

Newsletter Eidb n°30



Actualités Formations

En conséquence de la situation sanitaire actuelle et du décret du 15 mars 2020 relatif à la fermeture des commerces et des centres de formation, l'École Internationale de Boulangerie est fermée jusqu'à nouvel ordre.

La formation Artisan boulanger bio en cours a dû être suspendue et nous espérons pouvoir rapidement permettre aux stagiaires concernés de terminer leurs 6 semaines restantes et passer l'examen.

Dans ce cadre, les formations suivantes ont dû être annulées:

- Formation "Artisan Boulanger Bio" débutant le 23 Mars 2020
- Formation "Bien gérer sa boulangerie" du 31 mars au 02 avril.
- Formation "Perfectionnement" en langue espagnole de mai 2020
- Formation "Perfectionnement en langue anglaise de juin 2020
- Formation "Initiation à la boulangerie au levain en juin 2020"

Les chances de pouvoir réorganiser la formation longue de mars 2020 sont malheureusement minimales. À l'heure actuelle les arrhes ont été remboursées et les stagiaires concernés sont prioritaires pour les inscriptions sur les prochaines sessions disponibles.

L'EIDB vit comme tout le monde un moment critique. Nous restons à votre disposition pour vous informer et essayer de trouver ensemble des solutions personnelles adaptées. Nous avons conscience des difficultés que peuvent générer ces actualités dans vos parcours professionnel et personnel et nous en excusons sincèrement.

information

CORONAVIRUS COVID-19

**Renseignements
contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

Formation artisan boulanger bio (645 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php

Formation perfectionnement, option viennoiserie (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

"Nous avons un grand projet: Survivre!"

L'école internationale de boulangerie traverse une crise économique grave. Nous sommes fermés depuis le 16 mars et toutes nos formations sont annulées jusqu'à fin juin. Nous enregistrons un manque à gagner de 180 mille euros et sommes inquiets sur la possibilité de reprendre notre activité après cette crise.



Nous avons décidé de lancer un appel aux dons via la plateforme kisskissbankbank. Le nom de la campagne est simple: "Nous avons un grand projet: Survivre!" Vous pouvez nous soutenir ici et nous vous en remercions par avance:

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/l-ecole-internationale-de-boulangerie-a-besoin-de-vous>

Vous connaissez tous notre travail mais parfois moins bien la petite taille de notre entreprise! Au delà des fragilités politiques tous les 3 ans lorsque nous devons renouveler et défendre notre diplôme auprès de l'état, nous sommes désormais soumis à un marasme économique. Avec nos 4 à 5 emplois dédiés et notre indépendance financière -qui nous permet de rester libre depuis 2005, de nos choix pédagogiques- nous sommes aujourd'hui fragiles.

Pour mémoire, l'école et le réseau des entreprises sorties de l'école, c'est désormais:

- 40 diplômés par an, soit +/- 30 créations d'entreprises par an et une centaine d'emplois créés.
- un réseau de centaines de boulangers bio et amateurs passionnés
- 4 à 5 millions d'€ investis par nos stagiaires dans la filière des équipements français chaque année
- une augmentation de la consommation de 1500 tonnes de farines bio chaque année au sein du réseau
- une augmentation de 2000 hectares par an de culture bio sur le territoire national
- des partenariats à l'international et un brassage culturel avec l'Espagne, la Californie et Israël notamment.

Nous sommes l'une des pierres angulaires de la filière du pain biologique en France et c'est grâce à vous que nous souhaitons le rester. Si nous vous voulez pouvoir compter sur nous, que vous soyez amateurs, anciens stagiaires, équipementiers, partenaires ou simples sympathisants, aidez-nous! Aidez nous et relayer notre appel à soutien autant que vous le pourrez. Merci chaleureusement par avance. Prenez soin de vous et résistez par vos actes. Amicalement, Thomas.

Kiss Kiss Bank Bank Lancez votre projet Découvrez les projets Rechercheur Se connecter / S'inscrire

L'école internationale de boulangerie a un grand projet: Survivre!

La survie de l'école internationale de boulangerie est entre vos mains. Plus fort politiquement que votre vote sont vos actes au quotidien.



École internationale de boulangerie

4 contributeurs 45 jours Restants 240€ Sur 40 000 €

1%

Je soutiens



Mobilisé pour la vallée du Jabron

Thomas et sa famille restent personnellement impliqués pendant cette crise pour produire du pain gracieusement et jusqu'à nouvel ordre au sein de la vallée du Jabron où la seule boulangerie existante a fermé ses portes privant de pain les habitants.

"Le pain que nous produisons avec mes filles est distribué par les mairies, prioritairement aux personnes les plus démunies.

Le moulin Pichard offre généreusement la farine destinée à ces distributions.

Je ne peux à titre personnel que vous inviter à rester mobilisés par vos actes ou vos dons. Assurer une continuité alimentaire est à ce stade un acte citoyen de résistance" *Thomas*



Pour les Boulangers-ères qui continuent leur activité

Quelques conseils de bon sens à respecter en boutique :

- Le premier point capital est de ne pas céder à la psychose ou aux fausses rumeurs.
- Pour la file d'attente, matérialiser des points espacés d'un mètre minimum avec du ruban adhésif
- Limiter la présence des enfants
- Ne pas se rassembler dans le magasin ou aux abords
- Limiter le nombre de clients dans la boutique
- Se laver régulièrement les mains : les gels hydroalcooliques sont devenus rares ; si vous n'en avez pas, préférez le savon solide au savon sous forme de gel car il se rince mieux.
- S'essuyer avec un essuie-mains à usage unique et non un torchon
- Bien dissocier l'usage de vos mains, l'une dédiée à la monnaie, l'autre aux produits.
- Mettre un gant à la main qui manie la monnaie [pièces et billets] et en changer régulièrement [tous les 15 à 20 clients] ou pour une prévention maximum, une personne à la caisse et une à la vente.
- Favoriser le paiement par carte bancaire sans contact
- Supprimer toute dégustation en caisse.
- Supprimer toute présentation des produits à portée des clients qui ne serait pas protégée par une vitre ou un Plexiglas.
- Prendre les baguettes avec une pince et les pains avec un gant approprié.
- Pas de bises ni de poignée de main, ce qui ne doit pas empêcher la bonne humeur et les sourires.

information
**CORONAVIRUS
COVID-19**

Vous pouvez trouver d'autres informations relatives aux protections en cours en alimentaire sur le site de la MAPA

https://www.mapa-assurances.fr/Actualites/Sante/coronavirus-covid-19?fbclid=IwAR1kM-fqQ8Qztoow6Luqkdwfx8CbAtMEIxH_AJWthFD3UjhI96VVD0Iyal

Les ouvertures de saison...



LES CO'PAINS DU PIC

Ça y est, c'est le grand jour ! Pierre et Régis ont enfin ouvert leur Boulangerie au pied du Pic St Loup : La première et la seule de ce type au nord de Montpellier à Cazeville.

A partir d'une farine de meule brute de grande qualité, locale, certifiée AB, sans améliorant ni additif nous vous proposerons des pains avec du goût, de jolies miches, des croûtes croustillantes, aromatiques et colorées, de belles brioches à la mie filante, du pain de riz mais aussi de seigle, des cookies délicieux, de la fougasse d'Aigues-Mortes...

<https://www.facebook.com/lescopainsdupic>



GRAINE ou CAMPAGNE - Paume de Pain, 2ème

J'ai ouvert un 2ème point de vente il y a environ 1an dans le 6ème arrondissement de Lyon. La boutique, située au 7 place Edgar Edgar Quinet, s'appelle Graines ou Campagne.

Plus récemment, j'ai "agrandi" la boulangerie et développé une nouvelle offre puisque j'ai déplacé l'activité de vente du pain et ouvert une petite cantine dans un nouveau lieu situé à 10 mètres de l'atelier. La cantine s'appelle "Alvéoles". Notre cantine ouvre enfin ses portes pour mettre à l'honneur notre pain bio au levain naturel dans une cuisine de marché gourmande et colorée.

<https://www.facebook.com/grainesoucampagne>
contact@paumedepain.fr



CHEZ PITCHOU

Après 3 ans passés chez leur beau-frère dans sa boulangerie Bella Ciao à Avignon, Guillaume et Jessica ont eu besoin de revenir sur leur terre natale à Toulon.

Quelques mois de travaux plus tard, nous avons ouverts le 1 Novembre 2019.

Nos horaires sont 15h-19h le mardi et 10h-19h du mercredi au samedi - 1695 avenue Joseph Gasquet, Toulon

<https://www.facebook.com/ChezPitchou>
chezpitchou@gmail.com



REGAIN

Lise et Prisca sont sorties diplômées de l'EIDB en décembre 2018.

Leur boulangerie vient d'ouvrir près de Nancy.

Elles y proposent des pains au levain naturel et brioches fabriqués à partir des farines de meule produites par le frère de Lise qui a repris la ferme familiale pour s'installer paysan-meunier.

REGAIN n.m :

1. Herbe qui repousse dans une prairie après la première fauche.
2. Retour de ce qui était compromis, avait disparu

contact@regainpainsaulevain.fr
<http://regainpainsaulevain.fr/>





LA VAPEUR

Rencontrés à Dijon, Véro et Paulo ont ouvert, le 4 janvier 2020, « La Vapeur ». Élément essentiel pour le développement, le croustillant, la couleur et pour reconnaître notre petite boulangerie dans le sud des Landes à Labenne.

N'hésitez pas à venir nous saluer, échanger, partager un moment si vous passez dans notre région.

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h30 - 46 av Charles de Gaulle, 40530 Labenne

<https://www.facebook.com/boulageriebiolabenne>



ELEMENTS

Claire Escalon a ouvert ELEMENTS fin janvier dans le quartier populaire de Ménilmontant à Paris. L'espace

(33m² seulement) est modulable pour permettre la production en journée, visible de la rue, et se transformer en boulangerie le soir. Travaillant seule, production et vente, elle a choisi de faire des gros pains uniquement (campagne, campagne-graines et déclinaisons, petit épeautre intégral, schwartz-brot, pain riz-sarrasin/ riz sarrasin-graines), en banneton ou moule d'environ 2,5kg, tous vendus au poids, et tous au levain naturel évidemment ! Pour le goûter, des sablés, cookies et brioches véganes viennent compléter cette offre. Les farines viennent essentiellement d'un paysan-meunier de l'Yonne qui travaille en biodynamie et à toute petite échelle. ELEMENTS est ouvert les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 16h à 20h.

https://www.instagram.com/elements_painsbioaulevain/

<https://elementspainbio.com/>

elements
pains biologiques au levain naturel



LA BOUL'ANGE

Maurizio Tangredi Artisan boulanger-bio, pâtissier a ouvert ses portes le 11 nov 2019 au 4 rue de la Brigade Alsace-Lorraine, Strasbourg. Ouvert tous les jours de 7h30 à 18h30, fermé le dimanche, il y propose une large gamme de produits de petite restauration, viennoiserie, pâtisserie et pains au levain. Bientôt bière et vin. Il dispose également d'un service traiteur et de pâtisserie sur commande. L'esprit boutique est haut de gamme, déco british, avec Ange type renaissance (Maurizio est Toscan)...

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/09472628>



LE PAIN, LEVAIN, LE BOURG SAIN

Le Pain, Levain -> le bourg sain ! est un fournil de production de pain au levain 100% naturel, distribué exclusivement en points relais à Bouc Bel Air et Cabriès.

Emmanuel Bottero vient de démarrer son activité seul de vente de pains en ligne. Pour répondre à une question, à mon sens, fondamentale aujourd'hui : " Quel pain voulons-nous ? j'ai souhaité travailler au levain naturel, avec des matières premières issues de l'agriculture biologique, et majoritairement locales et régionales".

A peine installé, il prend encore ses marques mais la demande est prometteuse. Il lui reste beaucoup à faire, mais son site internet est déjà opérationnel.

<https://www.lepainlevain.fr>

<https://www.facebook.com/Lepainlevain/>





LEVAINS DU NORD

François Truffier a reconverti sa grange en laboratoire de production, faute de trouver un local à son goût. Malgré tout, il a trouvé un bel emplacement pour ouvrir une boutique à Arras où il commercialise ses produits.

Chez Levains du Nord, on travaille avec de la farine produite selon la technique ancestrale de l'écrasement sur meule de pierre. Cela nous permet d'avoir une matière riche, équilibrée, nourrissante. Elle est produite par un meunier familial, indépendant, engagé dans le soutien à l'agriculture paysanne et biologique depuis plus de 30 ans. Retrouvez pains aux levains naturels et farines Biologiques au 10 rue d'Amiens à Arras.

15h-19h15, mardi et vendredi

[IG@levainsdunord](https://www.instagram.com/levainsdunord)

<https://www.facebook.com/levains.dunord>



UN PAIN A PART

Sarah Coqueblin a ouvert fin février au 4 place Constantin Brancusi, Paris 14è, la boulangerie Un pain à part. Elle y propose des pains au levain naturel sur base de farine biologique ainsi que quelques gourmandises boulangères et viennoiserie.

un-pain-a-part@orange.fr

<https://www.facebook.com/Un-pain-%C3%A0-part-102689591234978>

FOURNIL DES VIEUX GARÇONS



Anciennement Magasin Général de Ceüze à Sigoyer dans les Hautes-Alpes, Vincent Ecosse a décidé de déménager son fournil directement sur Gap, au 23 avenue du Commandant Dumont. Renommé "Le fournil des vieux garçons", il propose toujours du pain au levain naturel, des brioches, des biscuits, etc... il s'est associé avec Hervé Normand, créateur du Fournil des Bois en Normandie.

Il est en production du lundi après midi au samedi matin. La vente au public est ouverte mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 16h à 19h. Ils proposent également de la petite restauration à midi et le fournil continue toujours ses marchés de producteurs locaux habituels.

bonjour@fournildvg.fr

<http://fournildvg.fr/>

<https://www.facebook.com/PainBioSigoyer>



Le B, 2ème magasin



Lilian Bernardin vient d'ouvrir sa seconde boulangerie, à Beaune cette fois-ci, sous le même nom, LE B. Boulangerie artisanale 100 % bio, pain bio au levain naturel, petit épeautre, recettes sans gluten, variétés anciennes, viennoiseries bio, biscuits bio.

2 Rue Gustave Eiffel, 21200 Beaune.

<https://www.facebook.com/boulangeriebiodijon/>

contact@le-b.bio



International



Israël - Tel-Aviv

L'EIDB s'est rendue à Tel-Aviv du 2 au 7 Février 2020 pour animer une "masterclass" sur la boulangerie au levain au sein de l'école locale de pâtisserie-boulangerie ESTELLA. Cela a été pour nous une découverte culturelle et culinaire enrichissante. Nous remercions toute l'équipe de nous avoir accueilli généreusement et accompagné durant notre séjour.

www.estella.co.il



Info Covid-19 : En conséquence de la situation sanitaire actuelle, l'école annule tous ses déplacements à l'étranger

Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces sont sur le réseau EIDB ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/

Vous êtes plus de 500 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active. Vous y trouverez de plus en plus d'informations intéressantes partagées.

Si vous souhaitez connaître les derniers blogs publiés sur le réseau EIDB, c'est ici : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/5299/mise-a-jour-du-recapitulatif-des-blogs>

Vous trouverez le sommaire des discussions [ici](#).

- Solutions de paiement sur téléphone
- Chambre de fermentation
- Caisse enregistreuse
- Emballage
- Fournisseurs d'énergie
- Financements formations
- Remplacements congés

Retrouvez l'intégralité des annonces publiées en temps réel sur le réseau EIDB

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau



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

Campagne 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 !

Si vous êtes intéressé pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter **Adrien Biot**, 06.77.82.79.60 - adrien.biot@kisskissbankbank.com

Financements de projets



"La Nef, société financière fondée en 1988 et agréée par la Banque de France, offre des solutions d'épargne et de crédit exclusivement pour des projets ayant une utilité sociale, écologique et/ou culturelle. Ses valeurs fortes de confiance, de transparence et d'éthique s'inscrivent dans une logique du circuit court de l'argent.

Depuis plusieurs années, la Nef accompagne les projets d'anciens étudiants de l'EIDB, avec des solutions d'emprunts sur le moyen et long terme (frais liés à l'acquisition d'un local, travaux d'aménagement et matériel); ainsi que des solutions de court terme (avance de TVA sur les investissements). Enfin, permettant de communiquer avant l'ouverture, la plateforme Zeste.coop complète utilement l'intervention financière, par une levée de dons ("crowdfunding") avec une équipe dédiée pour vous accompagner dans cette campagne de mobilisation.

Grâce à ce partenariat avec la Nef, de nombreuses initiatives ont pu voir le jour. Le réseau Pain Paulin à Bordeaux, Panem et Circus près de Lyon, Bella Ciao à Avignon, ou Le Four de Babel à Brest sont autant d'exemples de réussite d'anciens étudiants. Retrouvez le témoignage de Panem et Circus dans la lettre des Professionnels de juin 2019.

Fidèle à son principe fondateur « Pour que l'argent relie les Hommes », la Nef est engagée dans une démarche de transparence de son activité. Elle publie notamment, depuis son origine, l'intégralité des prêts qu'elle octroie. Vous pouvez retrouver la liste des prêts et autres informations sur www.lanef.com "

CONTACTER VOTRE DÉLÉGATION

Délégation de Paris
39 boulevard de Magenta
75 010 Paris
Tel : 01 44 82 00 04
Courriel: délégation.paris@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Lille
Secteurs d'intervention : Nord Pas de Calais, Picardie

• Strasbourg :
Secteur d'intervention : Alsace

Délégation de Nantes
7 rue Erlucy
44 000 Nantes
Tel : 02 40 48 52 44
Courriel: délégation.nantes@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Caen
Secteurs d'intervention : Basse Normandie, agglomération du Havre

• Brest
Secteurs d'intervention : Finistère, Côtes d'Armor, Ouest et Morbihan Ouest

Délégation de Toulouse
2 place Rouaix
31 000 Toulouse

Délégation de Lyon
Immeuble Woopa
8 avenue des Canuts - CS 60032
69 517 Vaulx-en-Velin Cedex
Tel : 04 72 69 64 43

Contact: Simon Ducoffe, Délégué Régional, tél : 05.34.30.46.93, mobile : 06.23.61.02.35 s.ducoffe@lanef.com - Société financière de la Nef, Immeuble Woopa, 8 avenue des Canuts - CS 60032, 69517 Vaulx-en-Velin Cedex

Le saviez-vous ?

Que faire en cas d'accident de travail d'un salarié ?

Le salarié doit en informer son employeur dans les 24h en précisant le lieu, les circonstances et les témoins éventuels.

L'employeur doit :

- remettre au travailleur victime la feuille d'accident du travail ou de maladie professionnelle (pour permettre la prise en charge des soins sans avoir à avancer les frais) ; <https://www.ameli.fr/sites/default/files/formulaires/190/s6201.pdf>
- faire la déclaration de l'accident dans les 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception à la CPAM du lieu de résidence habituelle du travailleur victime. Lors de cette déclaration, il peut émettre des réserves motivées sur le caractère professionnel de l'accident. https://www.ameli.fr/sites/default/files/formulaires/128/s6200_homol_ix_17_rempl.pdf

Dans les plus brefs délais après l'accident, le travailleur doit faire constater son état de santé par un médecin. Ce dernier établit alors un certificat médical initial (CMI).

En cas d'arrêt de travail, l'employeur doit remplir une attestation de salaire et l'adresser à la CPAM. C'est en fonction des renseignements fournis que seront calculées les indemnités journalières dues au travailleur accidenté.

Source : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F171>

Divers

Nouveau partenariat avec CRYOFILTRATION®

Simple à installer, le procédé de CRYOFILTRATION® ne nécessite pas d'électricité et ne met en œuvre aucun champ électrique.

Ce procédé conserve les minéraux et oligo-éléments contenus dans votre eau d'origine. L'eau ainsi obtenue possède une qualité organoleptique remarquable, une grande douceur et une bonne conductibilité.

CRYOFILTRATION® est une solution éco-responsable en terme de traçabilité et qualité alimentaire.

Le réseau de l'école bénéficie de 10% de remise sur le tarif publics de 75€/mois [filtre double] ou 60€/mois [filtre simple].

Contact : Jean-Mathieu de Rigaud - jm@cryofiltration.fr - 06.11.13.09.32
34 avenue des Infirmeries, 13100 AIX-EN-PROVENCE - 09.84.20.42.21
www.cryofiltration.fr



Le coin des petites annonces

MATERIEL

Batteur-Mélangeur Sammic 10L+20L - Ardèche verte

Vends batteur-mélangeur de marque Sammic, acheté il y a 3 ans, peu servi. Modèle sur pieds avec cuve en inox de 20L (+ crochet, palette et fouet) et une cuve de 10L (+ crochet, palette et fouet).
2 620 €

Contact : vince.chsj@gmail.com

Cutter de table Robot-Coupe R2 - Ardèche verte

Vends Cutter de table Robot-Coupe R2 - 2 lames, une lisse et une dentée. [cuve inox de 2,9L 230V 550W 1500T/min].
710 €

Contact : vince.chsj@gmail.com

Matériel à vendre - Cessation d'activité [mise à jour]

--

Armoire de fermentation [20 niveaux, 10 grilles] - 500 € TTC

Four pâtissier air pulsé électronique et écran tactile 10 Niveaux - 3400€ TTC [inclus support avec roues]. [Très bon état, très bien entretenu] Four pâtissier air pulsé électronique 10 EN600x400 vapeur directe EKF1064TC, Carrosserie et chambre en acier inox, Nombre de turbines : 3 bidirectionnelles, Plage de température : 30°C à 260°C, Cuisson ventilée, Vapeur directe réglable en 10 positions - "touch control", Voltage : 380 V, Dimensions : 935 x 930 x 1150 mm, Puissance : 16kW, 10 niveaux, Commandes électroniques, Température 30° à 206°C Supports inox avec racks GN1/ 1 ou EN60/ 40 pour fours EKF

--

BATTEUR MELANGEUR ELECTRONIQUE DITO SAMA Ref : XBE30 - 4000€ TTC

30 Litres Vitesse Variation électrique Dimensions L532 x P685 x H1208 mm
Nombre de couverts 100 à 300 Capacité de pétrissage 7 Kg de farine [60% d'eau] Puissance 1100 W Alimentation 200-240 V
Dotations Outils Inox [Fouet, palette Neuf acheté en Décembre 2018 Modèle de sol Moteur silencieux asynchrone. Usage Professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages Silencieux et robuste, pour travaux de longue durée. Variation de vitesse électronique Tableau de commande plat et étanche avec minuterie de 0 à 59 minutes Ecran de sécurité Fil rotatif amovible Capacité, crochet spiral]. Ecran de sécurité [Sans BPA] Cuve Inox lavable au lave-vaisselle Minuterie de 0 à 59 min Poids 111 kg

--

Contact : hoa.will@gmail.com

Armoire froide positive 400L - Ardèche verte

Vends armoire froide positive [-2 à +8°C] 400L GN1/1 en acier inox achetée il y a 3 ans, L600xP620xH1970 avec serrure et groupe tropicalisé, équipée de 6 paires de glissière et de 6 grilles plastifiées GN1/1.
1 180 €

Contact : vince.chsj@gmail.com

Vente de moules en bois compressé neufs BROTFORMEN 24 - Monteux, 84

Vends suite à une erreur dans ma dernière commande 30 bannetons Brotformen24, REFERENCE FABRIQUANT 1.7, poids du pâton 0,750 kg, forme ovale de 23x14x8cm surface plane, jamais utilisés.
Prix 4,20 euros l'unité départ hors taxes.

Contact : 07.83.70.41.67 - boislevain@gmail.com

Lot matériels de production - Lyon, 69

En 1 seul lot, tout le matériel de production et de vente nécessaire pour démarrer une boulangerie à taille humaine dans un local de 50m² min.

[Enfourneur, four révisé chaque année, chariots, pétrin révisé en 2019, moules...]

Ensemble en TBE, acheté entre 2017 et 2018 et dimensionné pour cuire et stocker 150-200kg par 1 personne sur 8h de travail.

Visite possible, liste disponible sur demande. Le matériel se trouve à proximité de LYON, et sera disponible en juillet 2020.

Contact : contact@a2pains.fr - 07.82.06.78.83

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCES

Fond de commerce - boulangerie pâtisserie - Savoie, 73

Boulangerie, pâtisserie centre village bordant le lac du Bourget, au cœur de la Chautagne (5500 habitants) sur un axe très passant rejoignant Aix les Bains (15 min) 5300 véhicules jours.

Stationnements devant, Grande surface 220 m² de travail dont 34m² de magasin avec 8ml de vitrine. Situation à fort potentiel : Commune dynamique avec boucherie, fleuriste, épicerie, auberge, pizzeria, pharmacie, pôle médical, école primaire avec 150 enfants, effectif croissant. Secteur touristique

Boulangerie fermée depuis fin 2018, CA 2018 : 186 000€, CA 2017 164 000€.

Four WERNER fioul 11m², Four ventilé, Batteur mélangeur 2 cuves Phébus 401, Pétrin à bras oblique Phébus 2000, 150 kg de pâte, Groupe diviseuse volumétrique, balancelle, façonneuse : Merand; Armoire négative 8 portes dont 1 surgélateur Bongard, 2 chambres de pousse HS à réviser, Magasin tout équipé, Banques réfrigérées, Armoire négative, Trancheuse, Caisse tactile

Faible loyer 600€, Possibilité logement au dessus, Belle opportunité, Prix 35 000€

Contact : David EVE, 06.12.06.71.32 - david.eve88@free.fr

Boulangerie biologique, Pain au levain Locaux, fonds de commerce - Villars de lans, 38

Cède, cause départ en retraite début 2021, société [SASU] boulangerie bio, établie depuis 2003 dans une agréable station de montagne du Vercors, offrant une belle saisonnalité été et hiver, ainsi que de gros WE liés à l'attrait touristique de la région.

Chiffre d'affaire en hausse régulière (260KEuros en 2019), équipe en place compétente [3 ouvriers et 3 apprentis], matériel récent, clientèle diversifiée : population locale, tourisme, résidences secondaires, épicerie bio, grande surface, centres 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.

Accompagnement assuré sur une durée de 3 à 6 mois selon besoin.

Contact : SMS 06.79.71.96.54

Vente Fournil et maison d'habitation - Cléry, 21

Vente de notre fournil et maison d'habitation. Situé en Bourgogne Franche Comté (à 20km de Dole et à mi-distance entre Dijon et Besançon).

Prix : 219 000€

Les photos sont disponibles sur le lien suivant : <http://www.vente-fournil-maison-clery.sitew.fr/>

Ce bien sera disponible à notre départ en retraite en décembre 2020.

Le fournil a été construit en 2015, aux normes en vigueur en prolongement de la maison d'habitation. Il est composé d'une pièce de stockage de 20m et d'un laboratoire de 50 m. Le sol est en résine avec une évacuation centrale des eaux. A l'ouest de cette structure bois, nous avons installé une pergola sur toute la longueur du bâtiment.

Le matériel pourra être proposé aux prix de 40 000€ (liste disponible sur demande).

Tous nos produits portent la mention Nature et Progrès. Nous travaillons principalement sur réservations. Possibilité d'augmenter l'activité.

Nous vendons nos produits au fournil, dans les AMAP, en magasin bio autour de chez nous et nous effectuons des marchés bio ponctuels.

La maison d'habitation (185m²) est composée au rez-de-chaussée d'un salon avec cheminée, d'une baie vitrée donnant sur une terrasse bois avec pergola, une salle à manger et cuisine aménagée, un bureau, buanderie, WC.

A l'étage une salle de bain (baignoire et douche italienne), un WC, 3 grandes chambres, un espace ouvert d'environ 38m² (actuellement en travaux) un long couloir (plancher flottant en chêne) et une pièce borgne utilisée comme dressing.

Dépendances attenantes à la maison composées d'un cellier, cave, atelier et garage. Chauffage électrique : radiateurs à inertie.

Au sud de la parcelle, possibilité d'occuper un terrain de 1000m² contre son entretien et un don de 20€ par an.

Contact : Brigitte ASPERT-LEROY - Tel 06.24.37.18.15 - fournil@lechodesbles.net



Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCE (suite...)

Paysans Boulangers Bio vendent activité - Belforêt en Perche, 61

Exploitation située dans le PERCHE ORNAIS, à 180 km de PARIS.
Installation en 2000 - produits sont reconnus et appréciés.
Type d'installation : Individuelle. SAU : 16,00 ha. Logement repreneur : Compris dans l'offre, situé sur l'exploitation

Description :

Matériel : moulin : 2 meules en pierre, 2 trieurs, Brosse à grain, Four à bois : GUEULARD

Conditions de reprise

- Vente des bâtiments : grange, meunerie, magasin à la ferme, laboratoire de fabrication, local de stockage
- Vente de 11 ha dont 9,5 ha de terres cultivées, 1 ha de verger (pommiers, poiriers, pruniers, framboisiers, mûriers, fraisiers....) et 0,5 ha de maraîchage de plein champ en permaculture et sous tunnel (2 tunnels).
- Vente de la maison d'habitation (l'écologie a été une priorité dans la rénovation)
- Vente de l'ensemble du matériel : matériel de meunerie, de fabrication du pain, de cuisine, de stockage, d'un tracteur, d'un broyeur....
- Vente de la clientèle

Une période de travail en commun, pour une transmission du savoir-faire est envisagée.

Preneur motivé par l'agriculture biologique, ayant l'esprit d'entreprise, désireux de valoriser l'existant

Observations

- Possibilité d'entraide avec d'autres producteurs
- Possibilité de disposer de surface en plus (des propriétaires fonciers proches du site sont prêts à proposer des terres)

Commercialisation

- Vente à la ferme : 2 jours de vente à la ferme
- Large gamme de produits à base de farine fraîchement moulue (plus de 20 variétés de pain à l'ancienne), fougasses, tartes aux légumes de la ferme, gâteaux aux fruits de la ferme.... Jus de pommes,
- Possibilité d'organiser des goûters, des cours de cuisine
- Vente lors d'événementiels organisés en local, (action à forte rentabilité)

Contact exploitant : HERMELINE Thierry - Cécile - 02.33.83.53.29 - lasuardiere@gmail.com



Locaux disponibles (projet) - Boulangerie Bio - Briançon, 05

Au centre commercial GRAND BOUCLE (GEANT) à BRIANCON :

La Vie Claire va ouvrir sur 450 m² et nous cherchons une boulangerie bio pour les 350 m² restants.

Situation excellente : Au carrefour des routes de Marseille / Montgenève / Serre Chevallier, Face au centre commercial GRAND BOUCLE

Un rond point est programmé avec accès direct sur le programme

Le programme comprendra :

- 1er étage : Un local de 350 m² + terrasse à usage de restaurant et un local de 380 m²
- Rez-de-chaussée : Un local de 793 m² pouvant être divisé en lots de 235 à 320 m²

Loyers : 195 € HT / m²

Droit d'entrée : 6 mois de loyer

Honoraires : 30 % HT du loyer HT

Locaux neufs livrés hors d'eau et hors d'air avec les huisseries fournies et posées (hors rideaux métalliques).

Délais : Livraison 2021

Contact : Mob : +33 686 388 904 - www.jfconseil.com - jfconseil@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

Des têtes de meule en quête de grain à moudre - Vannes, 56

De formation ingénieur puis baroudeur et enfin rêveur, je suis devenu boulanger au hasard d'une rencontre en Bulgarie. Allez comprendre ! Au début, je courrais après mon levain. Puis 5 années d'expériences boulangères plus tard, j'y vois un peu plus clair... Quoique ! En tout cas, le pain est devenu une passion et j'aime la partager. J'ai travaillé avec des paysans boulangers, dans une SCOP, plusieurs boulangeries traditionnelles et j'ai même été à mon compte.

Récemment installé à Vannes où j'ai trouvé un cadre propice à mon épanouissement personnel, je souhaite y créer une boulangerie naturelle et coopérative pour y vivre une aventure humaine riche. « Naturelle » ? Ça veut dire quoi ? Une question, parmi tant d'autres, à laquelle nous répondrons entre futur.e.s coopérants !

Car ce projet sera collectif et solidaire dans lequel la parole de chacun.e aura une valeur équivalente selon la règle une personne = une voix. Et où tout le monde sera entrepreneur et salarié à la fois.

L'idéal serait que chacun devienne référent sur une compétence clé puis apprenne des autres pour devenir le plus polyvalent possible.

L'intérêt sera de pouvoir vivre l'intégralité de l'entreprise et ainsi construire son avis sur chaque défi qui se présentera à nous.

L'autre avantage de cette stratégie sera de cultiver une grande agilité dans l'entreprise, pour ajuster les horaires en fonction des besoins de chacun ou absorber des aléas dans la production par exemple.

Tout le monde mettra donc la main à la pâte ! Pour celles ou ceux qui n'ont pas la pâte facile, je m'engage à leur transmettre un savoir-faire boulanger avec fougue et pédagogie.

Pour commencer cette aventure, je cherche donc deux associé.e.s avec une expérience confirmée dans au moins un des domaines suivants: métier de bouche, commerce, communication/marketing, comptabilité, ressources humaines.

Un goût prononcé pour le pain est essentiel. Toute expérience, que ce soit à la maison ou auprès de boulanger.es, serait d'ailleurs la garantie de l'intérêt porté pour ce noble aliment.

Enfin, le désir d'explorer la communication non violente sera pour moi le gage d'une quête commune vers des relations respectueuses de soi et des autres.

Si cette annonce résonne en toi, j'ai hâte de lire auxquelles de tes envies elle fait appel. Et je suis tout aussi intéressé par les doutes, voire les craintes que cette lecture aura éveillé en toi. Si rien de tout cela ne t'a fait vibrer, peut être pourrais tu penser à une connaissance susceptible d'être intéressée...

Contact : Nicolas Dabard - nicolas.dabard@gmail.com

JURY EXAMEN EIDB Etre jury d'examen, ça vous tente ?

Nous recherchons régulièrement des personnes salariées pour être jury d'examen de notre formation diplômante "Artisan boulanger bio".

Ce jury se compose d'un employeur et d'un salarié. Vous devez remplir les conditions d'exercices suivantes:

- > avoir 3 ans d'expérience dans l'exercice d'un métier visé par le titre professionnel
- > être toujours dans le métier ou l'avoir quitté depuis moins de 5 ans

Conditions de prise en charge:

Pour les salariés, frais de transport, hébergement et restauration peuvent être pris en charge par votre OPCA. Vous devez obtenir une autorisation d'absence ? Votre salaire est maintenu par votre employeur.

Pour les entreprises dont les salariés souhaitent être membre du jury, la rémunération et frais annexes de vos salarié(es) membre du jury peuvent être pris en charge par votre organisme collecteur (OPCA). Pour les employeurs, artisans, travailleurs indépendants, votre fonds d'assurance formation des non salarié(e)s peut prendre en charge : une indemnité forfaitaire, vos frais de transport, d'hébergement et de restauration.

Plus d'info hilda@eidb.fr

La composition du jury est confidentielle. En cas participation, toute communication de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation de votre candidature.



Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Offre d'emploi de boulanger Début Juin 2020 - Savoie, 73

Poste libre à pourvoir début Juin 2020. Essai impératif en Avril ou début Mai. CDD puis CDI.
Boulangier autonome sachant faire la viennoiserie pur beurre
Panification sur trois levains différents, blé, moyen épeautre, sarrasin.
10 sortes de farines dont céréales anciennes, sans gluten. 20 sortes de pains...
Travail sur four à bois (formation assurée) sauf buns, brioches et viennoiseries.
Biscuiterie maison, rien de ce que nous vendons ne vient d'ailleurs...
Nous sommes exigeants sur la qualité mais conviviaux.
Boulangerie située dans un village en moyenne Maurienne.
Loisirs à proximité ; au pied des sentiers de randonnée, des stations de ski, lac, spots de parapente...
La petite ville est proche ; St Jean de Maurienne 5 km.
Clientèle de village, BIOCOOP, restaurants, refuges... grosse saisonnalité en été et hiver.
Vacances Mai et Novembre.
Salaire selon qualification, formation EIDB ou équivalent souhaité
Contact : lepaindejean@gmail.com - Jean : 06.52.76.53.90

Cherche partenaire pour projet à Paris, 75

Fort d'une première expérience d'ouverture réussie à Bordeaux, je souhaite, afin de me rapprocher de ma famille, monter un projet à Paris.
Je recherche un(e) partenaire qui pourrait partager cette volonté sous une forme à définir ensemble.
Diplômé(e) de l'EIDB, tu souhaites partager cette aventure, contacte-moi !!
Contact : Marc Landry, atelierlandry - contact@atelierlandry.com

Recherche Boulanger / Boulangère pour saison d'été 2020 - Porto Vecchio , Corse

Recherche boulanger pour saison été 2020 (mi mai à fin septembre).
Préparation du buffet petit déjeuner (viennoiseries, tartes, cakes...)
Poste nourri et logé.
Contact : Marie-Ange CARDI - 04.95.76.09.09 - recrutement@hoteldoncesar.com

CDD 3 mois boulangerie Sète pour se faire la main en sortant de l'école - Sète, 34

Diplômé de l'EIDB en avril 2019, je vais si tout se passe bien ouvrir à Sète en mars 2020. Pour me lancer et avant d'embaucher un CDI, j'aimerais avoir un boulanger qui sort de l'EIDB et qui veut se faire la main 3 mois en CDD voir plus à discuter selon la volonté de chacun, sur 25h/semaine.
L'idée c'est d'avoir quelqu'un qui maîtrise bien les process pour avoir plus de garanties. La boulangerie ouvrira au milieu de la photo de l'annonce, donc dans un cadre assez agréable. Gamme de produit de l'école, pain en masse, en longue fermentation, sans gluten, brioche, pompe à l'huile, brioche au levain de panettone et pizza romana.
Eventuellement possibilité de logement à Sète.
Contact : d.larderet@gmail.com

Offre d'emploi Boulanger/Vendeur - Paris, 14

Nous recherchons pour l'ouverture prochaine de notre boulangerie café un / une Boulanger vendeur. Travail sur levain naturel, farines de meule et blés de population.
Fournil ouvert sur l'espace boutique situé sur une place.
Pétrin à bras, pétrin manuel, four Fringand, chambres de fermentation.
Contrat 35h en horaires de jour (600-1345 ou 930-1645) en CDD 6 mois, puis CDI. Vous assurez selon les horaires : la production, l'entretien des levains, le nettoyage du fournil et la vente des produits.
Rémunération selon profil, débutants bienvenus.
Contact : sarahcoqueblin_a@yahoo.com - 06.32.89.19.41

Cherche Boulanger (H/F) - Urgent - Furiani, Corse

Nous recherchons un boulanger à 35 heures , CDI.
Nous sommes installés à Furiani en Corse .
Nous produisons différentes sortes de pain (campagne, complet, petit épeautre , méteil), pizza a midi, crackers, canistrelli et quelques gâteaux.
Nous recherchons quelqu'un de motivé et intéressé à rester avec nous pour au moins un an.
Contact : boulangerie.farina@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Cherche chef-fe boulanger-ère Biocoop - Marseille, 8e

Dans le cadre de l'ouverture d'une boulangerie sous l'enseigne BIOCOOP (<https://www.biocoop.fr/La-bio/la-bio-selon-biocoop>), nous recherchons pour nous accompagner 1 chef boulanger et 2 boulangers.

La future boulangerie s'implantera juste à côté de notre magasin existant (Biocoop – Les Bonnes Graines), au 5 avenue de Hambourg dans le 8e arrondissement de Marseille.

Notre objectif est simple : offrir à nos clients et futurs clients du pain bio au levain, artisanal et de qualité.

Tu as envie de t'investir dans un projet rempli de sens ?

Tu partages les valeurs et engagements de Biocoop ?

Tu as de solides connaissances en boulangerie et cet univers te passionne ?

La gestion et l'utilisation des levains n'ont pas de secret pour toi ?

Tu es rigoureux, organisé et aime travailler dans la bonne humeur ?

Alors vite, envoie-nous un mail avec ton CV et une lettre de motivation !

Le poste est à pourvoir à partir de fin juillet 2020, en CDI, à temps plein et le salaire est à discuter ensemble. Nous sommes situés dans un quartier de Marseille très agréable, à deux pas de la plage et des calanques dans un fournil neuf et aménagé pour offrir des conditions de travail optimales.

Contact : Loïc Segouin Co-Gérant, loic@lesbonnesgraines.fr

Cherche Vendeur/se expérimenté(e) - Montreuil, 93

Créé en 2014 par Gautier & François, le Fournil Éphémère est une boulangerie artisanale à Montreuil (93), qui propose exclusivement des produits au levain naturel. Soucieux de la qualité de nos matières premières, nous travaillons uniquement à partir de farines et de produits issus de l'agriculture biologique en privilégiant les variétés anciennes de blé et les collaborations avec de petits producteurs.

Pour accompagner notre développement, nous recherchons aujourd'hui un(e) Vendeur(se) expérimenté(e) en charge de la vente de nos pains, brioches et autres gourmandises !

Sous la responsabilité du responsable des ventes, vous serez notamment en charge :

- De l'accueil, conseil et des ventes de l'atelier.
- De la bonne tenue du réassort tout au long de la vente
- De l'encaissement
- De l'entretien de la zone de vente

Vous avez un réel goût du commerce de proximité et un grand sens du service client.

Vous avez une première expérience réussie sur un poste similaire, vous êtes à l'aise avec les heures de « rush » et reconnu(e) pour votre efficacité, votre rigueur et votre bonne humeur alors, vous êtes la personne que nous recherchons !

Ce que nous vous proposons:

- Un CDI en contrat 25h/semaine répartis sur 5 jours
- Des horaires de travail avec un planning fixe
- Une rémunération selon le profil

Contact : atelier@fournil-ephemere

Le fournil les Co'Pains recrute - Chirols, 07

Le Fournil Les Co'pains, installé à Chirols (petite commune en Ardèche à proximité d'Aubenas) cherche un(e) boulanger(e) .

Le Fournil des Co'pains est une boulangerie bio(AB et Nature et Progrès) structurée en SCOP dont l'activité principale est la fabrication de pain au levain, cuit au feu de bois, à chauffe directe, c'est aussi une équipe qui se plaît à développer un projet culturel et de petite restauration biologique.

Profil attendu :

- Joyeux-se, dynamique et polyvalent-e
- Sens du travail en équipe
- Autonomie et organisation méthodique du travail
- Capacité d'adaptation

Il s'agit pour ce poste de :

- établir une fiche de production (excel)
- assurer les journées de production
- assurer la cuisson au feu de bois (préparation du bois)
- assurer la vente sur place ou sur marché (livraisons)
- coups de main ponctuels en restauration

L'emploi proposé est un CDD sur 7 mois (30h/sem)
Le salaire est de 11 € brut de l'heure, soit 1 428,9 € brut mensuels.

Poste à pourvoir dès avril 2020.

Contact : Candidatures et lettres de motivation au Fournil Les Co'pains, 30 allée du moulinage 07380 CHIROLS - fournillescopains.scop@sfr.fr

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche Chef Boulanger - Head Baker - Lancaster, Angleterre

UNE OPPORTUNITÉ VIBRANTE

Mon équipe et moi, nous sommes en train d'ouvrir une nouvelle "Bakery-Café" pour laquelle nous avons besoin d'un co-fondateur/chef-boulangier assez motivé qui sera chargé de la ligne de Production.

Qui sommes-nous

Comme la description le suggère, notre "bakery" sera centrée sur la production artisanale de boulangerie et viennoiserie, en utilisant des produits frais issus de petites productions artisanales, qui seront convertis en des pains délicieux au levain naturel, des sandwiches, des viennoiseries et des pâtisseries.

Aussi, pour compléter notre menu sexy, nous irons servir une large variété de thés minutieusement sélectionnés et des cafés pleins d'arômes issus de la torréfaction artisanale et moulus sur place.

Des entrepreneurs expérimentés seront là pour appuyer le candidat vainqueur.

Notre objectif c'est de combler nos clients avec des produits de "bakery" excellents servis dans une atmosphère cool, accueillante et chaleureuse.

Les fonctions

Nous espérons que le "Chef-boulangier" par dessus une approche créative, aussi bien que toute l'équipe, soit un amateur inconditionnel des bonnes choses.

Le bon candidat devra avoir les qualités suivantes:

- être un amateur de "bakery" à craquer et de café
- doit comprendre et être attentif à la valeur de bien-servir le client tout en sachant comment le faire sentir chez lui sans être intrusif;
- une attitude positive et constructive, qui fait face aux problèmes comme s'il s'agissait des défis et des opportunités de se surpasser;
- des "standards" élevés, avec une attention toute particulière aux détails et à la qualité.

Contact : Shaneogley@gmail.com

Boulangerie française en Angleterre recherche boulanger - Leeds , Angleterre

Boulangerie française de renom installée au Royaume-Uni (Leeds, 3^e ville d'Angleterre) recrute un (e) boulanger (e) confirmé (e) et autonome (5 ans expérience minimum).

Horaires : du mardi (7h) au samedi (12h), repos dimanche/lundi (39h hebdomadaire maximum). Vous bénéficiez des jours fériés incluant Pâques et le 25 décembre ainsi que 5 semaines de congés annuels

Salaire : de 23 à 29 000 € selon le profil (de 20 à 25 000 £)

Accompagnement pour le logement

Vous êtes motivé, souhaitez travailler sereinement dans une ambiance familiale et un labo bien équipé, vous souhaitez apprendre ou améliorer votre anglais ?

Contact : thierry@dumouchel.co.uk

Recherche Boulanger / Boulangère - Saze, 30

Saze est une ville de 2 000 habitants située à ~10km d'Avignon. Nous souhaitons ré-ouvrir un magasin dans le centre du village (ils ont tous fermé depuis la construction d'un mini « centre commercial » sur le rond point de la nationale).

Ce magasin aura 2 objectifs :

- Boulangerie : vente de pain bio / variété ancienne, bref du bon pain !
- Maraîchage commercial : vente de fruits & légumes cultivés en permaculture sur une parcelle à proximité immédiate.
- L'idée est de privilégier les circuits courts, la proximité etc.

Il n'y a pas d'horaire ou de jour de travail arrêtés à ce jour. Nous cherchons une personne qui souhaite se lancer et nous pouvons apporter le local, le matériel etc.

Contact : j.rouzaud@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Cherche boulanger - CDI - Four à bois - Alpes-de-hautes-Provence, 04

Paysan boulanger passionné (Alpes haute Provence), exerçant depuis 7 ans, fabrication: pain au levain, biscuits, brioches... Culture de céréales anciennes.

J'embauche Boulanger(e) intéressé(e) par le pain cuit au four à bois. Permis B. Trois jours de travail par semaine, le weekend et le mardi.

Cherche quelqu'un(e) de sérieux, autonome, responsable, inventif dans son travail.

Les tâches à effectuer sont:

- Fabrication de farine et aide aux cultures
- Faire une fiche de production
- Fabrication d'une gamme de pains et biscuits diversifiées
- Pétrissage, façonnage, mise en moule
- Surveiller et analyser les poussées.
- Allumer et alimenter le four à bois.
- Nettoyage et entretien de l'atelier boulangerie
- Enfourner et défourner
- Faire bon de livraison et bon de marché
- Vente directe sur marché du dimanche
- Permanence une demie journée par semaine en magasin de producteur

Salaire sur la base du SMIC horaire environ 30H/semaine. Emploi CDI avec période d'essai renouvelable, emploi évolutif rapidement.

Possibilité de location du fournil à définir une journée par semaine en plus pour employé ayant envie de faire sa production de pains bio en plus.

Hébergement possible au début.

Contact : contact@lessequins.fr candidatures, motivations et CV.

SCIC Le Pain sur la Table recrute deux boulangers à plein temps - Cluny, 71

La SCIC Le Pain sur la Table à Cluny (71250) regroupe un restaurant et une boulangerie bio.

Nous recrutons deux boulangers à plein temps. Le profil des postes est le suivant:

- fabrication et cuisson des différents pains au levain
- fabrication et cuisson des viennoiseries
- encadrement des apprentis
- gestion des stocks
- participation à la réunion hebdomadaire et à la gestion collective du lieu.
- capacité de travail en équipe et autonomie dans la production.

Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique.

Contact : lepainsurlatable@orange.fr - Le Pain sur la Table, 1 place du pont de l'étang, 71250 Cluny

La Boulangerie "Le Pain d'Eric&Benjamin" recherche un boulanger - Barcelone, Espagne

Boulangerie Pâtisserie Familiale, créée il y a 3 ans et demi, située en plein cœur de Barcelone en Espagne. Le fournil est 100 % bio au levain, on y trouve un grand choix de pains spéciaux de qualité et de viennoiseries, des pâtisseries et des produits libres de gluten. Vente en direct, du Mardi au Vendredi de 7h30 à 20h30 et samedi de 7h30 à 15h.

Nous recherchons un Boulanger, à partir du 1er mars, pour travailler en duo avec Benjamin.

Valeurs Humaines, Enthousiasme, Joie et passion pour l'Univers du pain Bio au levain.

Rémunération : 1500 € nets mensuels x 12, mutuelle santé axa.

Possibles parts de l'entreprise (« associé »), à évaluer après 12 mois de collaboration.

Travail 8h par jour du mardi au samedi.

Contact : lpeb348@gmail.com

MANABIO recherche boulanger - Saint Martin d'Uriage, 38

MANABIO, magasin indépendant d'alimentation générale biologique, membre du groupement collaboratif BIOMONDE SOLIDARITE et également membre du 1% FOR THE PLANET, fondation au travers de laquelle nous reversons 1% de notre chiffre d'affaire pour des associations agréées et focalisées sur la protection de l'environnement recherche et recrute :

Un profil capable d'accompagner et de développer notre projet d'ouverture d'un espace boulangerie/pâtisserie (80 m²), sur le même lieu que le magasin, en rupture avec les codes des magasins traditionnels et qui corresponde aux valeurs que nous diffusons.

Aujourd'hui nous travaillons déjà avec des paysans boulanger locaux mais nous souhaitons élargir notre offre et notre capacité (trop juste aujourd'hui).

Nous offrons un emplacement idéal avec une clientèle réceptive pour un profil qui souhaiterait monter un projet de A à Z!

Tout est possible, du salariat à l'association, cela dépendra du profil et des aspirations.

Le magasin est situé à Saint Martin d'Uriage à côté de Grenoble (38410).

Contact: Benoît MELLOUET - 06.86.62.23.63

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche boulanger-e CDD à temps plein [35h] - Poët Laval, 26

Offre d'emploi : Employé-e de la S.C.O.P Comètes, coopérative d'artisan-e-s boulanger-e-s basée à Poët Laval [26], à temps plein. Durée et type de contrat : C.D.D. [2,5 mois]

Date limite de réponse : 20 mars 2020 ; Date de prise de poste : mardi 16 juin 2020

Le fournil des Comètes propose une gamme biologique et majoritairement locale de pains au levain et autres « gourmandises salées et sucrées ». Nos productions sont essentiellement vendues sur place, dans notre boutique, mais aussi dans différents marchés et autres magasins. Nous disposons également d'une terrasse partagée avec la brasserie artisanale La Vieille Mule, sur laquelle nous proposons notre offre de snacking.

La structure fonctionne sur un mode coopératif basé sur des décisions démocratiques et une co-gestion /participation des différent-e-s acteur-trice-s.

L'équipe salariée est composée de 4 boulanger-e-s vendeur-euses à temps complet, complétée en saison d'une personne à mi-temps sur la terrasse.

Nous recherchons une personne désireuse de rejoindre notre activité pour prendre part à la production boulangère sur la période d'été.

MISSIONS :

- Production : pains au levain et viennoiseries
- pesée des ingrédients à partir de la feuille de production
- préparation de pâtes, manuellement et mécaniquement, gestion fermentation au levain aux farines anciennes
- division, façonnage, boulage
- cuisson (four Bongard avec tapis enfourneur)
- suivi des stocks de matières premières, préparation des commandes
- aide au ménage

PROFIL DU OU DE LA CANDIDAT-E :

- puisse justifier d'une solide expérience en production
- soit autonome en boulangerie, dont en cuisson
- ait un intérêt pour la boulangerie au levain
- soit sensible aux enjeux des productions locales et biologiques
- soit titulaire du permis B

SALAIRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

temps plein – 35 h hebdomadaires : 10,27€ brut de l'heure soit 1557,65€ brut mensuel + prime de fin de contrat. Horaires de travail : du mardi au samedi de 6h à 13h.

Prise de poste le mardi 16 juin 2020.

Contact: contact@fournildescometes.fr - MODALITÉS DE CANDIDATURE : CV et lettre de motivation par courriel

Recherche boulanger - Drammen, Norvège

Dans le cadre d'un remplacement, nous recherchons un boulanger sérieux, soigné, flexible et désireux de travailler dans une petite structure. [9 salariés dont 7 vendeuses] à partir du 01 avril 2020.

Vous maîtrisez la technique de fermentation au levain, le pesage, le pétrissage, le façonnage à la main. Vous êtes à l'aise pour le tourage et la réalisation des viennoiseries. La cuisson est faite dans un four a sol.

Vous réaliserez la gamme des sandwiches, ainsi que des petits fours en faible quantité.

La production est fermée le dimanche et vous aurez un jour fixe de repos par semaine, ainsi qu'un samedi sur 2. Nous sommes fermés entre Noël et nouvel an, 5 jours à Pâques et 3 semaines en juillet.

Aide aux formalités administratives (immigration, banque) et pour trouver un logement.

Vous devrez être moteur dans votre intégration. Ce qui implique que vous maîtrisez les bases en anglais (suffisamment pour vous faire comprendre). Une première expérience à l'étranger est un plus

Vous évoluerez dans une ambiance familiale. La clientèle est très régulière et nous disposons d'une bonne réputation autant sur la qualité, que sur le service.

La boulangerie se situe au centre de la ville de Drammen 60.000 habitants à 1/2 heure du centre ville d'Oslo.

CDD 1 an avec possibilité d'évoluer en CDI. 2283 € net/ mois évolutif, 2-5 ans d'expérience mini, niveau CAP exigé.

Contact : post@laboulangerie.no

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Appel à porteurs de projets agroécologiques, paysan-boulangier, petit élevage, maraîchage... - Châteaubourg, 35

Vous avez un projet d'installation en agriculture biologique, sur des ateliers à taille humaine ? Vous souhaitez vous installer dans des conditions favorables, avec portage du foncier et des bâtiments ?

Vous voudriez participer à un projet agroécologique en collectif ? La société Eloi, accompagnée par l'association Fermes d'Avenir, cherche à monter une première grappe de fermes agro écologiques sur la commune de Châteaubourg (20 km à l'est de Rennes, accessible en train).

Conditions et fonctions : Les porteurs de projet ne seront pas salariés mais associés-exploitants des structures d'exploitations avec vocation à en devenir entièrement propriétaires. Ce sont donc des entrepreneurs qui cherchent à s'installer qui sont recherchés. Ils devront également participer au montage juridique et financier de la ferme.

Les porteurs de projet doivent disposer d'une source de revenus complémentaire en attendant de produire.

Des logements seront disponibles sur place.

Prérequis: Avoir une formation agricole (capacité agricole) et des expériences pratiques diverses; le BPREA ou un niveau de formation agricole supérieur est obligatoire. Avoir entamé le parcours installation de la chambre d'agriculture. Être familier avec l'agriculture biologique de conservation et l'agroforesterie.

Contact : Merci d'envoyer vos manifestations d'intérêt et toute question à l'adresse suivante: candidats@eloi.eu

Plus d'informations : <https://fermesdavenir.org/wp-content/uploads/2020/01/Appel-%C3%A0-porteurs-de-projets-Chateaubourg-Eloi.pdf>

Chargé.e d'accompagnement et de formation - Montreuil IdF

Chargé.e d'accompagnement et de formation dans le secteur de la transformation et du commerce alimentaire

En lien étroit avec les autres membres de l'équipe interne (pôle « accompagnement » et pôle « gestion »), vous aurez pour **missions principales :**

- L'accompagnement des porteurs de projets et des entrepreneurs
- Le développement de l'archipel de tiers-lieux alimentaires

Les compétences et qualités requises

- Formation bac +4/5 diplôme et expérience en transformation alimentaire ou expérience dans l'entrepreneuriat dans ce même domaine.
 - Expérience dans l'accompagnement de projet (agricole ou alimentaire) et/ou dans la gestion de projet de mise en place d'ateliers de transformation
 - Goût pour le développement de partenariats
 - Connaissances des normes d'hygiène très appréciées
 - Un intérêt fort pour le modèle agricole et alimentaire promu par la coopérative est une condition indispensable
- Forte autonomie, esprit d'initiative et force de propositions, capacités d'écoute et bonne aisance relationnelle.

Les conditions d'embauche

Type de contrat : CDI – Temps plein – période d'essai de 3 mois renouvelable.

Rémunération : en fonction de l'expérience professionnelle, selon accord de référence de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique

Localisation : Bureaux de la structure à Montreuil et déplacements en région IdF

Prise de poste souhaitée début Mai 2020

Contact : CV et lettre de motivation en un seul fichier sous format PDF comme suit : NOM_Prenom.pdf à adresser avant le 10 Avril 2019 à : MM. les co-gérants des Champs des Possibles par mail : recrutement@leschampsdespossibles.fr (intitulé du mail : « Recrutement ALIM ») - <https://www.leschampsdespossibles.fr/>