

### 10ème édition du livre *Devenir Boulanger*

Devenir Boulanger, manuel de référence pour les futurs professionnels en boulangerie-pâtisserie, a été actualisé en début d'année. Du CAP jusqu'au Brevet de Maîtrise, tout professionnel trouvera des connaissances théoriques et pratiques, adaptées à son niveau de formation, qui lui permettront d'enrichir son apprentissage.

Cette nouvelle édition tient compte de nouvelles évolutions notamment sur la réglementation sur le gaspillage et l'interdiction du plastique jetable, les questions relatives à l'énergie, sans oublier la récente inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

Pour le commander, rendez-vous sur la [boutique en ligne](#) du site des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie.



### *Boulangier de France : la marque des artisans engagés*

Être Boulanger de France, c'est respecter une série d'engagements contrôlés par un organisme de certification : fabrication artisanale, bien-être et hygiène, accueil et accessibilité, responsabilité sociétale. L'ensemble de ces engagements porte l'identité et les valeurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale. En résumé, la marque incarne un véritable gage de fierté pour les artisans et de qualité pour les consommateurs. Si vous souhaitez devenir Boulanger de France, rendez-vous sur [www.boulangierdefrance.org](http://www.boulangierdefrance.org).

Découvrez [ici](#) l'interview d'une Boulangère de France Nathalie Volatier qui nous partage sa vision de la marque.



### *Café Croissant : votre WEB TV dédiée à la boulangerie*

Vous tenir informé de tout ce qui concerne votre profession, c'est l'une des raisons premières de la Confédération !

Café Croissant c'est un support d'informations complémentaire au journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie. Reportages, interviews, produit du mois, minute conseil, agenda... des rubriques qui vous informent sur l'actualité de la profession. Chaque émission est diffusée mensuellement sur la chaîne YouTube de la Confédération.

C'est LE rendez-vous à ne pas manquer ! Cliquez [ici](#) pour visionner l'émission de février.



### *Bilan de prévention de votre caisse de retraite complémentaire Agirc-Arrco*

Vos salariés ont la possibilité dès l'âge de 50 ans de bénéficier gratuitement (pris en charge par l'Agirc-Arrco) d'un bilan de prévention personnalisé réalisé par un médecin et un psychologue. D'une durée de 2 h, ce parcours permet de dresser une évaluation globale personnalisée de leur situation à travers différents bilans (médical, social, psychologique...)

A l'issue, un ensemble de conseils personnalisés seront délivrés, assortis d'un parcours de prévention : conseils, ateliers de mise en pratique sur des thèmes comme l'alimentation, le sommeil...

[En savoir plus](#)



## **Accident du travail : les réserves de l'employeur peuvent être ajoutées en ligne**



L'employeur peut ajouter des réserves motivées à la déclaration d'accident de travail, directement sur le site [net-entreprises.fr](http://net-entreprises.fr) dans les 10 jours suivant cette déclaration.

Une fois saisies, ces réserves sont directement transmises à la CPAM du salarié pour traitement.

## **Interdiction de l'impression et de la distribution systématiques des tickets de caisse**

A compter du 1er avril 2023, il est interdit d'imprimer et de distribuer automatiquement les tickets de caisse et de carte bancaire des clients, dans les surfaces de vente et dans les établissements recevant du public. Cela s'applique quel que soit le montant de la transaction. L'envoi du ticket par email et SMS n'est pas obligatoire.

Le professionnel doit en informer le consommateur, par voie d'affichage et préciser que l'impression du ticket n'est réalisée qu'à sa demande. Une mise à jour des terminaux de paiement doit être effectuée par l'éditeur du logiciel de caisse.



## **Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française**

Le Concours national de la Meilleure Baguette de Tradition Française se déroulera, du lundi 15 au mercredi 17 mai sur le parvis de Notre-Dame de Paris, face au public.

Pour ce concours, les sélections se font au niveau départemental puis régional. Chaque région doit communiquer la liste de ses candidats à la Confédération nationale avant le vendredi 14 avril 2023.

Vous souhaitez participer à la sélection départementale ? il est encore peut-être temps ! Contactez sans plus tarder votre groupement professionnel départemental.

Pour avoir un aperçu des éditions passées, rendez-vous [ici](#)



## **Épreuves Qualificatives MOF Boulanger**

Les épreuves qualificatives de la 27ème session du concours MOF Boulanger (Meilleur Ouvrier de France) viennent de se tenir à l'URMA Laval et au CFA d'Arras du 13 au 15 Février.

La finale se tiendra les 17 et 18 avril prochain.

Bravo à tous les candidats pour la qualité de leur travail ainsi qu'aux membres du jury pour leur rigueur.

