



école internationale de boulangerie

La seule école au monde à proposer une formation diplômante
de niveau 4 spécifiquement orientée vers :

- la panification au levain naturel
- la filière biologique
- la création d'entreprise



école internationale de boulangerie

SOMMAIRE

- Le mot du fondateur	1
- Identité	2
- Portrait : Thomas Teffri-Chambelland	3
- Formations	4-8
- En chiffres	9
- En savoir plus :	10
revues de presse / témoignages / contact	



Le mot du fondateur



Après 18 ans d'existence, nous sommes conscients de l'importance d'accompagner des femmes et des hommes dans leurs changements de parcours professionnels.

Nous sommes conscients de l'importance de participer à la création de chaînes de valeurs fortes dans la filière blé-farine-pain et plus largement, conscients d'être acteur d'un mouvement profond de la société dans laquelle des femmes et des hommes interrogent leur rapport au travail et s'investissent durablement pour nourrir sainement leur concitoyens.

La construction d'une société humaine durable est la raison d'être de l'EIDB et la clé de voûte des projets qui y naissent.

Berceau d'initiatives pérennes, entrepreneuriales, économiques, humaines, sociales et environnementales, l'EIDB est un incubateur de projets et aujourd'hui, un formidable réseau de boulangers.ères entreprenant.es.

Les bonnes performances économiques de l'EIDB confirment s'il en est encore besoin que les Provinces peuvent accueillir en zone rurale des entreprises dynamiques.

L'EIDB est née d'une vision il y a une vingtaine d'années sur le besoin de redonner à l'artisanat et au savoir-faire traditionnel sa juste place dans la société contemporaine et de lui offrir les moyens de se développer. Alliant tradition et modernité, savoir-faire manuel, connaissances scientifiques et exigences économiques, le développement de l'EIDB en France et à l'international atteste aujourd'hui la pertinence de notre modèle.

L'EIDB est une structure privée détenue par son fondateur, indépendante de l'éducation nationale, des syndicats professionnels majoritaires et d'investisseurs public ou privé . Cette grande indépendance nous confère une excellente agilité pour nous adapter aux évolutions du marché de la boulangerie et aux nouveaux enjeux des apprenants.

L'EIDB ne serait rien sans sa formidable équipe administrative et de formateur.trices, passionnée, compétente et créative.

Nous sommes plus que jamais actifs et tournés vers un futur qu'il nous appartient de rendre magnifique. 2023 sera notamment l'année de notre autonomie énergétique !

Thomas Teffri-Chambelland



Identité



L'école internationale de boulangerie (EIDB) a été créée en 2006.

C'est un centre de formation en boulangerie qui délivre un **diplôme de niveau 4** (équivalent bac) unique en Europe, reconnu par l'état Français.

Les enseignements sont spécifiques, orientés vers la **filère biologique** et la **panification au levain naturel**.

Ce diplôme fait l'objet d'une inscription au **Registre National des Certifications Professionnelles** depuis 2013, sous le nom de « **Boulangier** », niveau 4 [JO du 27/08/2013].

L'EIDB est certifiée Qualiopi par Bureau Veritas.

Elle répond aux critères de qualité du décret N°2015-790 du 30 juin 2015.

Acteur incontournable de la filière biologique et acteur économique du territoire, **l'EIDB est engagée dans une démarche RSE.**



Portrait

Thomas Teffri-Chambelland



22 années de travail de production, de formation et d'expertise au sein de la filière blé-pain, en France et à l'international.

Auteur et éditeur de livres techniques de boulangerie en langues française et étrangère.
[en savoir + : Bread Éditions].

Entrepreneur, formateur et consultant de la filière Boulangerie, en France et à l'international.

Audit d'entreprises de boulangerie, conseil et aide au développement.

Spécialiste de la panification au levain naturel et de la filière biologique.

Spécialiste de la filière gluten free.

Élu champion de France de Panettone en 2021.

PDG du groupe BREAD-France [Bread Research Education And Development] *[en savoir + : Bread France].*

Fondateur et directeur de l'école internationale de boulangerie [EIDB] depuis 2006 *[en savoir + : EIDB].*

Associé fondateur de La Fabrique à Pain [Aix-en-Provence/France] *[en savoir + : La Fabrique à Pain].*

Associé fondateur de la marque Chambelland. Moulin et Boulangerie Chambelland *[en savoir + : Chambelland]*

Associé fondateur, directeur général de Breadup, société de conseil en boulangerie.

Fondateur de La boulangerie La Paline [Sisteron/France - vendue en 2009].

Associé fondateur de Maison Deschamps [Lyon/France].

Associé fondateur de la boulangerie Hagay and the Bread [Tel Aviv/Israël].

Élu champion de France de Panettone en 2021.

Formations



Formation diplômante

► " Artisan boulanger bio "

- Niveau visé

" Boulanger, niveau 4 "

Titre enregistré au Registre National de Certifications professionnelles depuis 2013

- Public

La formation s'adresse aux adultes :

- non professionnels : tout public ne connaissant pas la boulangerie
- professionnels : boulangers non qualifiés ou adultes en reconversion professionnelle

- Objectifs

- Préparer et organiser la production en la rationalisant
- Concevoir et fabriquer tous types de pains biologiques au levain naturel, de viennoiseries biologiques, de biscuits biologiques, de produits sans gluten et sans allergènes
- Contrôler la production au fournil
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur
- Mettre en place une démarche qualité
- Mettre en place une démarche mercatique
- Réaliser un business plan en lien avec la boulangerie artisanale
- Anticiper le dimensionnement humain et matériel

- Durée

592 heures réparties comme suit :

- 382 heures au centre de formation
- 210 heures de stages





Formations



Formation diplômante

► " Artisan boulanger bio " [suite]

La formation diplômante " Artisan boulanger bio " est unique pour les raisons suivantes :

- **L'organisme de formation est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle** qui souhaitent apprendre les méthodes de panification traditionnelle au levain et ouvrir leur boulangerie.
- **L'organisme de formation est spécialisé dans la panification au levain et la filière biologique.**
Toutes les fabrications sont réalisées à partir d'ingrédients " issus de l'agriculture biologique ".
Les exigences et les contraintes des fabrications " bio " sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.
- **La formation est ancrée dans le contexte économique réel.**
Tous les aspects professionnels et techniques relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés de manière théorique et concrète. Des intervenants extérieurs peuvent apporter une vision moderne et actuelle des problématiques liées à la future installation des stagiaires. Le réseau de l'école compte plus de 200 entreprises et représente une formidable ressource pour les stagiaires en formation.
- **L'accompagnement de chaque stagiaire est personnalisé** grâce à une équipe pédagogique compétente et impliquée.



Formation

► " initiation à la boulangerie traditionnelle au levain "

- **Public**

La formation s'adresse aux adultes :

- non professionnels : tout public ne connaissant pas la boulangerie
- professionnels : boulangers non qualifiés ou adultes en reconversion professionnelle

- **Modules**

- Théorie de la panification et données économiques
- Réalisation de pains traditionnels au levain naturel
- Structuration des entreprises : faire les bons choix

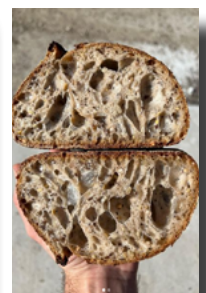
La formation s'adresse à tous les adultes amateurs ou professionnels souhaitant découvrir la panification au levain naturel.

La formation permet d'appréhender le métier de boulanger mais aussi d'aborder les techniques de la panification au levain naturel, les exigences de la filière " bio ", les choix des entrepreneurs - boulangers.

La formation n'est ni certifiante, ni diplômante.

- **Durée**

40 heures [du lundi au vendredi]



Formations



Formation

► " perfectionnement panettone, viennoiserie et pain au levain "

- **Public**

La formation s'adresse aux boulangers qualifiés
[2-3 ans d'expérience dans la panification au levain naturel]

- **Modules**

- Théorie de la panification

- Réalisation de fabrications traditionnelles au levain naturel : panettone et fruits confits, brioche au levain, crémique, kouglof, croissants, pain levain dur de blé, pain levain liquide de siegle, rugbrod, pizza au levain, shokupan, pain d'épices sur pâte mère etc.

- Gestion des entreprises

Lors de la formation, le stagiaire perfectionne ses connaissances théoriques et ses savoir-faire pratiques de boulangers qualifiés.

Le but est notamment de lui permettre de construire ou perfectionner un modèle théorique de la panification, évolutif et capable de sous-tendre le développement de la pratique et de la sensibilité du stagiaire sur des bases plus rationnelles et plus efficaces que l'empirisme ou le mimétisme.

La pratique concerne les fabrications traditionnelles et techniques (majoritairement sur le panettone, la viennoiserie au levain, mais également le pain). Un temps est dédié aux échanges afin de soulever les problématiques de tous et d'apporter des réponses vis-à-vis de la structuration d'entreprise.

La formation n'est ni certifiante, ni diplômante.

La formation est proposée en français, en anglais et en espagnol.



- **Durée**

40 heures [du lundi au vendredi]



Formation

► " bien gérer sa boulangerie "

- **Public**

La formation s'adresse aux adultes :

- professionnels : chefs d'entreprise ou chefs de production
- non - professionnels : tout public ayant un projet d'ouverture d'une boulangerie (orientée bio et panification au levain)

- **Modules**

- Tableur de production
- Tableur financier
- Obligations du chef d'entreprise et études de cas



La formation est spécifiquement orientée vers la mise en place et l'utilisation d'outils de gestion.

La formation participe au développement des compétences et s'inscrit soit dans un projet de création ou de reprise soit dans la volonté de pérennisation de l'activité existante.

La formation privilégie les données réelles des entreprises des stagiaires en présence dans la mesure où ils souhaitent les partager.

La formation n'est ni certifiante, ni diplômante mais les stagiaires sont évalués en fin de formation via un formulaire.

- **Durée**

21 heures [du mardi au jeudi]





En chiffres



• Formation diplômante

- ▶ 4 formations diplômantes par an
- ▶ 11 stagiaires par formation
- ▶ 44 projets professionnels de création accompagnés chaque année
- ▶ 96,5 % taux de satisfaction

• Formations courtes

- ▶ 10 formations courtes non diplômantes par an
- ▶ 11 stagiaires par formation
- ▶ 110 amateurs ou professionnels passionnés accompagnés chaque année
- ▶ 3 langues : formations proposées en français, en anglais et en espagnol

- ▶ plus de 15 nationalités représentées
- ▶ 8 stagiaires sur 10 qui se reconvertissent dans la métier dont 7 en tant que chef d'entreprise
- ▶ depuis 2016, plus de 200 entreprises créées et viables sur le long terme, en France et à l'international
- ▶ 4 formateurs pour 11 stagiaires : un taux d'encadrement élevé, propice au suivi personnalisé de chaque stagiaire



En savoir plus



Revue de presse

Sur le site web de l'école : [ici](#)

Témoignages

Sur le site web de l'école : [ici](#)

Nous contacter

Contact presse
Laurence Zannier
laurence@eidb.fr
06 95 80 61 20

École internationale de boulangerie
Saint-Martin
04 200 NOYERS -SUR - JABRON

04 84 54 97 10
contact@eidb.fr



Site web



Facebook



Instagram