 an par le constructeur. À partir de 2 463 € HT.



* 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, contacter l'EIDB: contact@eidb.fr

Newsletter EIDB N°7

Mai 2015



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES

* BOULANGERIE BIO PARISIENNE CHERCHE BOULANGER(E)

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 par
Mail: emploi@painbio.net

* VEND DIVISEUSE RECTANGULAIRE

Vends une diviseuse rectangulaire
achetée d'occasion, et encore sous
garantie. Elle permet de passer de 10 à
20 pâtons très facilement.

Je m'en sépare car je n'en ai finalement
pas besoin pour la quantité quotidienne
produite. 2000€

Mail: thibaut@opainsetidees.com

* VENDS BATTEUR STENO

d'occasion, 40 litres avec réduction 20 li-
tres, très bon état, visible à Forcalquier,
1000€ HT. Contacter Daniel.

Mail: cum-panis@wanadoo.fr

Tel: +33 (0)4 92 75 08 64/+33 (0)6 70 04 85 91



* RECHERCHE PARTENAIRE POUR BOULANGERIE BIO A UZES (30)

Hervé ALLART 48 ans, marié, 3 enfants.
Ancien analyste bancaire, CAP de
boulangerie en 2009. Installé à UZES
depuis 07/2012. Création d'une bou-
langerie exclusivement BIO. Le cadre et
l'agencement seront soignés et sobres
à l'image de la "duchesse d'Uzés" mais
dans son temps. Un seul gâteau à la
vente réalisé et monté en direct et
devant la clientèle.

Recherche partenaire:

- pour partager mon enthousiasme,
- retrouver une dynamique de groupe,
- partager, échanger, m'inspirer et re-
tenir d'autres points de vue
- participer au financement, etc.

Profil de la personne recherchée :

- désireuse de s'implanter dans la
région d'Uzés,
- ayant l'envie de faire et d'apprendre,
- dynamique sachant planter pour récolter,
- respectueuse, sachant écouter et se
faire entendre.

Compétences recherchées :

- Savoir faire, savoir apprendre à faire,
savoir apprendre

Mail: rv.allart@gmail.com

Tel: +33 (0)7 88 59 69 27

* RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)
avec 2 ans d'expérience min. pour la
Boulangerie artisanale bio, « Amandine
1900 », four à bois et levain naturel dur
et liquide. Motivé(e). Salaire suivant les
compétences. Bordeaux.

Mail: contact@amandine1900.fr

Tel : +33 (0)6 13 01 02 35

* RECHERCHE 1/2 CHEF DE PARTIE, BOULANGER

Le restaurant Alain Ducasse au Plaza
Athénée recherche un ½ Chef de Partie
qui a pour fonction de travailler en étroite
collaboration avec le chef Boulanger de
l'hôtel et le chef Pâtissier du restaurant.

* en charge de l'organisation du poste et
de la production des différentes mises en
place nécessaires au bon déroulement
du service et du restaurant,

* assure le suivi des commandes de
marchandises le concernant,

* doit veiller à maintenir son poste de
travail dans un état de propreté et
d'hygiène irréprochables,

* très bon esprit d'équipe afin de
correspondre aux exigences de son
travail en Brigade.

Profil recherché :

- diplôme de formation en boulangerie.
- 2 ans d'expérience au sein d'une
boulangerie de renom de préférence.
- créatif et autonome pour faire évoluer
les pains et bonne connaissance de la
technologie du pain.

Merci de faire parvenir votre candidature
à Romain Meder:

Tel: +33 (0)1 53 67 65 32

Romain.Meder@dorchestercollection.com

* RECHERCHE BARNUM POUR MARCHÉ

Je cherche pour vendre sur les marchés
un barnum d'occasion de 2 à 3m de
large. Merci de faire offres.

Mail: thibaut@opainsetidees.com

* RECHERCHE TRANCHEUSE

Pour faciliter mes ventes auprès des
restaurateurs, j'aimerais acquérir une
trancheuse à pain d'occasion.
Merci de me faire vos propositions.

Mail: thibaut@opainsetidees.com