



école internationale de boulangerie

Charte sociétale

Autour de son projet de démocratisation d'une meilleure alimentation, l'école cultive depuis des années la volonté de transmettre son expertise en formant des acteurs-riche-s conscient-e-s et responsables dans le monde de la boulangerie.

Nos Stagiaires

Avant la formation :

L'école accompagne les élèves dans leurs demandes de financement et fournit des informations claires, complètes et transparentes. Les éventuelles difficultés pouvant être rencontrées pendant la formation sont expliquées en amont afin de garantir une compréhension réaliste du parcours. Un entretien systématique, par téléphone ou visioconférence, est réalisé avant toute entrée en formation afin de valider l'adéquation du projet et des attentes. Une démarche active d'accessibilité est mise en place pour l'accueil de personnes en situation d'handicap, avec un groupe de travail dédié.

Pendant la formation :

Les formateur-ices sont des expert-es du métier, ce qui permet une prise en compétence rapide.

Pendant la formation certifiante, afin de préparer au mieux nos stagiaires en reconversion professionnelle, un suivi personnalisé de leur projet d'ouverture est assuré, ainsi qu'un accompagnement individualisé de leurs progrès, grâce à de nombreux entretiens avec l'équipe pédagogique et l'équipe administrative. Par ailleurs, une formation aux gestes et postures est dispensée à ces stagiaires par un organisme extérieur.



L'intégration de la RSE est au cœur de la pédagogie afin de former des professionnel·les responsables et engagé·es. Un questionnaire RSE est proposé pour les sensibiliser ainsi que connaître leurs engagements et visions en tant que [futur-es] entrepreneur-euses et employeur-euses. L'école encourage l'épanouissement professionnel et reste attentive à l'équilibre entre vie privée et vie professionnelle.

Après les formations :

Une plateforme de communication est mise à disposition, incluant forum, fournisseurs et annonces. L'objectif est de maintenir un réseau soudé, solidaire et stimulant.





Parties prenantes locales

Les stagiaires de l'école sont logé·es dans des gîtes favorisant ainsi l'emploi local. L'EIDB soutient des initiatives locales et participe à la vie culturelle et sociale avec des dons de produits boulangers pour des événements, ventes au profit des écoles, des associations, etc.

Fournisseur·euses



L'EIDB valorise les circuits courts et, dans la mesure du possible, privilégie les petit·es producteur·ices (miel, noix, petit épeautre). À travers ces choix, l'EIDB soutient une agriculture locale, à taille humaine, respectueuse des savoir-faire et des territoires. Cette démarche vise également à encourager des pratiques durables, à renforcer les liens avec les acteur·ices locaux



Salarié·es

Le travail des formateurs·ices est organisé en semaine de 4 jours, des contrats annualisés permettent une flexibilité par rapport aux heures travaillées par semaine, et l'école propose des entretiens réguliers (semestriels, professionnels et à la demande). L'école défend également la parité et l'inclusivité.

