

Le livret d'optimisation de gestion d'une boulangerie-pâtisserie

Livret d'optimisation de gestion d'une BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Bonnes pratiques



La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a conçu un livret d'optimisation de gestion d'une boulangerie-pâtisserie. Ce guide vise à transmettre de bonnes pratiques et habitudes aux artisans afin qu'ils puissent améliorer le fonctionnement de leur entreprise.

Au sommaire de ce livret :

- Le compte de résultat
- Les soldes intermédiaires de gestion : piloter son activité
- Maîtriser ses coefficients
- Les charges externes
- La masse salariale
- L'excédent brut d'exploitation
- Points juridiques

Pour le consulter, rendez-vous dans la rubrique « [Règlementation et qualité](#) » du site boulangerie.org.

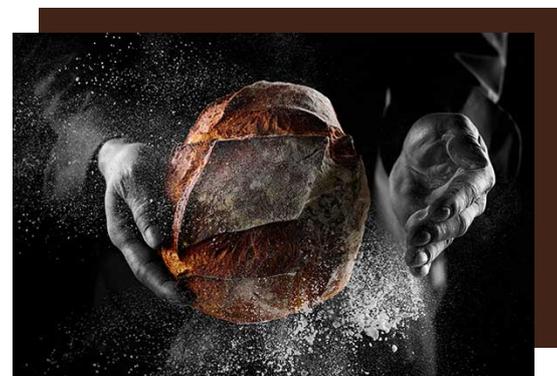
Le 14e Festival International de la Photographie Culinaire

La Confédération est partenaire de la 14e édition du Festival International de la Photographie Culinaire. Depuis 2009, cet événement valorise chaque année la créativité des photographes sur un terme alimentaire.

Pour cette édition, le pain sera à l'honneur. 20 photographes plasticiens français et étrangers devront produire un triptyque de photos sur cette thématique. Le Prix des Jeunes Talents récompensera le travail commun de jeunes en formation à l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris et de jeunes photographes issus de l'école SPEOS.

Retrouvez les réalisations à la Salle Olympe de Gouges dans le 11ème arrondissement de Paris du 17 au 30 novembre.

En savoir plus sur le site du FIPC [ici](#)



Les résultats du 4e Concours national du Meilleur Croissant au Beurre

Du 9 au 11 octobre au CFA de Saint Germain de Lusignan près de Jonzac (17), 20 candidats ont redoublé d'efforts pour décrocher le titre de champion national. Chacun d'entre eux avait 5 heures pour produire 30 croissants pur beurre notés sur plusieurs critères de fabrication et de dégustation.

Le podium de cette 4e édition :

- 1er - Alexis DOUINE (région Auvergne-Rhône-Alpes)
- 2ème - Denis PETESIC (région Provence-Alpes-Côte d'Azur / Corse)
- 3ème - Yohann MAQUAIRE (région Hauts-de-France)

Un grand bravo à tous les candidats pour leur performance.

10e Semaine de l'Excellence

La 10e Semaine de l'Excellence organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française se tiendra du 21 au 23 novembre à l'URMA Campus Avignon - CFA Saint Roch. 2 concours s'y dérouleront :

- Le 42ème Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France ;
- Le 13ème Trophée des Talents, du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur nos rubriques [Concours professionnels](#) et [Actus concours](#) sur boulangerie.org



Nouveautés sociales et parentalité

Pour les salariées victimes d'une fausse couche

La **loi n°2023-567** du 7 juillet 2023 supprime le délai de carence pour le versement des indemnités journalières de sécurité sociale en cas d'incapacité de travail suite à une interruption spontanée de grossesse ayant lieu avant la 22ème semaine d'aménorrhée. Il est aussi interdit de rompre le contrat de travail d'une salariée pendant les dix semaines suivant une interruption spontanée de grossesse médicalement constatée ayant eu lieu entre la 14ème et la 21ème semaine d'aménorrhée.

Pour les salariés bénéficiaires d'un congé de présence parentale

La **loi n°2023-622** du 19 juillet 2023 accorde aux salariés en congé de présence parentale une protection contre la rupture de leur contrat de travail.

Pour certains événements familiaux

La même loi allonge des congés pour événements familiaux.

- Le congé lié au décès d'un enfant d'au moins 25 ans passe à 12 jours ouvrables ;
- Le congé lié au décès d'un enfant de moins de 25 ans, d'une personne âgée de moins de 25 ans à la charge effective et permanente du salarié, ou quel que soit son âge si l'enfant décédé était lui-même parent, passe à 14 jours ouvrables minimum ;
- Le congé lié à l'annonce de la survenue d'un handicap, d'une pathologie chronique nécessitant un apprentissage thérapeutique ou d'un cancer chez l'enfant du salarié passe à 5 jours ouvrables.

ITELIS : Le réseau d'opticiens et d'audioprothésistes

Pour permettre à vos salariés d'accéder à des prestations de qualité aux meilleurs coûts, AG2R LA MONDIALE a choisi le réseau de soins Itelis qui permet de trouver les professionnels de santé les plus adaptés et de profiter de la dispense d'avance de frais.

Des tarifs exclusifs en optique (jusqu'à 40% d'économie sur les verres,...) et sur les aides auditives (15% d'économie en moyenne).

Pour accéder au réseau de soins, rendez-vous sur l'**espace client** rubrique « trouver un professionnel de santé ».

Retrouvez toutes les informations sur **AG2R LA MONDIALE**



Découvrez nos produits logotés sur la boutique en ligne du site lesnouvellesdelaboulangerie.fr → 

