



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, nationalité française.

Diplômes scolaires et universitaires:

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

Formation et expérience professionnelles

- 1998 - 1999 - Professeur stagiaire au collège Longchamp (23 rue Jean de Bernardy 13232 Marseille 01)
- 1999 - 2000 - Professeur titulaire au collège Joseph D'Arbaud (Route de Tavernes, 83670 Barjols)
- 2001 - 2009 - Artisan boulanger.
- Depuis 2007 - Agriculteur - producteur et transformateur de variétés anciennes de céréales.
- Depuis 2005 - Formateur et consultant en boulangerie en France et à l'international
- Spécialiste de la panification au levain naturel et de la filière biologique.
- Spécialiste de la filière gluten free.
- Depuis 2006 - 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/>



JACQUES LOUIS,

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



STÉPHANIE VASTEL,

Formatrice à l'école internationale de boulangerie, nationalité française

Diplômes :

2002 - Baccalauréat sciences économiques et sociales – mention AB
2005 - DEUG sciences économiques – Université de Caen – mention AB
2006 - ERASMUS Licence Sciences économiques – Université Murcie Espagne
2007 - Magistère 1 Tourisme – ESTHUA à Angers – Mention AB
2008 - CAP Cuisine – École Grégoire Ferrandi – Paris
2009 - CAP Pâtisserie – École Grégoire Ferrandi – Paris
05/2020 - Initiation boulangerie (formation en ligne Massimiliano Liberatore)
02/2021 - Nutrition et diététique (formation en ligne – Be Academie)

Formation et expérience professionnelles

2008 à 2010 - Commis de cuisine - Arnaud LARHER à Paris – La Pâtisserie des Rêves à Paris puis Kauricliffs Lodge en Nouvelle -Zélande
2010 à 2013 – Chef de Partie - Potel et Chabot à Paris – Matakauri Lodge en Nouvelle Zélande puis Mandarin Oriental à Paris
2013 à 2015 – Chef Pâtissier Exécutif - Mandarin Oriental à Barcelone – Espagne
2014 – Assistant chef pâtissier exécutif - Mandarin Oriental à Bodrum – Turquie
2016 – Collaboration Chef Pâtissier - BUBO à Barcelone – Espagne
2016 à 2019 - Chef Pâtissier formateur – SOSA Ingrédients à Barcelone – Espagne
2019 à 2021 – Chef pâtissier formateur – chocolaterie VALRHONA à Barcelone - Espagne

Formatrice à l'école internationale de boulangerie, depuis Août 2021.



BORIS BRIMBEUF,

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

Diplômes scolaires et universitaires:

2011 – 2014, Niveau BAC ES ; Lycée Antoine de Saint-Exupéry, Terrasson (24)

2015-2016, CAP boulanger ; CFA Les 13 vents, Tulle (19)

2016-2018, BP boulanger ; CFA Les 13 vents, Tulle (19)

2019-2021, BM boulanger ; Campus des Métiers, Saint- Benoît (86)

Formation et expérience professionnelles:

Octobre 2010, Stage cuisine ; Restaurant « La Traverse »; Cénac (24)

Juill. Août 2011 & 2012, Commis de cuisine; Restaurant « La Gabare »; St-Julien de Lampon (24)

Août 2013, Ouvrier agricole - Cueillette de prunes; Espanel (82)

Sept. Oct. 2014, Apprenti boulanger ; « Saines saveurs »; Antony (92)

Jan. 2015 – Juin 2021, Apprenti boulanger ; « Pain de JAYA »; Jayac (24)

Aide-formateur à l'école internationale de boulangerie, depuis Mai 2022.



JULIE GRUNAU,

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

Diplômes scolaires et universitaires:

1999 Bac Littéraire Langues Vivantes - Gap (05)

2006 Maîtrise d'arts plastiques et histoire de l'art - Aix Marseille (13)

2020 CAP Boulanger - Candidate libre

Formation et expérience professionnelles:

2008 - 2010, Hôtesse d'accueil «Office du tourisme du Serrois (05)

2010 - 2015, Vendeuse - Les pâtisseries alpines - Gap (05)

2015 - 2016, Guichetière - Banque Postale de Rosans, Serres et Laragne (05)

2016, Formatrice remplaçante, MFR Ventavon (05)

2016 - 2018, AED, Collège de Serres et Lycée professionnel de Veynes (05)

2019, Aide Boulangère - La ferme des Lopains, Chanousse (05)

2020 - 2023, Boulangère - SAS Moulin du Forest, Montbrand (05)

Aide-formatrice à l'école internationale de boulangerie, depuis Août 2023.