



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES

### Financement de préparations opérationnelles à l'emploi collectives par l'opérateur de compétences des entreprises de proximité (OPCO-EP)



OPCO EP  
Opérateur de compétences  
des Entreprises de Proximité

Pour ce qui est du Plan d'Investissement des Compétences National (PIC) et de son appel à projet, notre Confédération s'est positionnée sur la mise en place de préparations opérationnelles à l'emploi collectives (POEC) sur des emplois de vendeur/vendeuse en boulangerie.

**Pour rappel :** Le Pic a pour objectif de renforcer les compétences et améliorer la qualification par la formation des jeunes et des demandeurs d'emploi, pour permettre un retour à l'emploi. Concrètement, le Gouvernement souhaite d'une part proposer un « accompagnement renforcé » à un million de jeunes en situation de décrochage et, d'autre part, former un million de demandeurs d'emplois éloignés du marché du travail.

Lancé début 2018, le Pic est doté au niveau national d'une enveloppe globale de 14,6 milliards d'euros dont 6,7 milliards pour les décrocheurs et 7,1 milliards pour les demandeurs d'emploi. 90 % des fonds du Pic sont dirigés vers les actions de formation et 10 % visent la transformation du système par des expérimentations de nouveaux outils.

**La POEC :** La Préparation opérationnelle à l'emploi collective (POEC) permet à des demandeurs d'emploi d'acquérir les compétences requises pour occuper des emplois identifiés. L'action de formation s'étend sur une durée de 400 heures maximum.

Le demandeur d'emploi effectuant une POEC a le statut de stagiaire de la formation professionnelle et bénéficie donc d'une protection contre le risque « accident du travail ».

Le contrat conclu à l'issue d'une POEC peut être :

- un contrat à durée indéterminée ;
- un contrat à durée déterminée de douze mois minimum ;
- un contrat de professionnalisation de douze mois minimum ;
- un contrat d'apprentissage.

**La rémunération peut être prise en charge par l'opérateur de compétences compétent, l'État ou Pôle emploi.**

Dans le cadre de la POE collective, **la formation est financée par l'opérateur de compétences dont relève l'employeur qui recrute.** L'identification de l'opérateur de compétences est déterminée par la nature des besoins identifiés et des métiers préparés.

**Points forts : l'employeur n'a ni à financer la formation, ni la rémunération**

## Obligation d'organiser les entretiens professionnels



Source : Unama.

L'entretien professionnel est obligatoire et a lieu **au minimum tous les deux ans ou à l'issue de certaines périodes d'absence ou de réduction d'activité du salarié** (congé maternité ou d'adoption, congé parental à temps plein ou partiel, congé de proche aidant, congé sabbatique, mandat syndical, etc.) ou encore après un arrêt maladie de plus de six mois. Lors de ces périodes d'absence, l'entretien professionnel peut également avoir lieu, à l'initiative du salarié, à une date antérieure à la reprise de poste.

**Tous les six ans, l'entretien professionnel fait un état des lieux récapitulatif du parcours professionnel du salarié.** Cette durée s'apprécie par référence à l'ancienneté du salarié dans l'entreprise.

Au cours de cet entretien, il s'agit de vérifier que les entretiens professionnels ont bien été menés et d'apprécier si le salarié a suivi :

- des formations ;
- acquis des éléments de certification ;
- ou bénéficié d'une progression salariale ou professionnelle.

**A titre transitoire, pour les entretiens d'état des lieux devant avoir lieu en 2020, la date butoir de mise en œuvre de cet entretien des six ans n'est plus le 6 mars 2020 (date de promulgation de la loi du 5 mars 2014), mais passe au 31 décembre 2020.**

La définition de l'entretien précise qu'il est consacré aux perspectives d'évolution professionnelle, notamment en termes de qualifications et d'emploi.

Il comporte également des informations relatives :

- à la validation des acquis de l'expérience ;
- à l'activation du compte personnel de formation (CPF) ;
- au recours possible au Conseil en évolution professionnelle.
- 

Vous trouverez un modèle ci-après pour mener vos entretiens : <http://www.vae.gouv.fr/espace-ressources/fiches-outil/support-entretien-professionnel.html>

**Dans les entreprises de moins de 50 salariés, il n'y a pas de sanctions spécifiques s'ils ne sont pas réalisés ou si vous n'avez pas proposé les actions susmentionnées.**

**Pour autant, il s'agit d'une bonne pratique pour fidéliser le salarié. En cas de licenciement, si vous n'avez pas respecté les obligations substantielles afférentes à l'entretien, le salarié peut demander des dommages et intérêts au titre d'un préjudice distinct pour absence de formation.**

.../...



## QUELLE EST LA NOUVELLE NOMENCLATURE DES DIPLÔMES ET TITRES PROFESSIONNELS PAR NIVEAU DEPUIS DÉBUT 2019 ?

Source : CIO de Brest

Ancienne nomenclature (1969)	Nouvelle nomenclature au 01.01.2019	Nouvelle nomenclature au 01.01.2020	Equivalence
-	Niveau 1		Savoirs de base
-	Niveau 2		-
Niveau V	Niveau 3		CAP
Niveau IV	Niveau 4		Bac
Niveau III	Niveau 5		Bac + 2/DUT/BTS
Niveau II	Niveau 6		Licence
Niveau I		Niveau 7	Master
		Niveau 8	Doctorat



### Boulanger de France, la marque-label des artisans boulangers

Boulanger de France est une initiative de la seule organisation professionnelle représentant et défendant les 33 000 artisans boulangers français : **la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.**

Cette charte de qualité est vertueuse. La fabrication, le fait maison est notre signature et notre cœur de métier !

#### Pourquoi construire une Charte pour décrire ce qui semble normal ?

Parce que les industriels copient l'image de la boulangerie artisanale sans en respecter ses pratiques.

Or, si ces déviations perdurent, la boulangerie artisanale disparaîtra car les consommateurs ne sauront plus faire la différence entre l'artisanat et l'industrie.

**Boulangère, boulanger : valoriser votre métier est un enjeu de survie.**

.../...

## Un Boulanger de France s'engage à :

### 1) Fabriquer

La fabrication des **pains** est conforme à la définition du pain maison du décret du 13 septembre 1993, à savoir que les pains sont entièrement pétris, façonnés et cuits sur le lieu de vente au consommateur final.

Si l'un (ou plusieurs) des produits de la liste suivante est (sont) commercialisé(s) dans l'établissement, il(s) aura (auront) été fabriqué(s) dans l'entreprise à partir des ingrédients de base :

#### *a. Viennoiserie (y compris les mini viennoiseries)*

Croissant, pain au chocolat (ou chocolatine), pain aux raisins (ou escargot), brioche, pain au lait.

#### *b. Pâtisserie boulangère*

Galette des rois (ou gâteau des rois), éclair, religieuse, millefeuilles, Paris Brest, opéra, tartes aux fruits, flan, chausson aux pommes.

#### *c. Restauration boulangère*

Quiche, pizza, sandwich.

**Le respect de cet engagement n'implique pas de commercialiser tous les produits de la liste. Et le professionnel peut bien entendu commercialiser d'autres produits que ceux de la liste.**

### 2) Engagements santé/hygiène

La dose de sel pour la fabrication des pains ne dépasse pas la recommandation de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation de l'Environnement et du Travail (ANSES) soit 18 g/kg de farine.

Les pains sont fabriqués avec un pétrissage peu intense et un process long pour favoriser la production des arômes.

Les températures de conservation des produits sont régulièrement contrôlées et l'entreprise a, de préférence, recours à un laboratoire spécialisé.

Le professionnel s'appuie de préférence sur le Guide des Bonnes pratiques d'hygiène de la boulangerie et de la pâtisserie pour la surveillance de la qualité sanitaire de ses produits.

L'information sur les allergènes est à la disposition des clients et l'étiquetage des produits permet une information transparente.

### 3) Engagements accueil/accessibilité

Le professionnel veille à adapter ses horaires d'ouverture aux attentes de ses clients et à proposer un accueil attentif et des conseils personnalisés.

Le professionnel veille à offrir une bonne accessibilité de son magasin aux personnes handicapées. En cas d'impossibilité matérielle, il met en œuvre des solutions alternatives pour y remédier.

### 4) Engagements d'ordre sociétal

Le professionnel choisit de préférence des circuits courts d'approvisionnement, des produits nobles, de saison, privilégiant la qualité gustative.

Le professionnel veille à la pérennité du métier grâce à la transmission des savoir-faire en accompagnant les apprentis. Au-delà, il s'engage à former l'ensemble de son personnel.

Le professionnel veille à la qualité et, notamment, à la fraîcheur de ses produits et s'efforce de donner ses invendus à des œuvres caritatives et à pratiquer le tri sélectif des déchets.

**Boulangère, Boulanger, venez rejoindre notre marque-label ; soyez fiers de devenir « Boulanger de France »** Pour en savoir plus : contactez votre groupement départemental

### Une campagne de communication pour valoriser votre savoir-faire et la marque-label « Boulanger de France »

4 semaines de publicité toucheront des millions de personnes. Cette campagne d'envergure nationale est une première pour la CNBPF :

- En TV, des spots sur Télématin sur France 2, émission leader de la matinale, 1 million de téléspectateurs par jour !
- Sur RTL, première radio de France : 6,5 millions d'auditeurs par jour.
- Une présence sur le replay My TF1 : plus de 12 millions de visiteurs par mois.

.../...

Le site internet [www.boulangerdefrance.org](http://www.boulangerdefrance.org)

Visitez et faites connaître ce nouveau site, vous y trouverez :

- **Page d'accueil** : les engagements de fabrication, santé et hygiène, accueil et accessibilité et engagement sociétal, téléchargement de la charte de qualité ...
- **Marque** : définition, témoignages...
- **Boutique** : mise en ligne prochainement. **Adhésion en ligne, commande des kits de communication**
- **Géolocalisation**
- **Revue de presse**
- **Contact**
- **Mentions légales.**

La Page Facebook officielle « **Boulangier de France** » est ouverte depuis le 15 janvier. Il s'agit, à travers cette page, de rassembler tous les acteurs autour de notre marque-label. Partagez les informations, faites-la découvrir à vos amis, connaissances...

---



### Télévision

#### France 2 : Emission « Tout compte fait »

« Tout Compte Fait » proposera un reportage sur la marque-label « Boulangier de France ». Rendez-vous ce samedi 7 mars à 14h00 sur France 2 !



### Facebook - Boulangier c'est un métier change de nom

La page Facebook « Boulangier c'est un métier » est devenue **Confédération nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française #CNBPF**

Retrouvez-nous directement à cette adresse :

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

Venez-nous rejoindre ! Déjà 11 000 fans nous suivent ! Et également sur Twitter @cnbpf

Aider les boulangers-pâtisseries au quotidien et préparer la profession à long terme en anticipant les changements et les mutations telles sont les vocations de la Confédération.

---