



Diplômes, titres et références professionnelles des formateurs

Cette annexe fait état de l'équipe pédagogique à la date de signature du contrat.

Cette équipe est susceptible d'évoluer au cours du temps et pourrait donc être différente lors du démarrage de la formation par le stagiaire.

THOMAS TEFFRI-CHAMBELLAND,

Directeur de l'école internationale de boulangerie, formateur, responsable de la formation.

Diplômes scolaires et universitaires:

- Baccalauréat du second degré, session juin 1992, série C, mention AB
- DEUG B Sciences de la nature et de la Vie, session 1994, mention TB+félicitations du jury
- Licence es sciences naturelles, session 1995, mention TB
- Maîtrise de biologie cellulaire et physiologie-biologie générale, session 1996, mention B
- CAPES de sciences de la vie et de la terre, session 1997, reçu 17°.
- CAP de boulanger, session 2000

Formation et expérience professionnelles

- Professeur stagiaire au collège Longchamp (23 rue Jean de Bernardy 13232 Marseille 01), année scolaire 1998-99
 - Professeur titulaire au collège Joseph D'Arbaud (Route de Tavernes, 83670 Barjols), année scolaire 1999-2000
 - Artisan boulanger de mai 2001 à février 2009.
 - Agriculteur depuis 2007, producteur et transformateur de variétés anciennes de céréales.
 - Formateur et consultant en boulangerie depuis 2005 en France et à l'international
- Spécialiste de la panification au levain naturel et de la filière biologique.
Spécialiste de la filière gluten free.

Directeur de l'école internationale de boulangerie depuis 2006.

- Associé fondateur de La Fabrique à Pain (Aix-en-Provence/France). <http://lafabriqueapain.com>
- Associé fondateur de la marque Chambelland. Moulin Chambelland et Boulangerie Chambelland. (Paris/France) <http://chambelland.com>
- Associé de la Boulangerie Deschamps (Lyon /France). <http://www.maison-deschamps.com/>
- Président de Bread-france, <https://bread-france.com/>
- Fondateur de Bread-éditions, <https://bread-editions.com/>



OLIVIER PEIFFER,

Formateur à l'école internationale de boulangerie, nationalité française

Diplômes :

- Brevet de maîtrise niveau III (INBP) : février 2013
- Brevet de maîtrise supérieur en boulangerie (INBP) : juin 2008
- Brevet professionnel en boulangerie (INBP) : juin 2008
- CAP (boulangier en 1996, pâtissier en 1997)

Formation et expérience professionnelles

- Apprenti boulanger (2ans) puis apprenti pâtissier (1 an) dans une boulangerie pâtisserie artisanale (91), Septembre 1994 à août 1997
- Boulanger pâtissier dans l'artisanat (91), Septembre 1997 à Février 2003
- Ouvrier boulanger en grande surface (91), Février 2003 à Septembre 2008
- Technicien démonstrateur en boulangerie, moulins Soufflet (91), Octobre 2008 à Mars 2010
- Missions d'intérim en boulangerie, Mars 2010 à Décembre 2010
- Responsable de production dans l'entreprise « les pains de Gontran » (93), septembre 2010 à décembre 2010
- Formateur en boulangerie à l'EBP (75), janvier 2011 – décembre 2020
- Formateur à l'École internationale de boulangerie, Noyers sur Jabron (France), janvier 2020



JACQUES LOUIS,

Aide-formateur à l'école internationale de boulangerie, nationalité française

Diplômes :

- 2005 : Certificat d'enseignement supérieur secondaire (Belgique).
- 2012 : Éducateur spécialisé en activités socio sportives.
- 2013 : Brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole.

Formation et expérience professionnelles

- 2006-2008 : Educateur sportif - Adeps et Blocry (Bruxelles)
- 2009-2011 - Chef de service - lieu de Vie «la Bergerie de Faucon du Père Guy Gilbert», (Rougou 04)
- 2012-2014 - Ouvrier agricole sur diverses exploitations:
 - EARL la Bousquette (Sisteron -04) GAEC MacoMérinos (Noyers sur Jabron-04), berger
 - GAEC le Petit Jabron (Sisteron-04) Chevrier - tractoriste, fromager (démoulage, moulage, nettoyage et entretien de la fromagerie).
- 2015-2017 - Coordinateur Jeunesse de la commune d'Ixelles - Commune d'Ixelles (Belgique), au sein du Service Jeunesse. Responsable des Ecoles de Devoir - Responsable des Centres de Vacances.
- 2018-2020 - Stage de reprise d'exploitation agricole GAEC le Petit Jabron (Sisteron-04) Organisation du travail de la ferme et des employés et suivi des chantiers. Ventes des fromages en magasin.
- 2020 - Stage de formation en boulangerie à La Fabrique à Pain (Aix-en Provence) et à l'EIDB (Noyers sur Jabron).

Aide-formateur à l'École internationale de boulangerie depuis août 2020,



QUENTIN BERTHONNEAU,

Aide-formateur à l'école internationale de boulangerie, nationalité française

Diplômes scolaires et universitaires:

Sept 2007 - Juin 2009, Bep Boulanger, Saint Michel Mont Mercure, France

Sept 2009 - Juin 2010, Cap Pâtissier, Saint Michel Mont Mercure, France

Mai 2009, Vainqueur du Trophée Saint Michel en Boulangerie au centre de formation Saint Michel Mont Mercure

Formation et expérience professionnelles

- Août 2007 – Juin 2009, Apprenti Boulanger, LA LORRAINE Cholet, France
- Février 2010, Stage en boulangerie de 3 semaine en Autriche à Arlberg hospiz hostel
- Juin 2010 – juillet 2011, Boulanger, LA LORRAINE, Cholet, France
- Août 2011 – Octobre 2013, Sous-chef boulanger, VUE DE MONDE Melbourne, Australie
- Octobre 2013 - Mai 2017, Chef boulanger, CHEZ DRE, Melbourne, Australie
- Decembre 2017- Chef boulanger, Directeur, Q Le Baker, Melbourne, Australie
- Mars 2020-Janvier 2021, Micro entrepreneur, SHOKUPAN, Melbourne, Australie

école internationale de boulangerie