

Newsletter N°2

Novembre 2014



**École internationale
de boulangerie**



**L'ÉCOLE INTERNATIONALE DE
BOULANGERIE
VEND DU MATÉRIEL**

FORMATION ARTISAN BOULANGER BIO

Jean-Christophe Valeur, stagiaire venu de Saint-Barthélemy dans les Antilles témoigne sur sa formation:

"Venant de l'autre côté de l'Atlantique et n'habitant plus en ville depuis longtemps, je fus avant tout des plus agréablement surpris et séduit par la situation géographique de l'école. Une fois dans le labo, ce n'est pas la même histoire mais elle est toute aussi captivante. Thomas et ses formateurs qui vous sont entièrement dévoués, vous abreuveront de biologie, de chimie, de sciences naturelles mais aussi de la maîtrise du geste, du touché, du ressenti pour vous expliquer la magie des pains aux levains. Passionnant et pour ma part, je serais bien resté deux mois de plus! Riche expérience, un échange merveilleux avec les autres élèves, un bagage technique et gestuel. Une tranche de vie qui ne s'oubliera jamais. Merci à toute l'équipe pour vos compétences qui répondent à toutes nos interrogations sans délai et avec beaucoup de personnalité. Chapeau l'EIDB."



Cours de Panettone:
Jean-Claude Valeur,
stagiaire et
Domenico Barassi,
intervenant à l'école
internationale de
boulangerie.

UN CLIN D'OEIL A CEDRIC REYNIER, ANCIEN STAGIAIRE DE L'ÉCOLE.

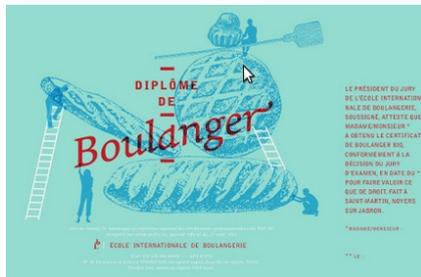


Le Fournil Le Pain des Cairns a ouvert ses portes ce mercredi 12 novembre à Grenoble. Suivez son actualité sur la page du Pain des Cairns:

www.facebook.com/LePainDesCairns

L'EXAMEN DE LA FORMATION ARTISAN BOULANGER BIO APPROCHE

Dans une ambiance toujours conviviale, la cadence de travail à l'école internationale de boulangerie ne baisse pas. Les dix stagiaires se préparent à passer les 27 et 28 novembre l'examen final, en vue de l'obtention du diplôme de boulanger.



Plus de détails sur ce diplôme reconnu par l'état sur [ce lien ici](#).

L'école tient à remercier **La Cherelle sarl**, distributeur du **Chocolat Kaoka**, pour la qualité de ses produits et de ses services.



Contact Nadine Roche
Tel: 04 67 59 40 27

PETRINS A BRAS PLONGEANT

Type Artofex, neufs. Marque SALVA.
Matériel neuf, livré, garanti un an par le constructeur. 4 778euros TTC



salva

PETRIN A SPIRALE RMJ-25

Modèle perfectionné ayant une vitesse de cuve et d'outil variable.
Permet de faire des pétrissages de farine de 4 à 25 kilos. Le pétrin a deux ans, il a très peu servi.

2750 euros HT (sans la livraison)



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

Retour sur le débat "Vivre sans gluten"

auquel Thomas Teffri-Chambelland a participé. Retrouvez l'émission de France Inter en cliquant sur le lien suivant: <http://bit.ly/1sB0doe>



Newsletter N°2

Novembre 2014



**École internationale
de boulangerie**



LE COIN DES PETITES ANNONCES

* URGENT: LE FOURNIL KRISTOF

RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E).

Poste à pourvoir très rapidement au sein d'un fournil situé à 10 min du centre ville de Strasbourg.

Travail dans un fournil spacieux, lumineux, matériel adapté pour production de pain au levain, brioches, kougelhops et biscuits traditionnels certifiés Bio et Demeter. Vente sur les marchés et boutiques. Jours de présence, les lundi, mardi, jeudi, vendredi + levain le dimanche soir (une semaine sur deux). Horaires décalés. Formation assurée, debutant accepté. 35h / semaine (heures supp payées). Salaire 1300 euro net mensuel. Contact: Christophe ROSTALSKI

Tel : 06 74 73 81 14

Mail: fournil.kristof@gmail.com

* **BOULANGERIE A VENDRE** située sur la place du village à **Laragne (Hautes alpes, 05)** 3800 habitants. Petite boulangerie avec fournil créé en 2004 - locaux neuf.

Contact: Mme Denise MAGADOUX

Mail: p.magadoux@free.fr

* **RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)** en pain bio pour la reprise d'une boulangerie sur **Marseille**.

Contact: M.MULLER Tel: 06 63 60 63 19

Mail: lebiodolivier@hotmail.fr

* RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)

BIO: La Compagnie des Pains Bio à **Evreux(27)**, première coopérative d'intérêt collectif de l'Eure en boulangerie, pâtisserie et viennoiserie Bio, recherche une personne désirant s'investir dans un projet collectif, sérieuse avec un CAP, l'âge n'est pas important, l'implication et les valeurs bio sont indispensables. Débutant ou confirmé, nous étudierons toutes les candidatures avec le plus grand intérêt.

Contact: Dominique AUBRETON

Tel: 06 48 49 39 06 48

Mail:

contact@lacompaniedespainsbio.coop

* RECHERCHE UN BOULANGER(E):

Le Fournil du Pain de Saint Hugon à Saint Pierre D'Allevard **dans l'Isère** recherche une personne ayant au moins trois ans d'expérience.

20 h/semaine (merc., jeudi, vend.).

Travail en direct sans levure, pains au levain avec de la farine biologique, peu de baguettes souvent des gros pains, divisions & façonnage à la main.

Vente fournil & marchés Grenoblois depuis 25 ans.

Contact Tel: 07 77 25 39 59

Mail: lepaindesainthugon@gmail.com

* **VENTE D'UN LIEU D'ACTIVITE DE FABRICATION DE PAIN** au levain 100% naturel et à la farine biologique, jusqu'à présent menée en complémentarité avec une activité apicole; cause retraite.

Situé à **65 kms à l'Est de Bordeaux**, dans le département de la Dordogne à côté de Sainte-Foy-la-Grande. La partie immobilière se compose d'un bâtiment principal (300 m2 habitables + 100 m2 de locaux d'exploitation) de 2 granges, d'un hangar et de 6 hectares de prés. La partie "boulange" est composée d'un fournil équipé d'un four "Voisin" maçonné de 6,5 m2 de sole, à tapis, construit en 2005 et d'une petite pièce climatisée pour le travail de la pâte; il y a aussi un système de traitement de l'eau, osmose inverse et dynamisation.

Pour la reprise de la clientèle un accompagnement est possible. Le tout est proposé à 350 000 euros

Contact: Evelyne BOURDIEUX

Tel : 05 53 24 00 17

Mail: boudieux.jacques@orange.fr

A VENDRE BOULANGERIE

PÂTISSERIE, Parc des Buttes Chaumont à Paris. Spécialités de pains bio au levain naturel, sur un four à bois à gueulard. Salon de thé de plain pied. Bail renouvelable en 2018, destination boulangerie, pâtisserie, salon de thé, traiteur. Vendue avec ou sans salariés. incl. un appartement 30m2 + cave et réserve.

Contact: Véronique MAUCLERC

Tel: 06 12 37 29 59.