

50^{ème} Concours International UIBC des Jeunes Boulangers



Tous avec l'Equipe de France des Jeunes Boulangers qui nous représentera lors du 50^{ème} Concours International UIBC des Jeunes Boulangers du **8 au 11 Juin 2022 à BERLIN.**

Le thème du concours est : la Nature

Les candidates sont :

- Julie Unterreiner (N° 1 aux MJB 2021)

- Léa Paturel (N° 2 aux MJB 2021)

Elles sont coachées par Jean-Yves Kitzinger et le jury Français est Jean-Claude Iltis.

Belle compétition à tous...

8^{ème} Concours national de la meilleure baguette de tradition française



Le 8^{ème} Concours National de la Meilleure Baguette de Tradition Française s'est déroulé sur le Parvis de Notre-Dame de Paris, du 16 au 18 mai.

Vingt candidats représentant douze régions de France ont été sélectionnés à l'issue des concours régionaux de la Meilleure Baguette Régionale de Tradition Française.

A l'issue de la finale nationale, ont été déclarés finalistes :

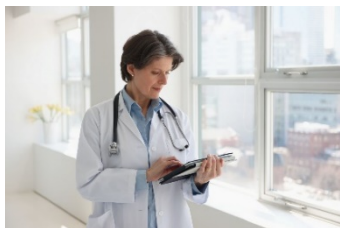
- Fabrice ALLIROL pour la Région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- Anthony DE MEYER pour la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ;
- Mohammed EL GHARBI pour la Région Île-de-France.

Le lauréat de l'édition 2022 est Patrick BAILLET de la Région Grand Est, le second est Anthony BEUCHET de la Région Île-de-France, le troisième est Jérémy KEIL de la Région Grand Est.



Bravo à tous les candidats !

Avec la téléconsultation médicale : simplifiez-vous la vie – Information à destination des salariés de la profession



Dans le cadre de la complémentaire santé de votre profession, assurée par AG2R LA MONDIALE, vous bénéficiez de la téléconsultation médicale.

Que comprend votre service de téléconsultation médicale ?

- Médecin généraliste, disponible sous 30 minutes ou sur rendez-vous,
- Service disponible 24h/24, 7j/7 et accessible depuis la France et l'étranger,
- Respect du secret médical et de la confidentialité des données personnelles,

- Prescription d'ordonnance, le cas échéant.

Pour votre information la téléconsultation ne délivre pas d'arrêt de travail.

Des médecins disponibles 24h/24 et 7j/7, où que vous soyez.

Un seul numéro depuis la France ou l'étranger : +33 1 41 85 82 84 (prix d'un appel local)

Retrouvez toutes les informations sur le site [AG2R LA MONDIALE](https://www.ag2r-lamondiale.fr)

Les formulaires d'arrêt de travail fusionnent



Dans une information publiée en date du 19 avril 2022 sur son site internet, l'Assurance Maladie indique que **l'avis d'arrêt de travail, le certificat médical de prolongation AT/MP et le certificat initial AT/MP établis par les professionnels de santé fusionnent pour leur partie arrêt de travail**. Cette évolution concerne à la fois les arrêts initiaux ou de prolongation.

La fusion de ces documents fait suite au décret n° 2019-854 du 20 août 2019 portant diverses mesures de simplification dans les domaines de la santé et des affaires sociales et à l'article 100 de la loi de financement de la sécurité sociale

pour 2021.

Cette évolution a pour but de simplifier la prescription des arrêts de travail pour les professionnels de santé et de rendre plus lisible les démarches pour l'ensemble des acteurs concernés, employeurs comme salariés.

- **Quels sont les changements dans les démarches pour les employeurs ?**

- *En cas d'arrêt de travail initial ou de prolongation*

Les employeurs ne recevront plus qu'un seul *Cerfa* qu'il concerne un arrêt maladie, maternité, paternité ou accident du travail, maladie professionnelle. Cette précision est portée directement sur le formulaire sous la forme d'une case cochée.

Les règles de transmission du volet destiné à l'employeur restent inchangées. L'employeur pourra ainsi recevoir toutes les informations relatives aux arrêts de travail sur la base d'un *Cerfa* unique.

- *Concernant les certificats médicaux relatifs à la reconnaissance et au suivi des accidents du travail et des maladies professionnelles*

Ils ne porteront plus de prescription d'arrêt de travail et ne seront donc plus adressés à l'employeur par le salarié. Ils resteront accessibles en cas d'accident de travail ou de maladie professionnelle faisant l'objet d'une investigation par les services de la caisse primaire (certificats médicaux initiaux, de rechute ou de nouvelles lésions) dans le cadre de la période contradictoire précédent la décision de prise en charge ou de rejet du sinistre.

- **Quelles sont les informations clarifiées et précisées pour l'employeur ?**

Cette réforme inclut également l'ajout de la prescription du congé de deuil parental et permet au médecin prescripteur d'indiquer explicitement s'il autorise son patient à exercer une activité pendant son arrêt de travail et, le cas échéant, la nature de celle-ci.

Le formulaire porte dorénavant diverses précisions dans le cas où l'assuré exerce simultanément plusieurs activités professionnelles (artistes auteurs, élus locaux).

- **Quelles sont les règles de déclaration et d'instruction inchangées ?**

- En cas d'accident, le salarié doit prévenir son employeur dans les 24h qui suivent l'accident. Ce dernier bénéficie de 48h pour déclarer l'accident du travail à la caisse d'assurance maladie de son salarié.

- En cas d'investigations par la caisse, le certificat médical initial est mis à disposition sur le questionnaire risques professionnels.

En cas de rechute ou de nouvelle(s) lésion(s), le certificat médical est systématiquement transmis à l'employeur afin que ce dernier puisse émettre d'éventuelles réserves. En dehors des cas relatifs aux accidents de travail et maladie professionnelles, l'assuré doit toujours adresser le volet de l'avis d'arrêt de travail dans un délai de 48h. Cette évolution se met en place progressivement, au fur et à mesure de l'usage par les professionnels de santé, prescripteurs des arrêts de travail, des nouveaux formulaires.

Quel risque pour l'employeur en cas de défaut de remise d'attestation de formation au salarié ?

Un arrêt rendu par la chambre sociale de la Cour de cassation, le 13 avril 2022 <https://cf-files.open.lefebvre-dalloz.fr/f1f13088e-14c0-442a-a4b3-9fb1900bfd43/f1f13088e-14c0-442a-a4b3-9fb1900bfd43.pdf> rappelle qu'un employeur qui ne remet pas au salarié ses attestations de formation lui fait perdre une chance d'être recruté. Il peut donc être condamné à lui verser des dommages et intérêts.

En l'espèce, un salarié est engagé pour plusieurs missions par une entreprise de travail temporaire et suit deux formations de techniques de soudage. L'employeur ne lui remet pas ses attestations de formation à l'issue de son dernier contrat.

Le salarié saisit les juridictions prud'homales pour demander la remise des attestations de formation et le paiement de dommages et intérêts.

N'ayant pas obtenu satisfaction, il saisit la Cour d'appel. Cette dernière reconnaît que le salarié « a perdu une chance d'être recruté sur certaines offres d'emploi en étant dans l'impossibilité de présenter les certificats de soudure attestant de ses formations ».

Toutefois, elle rejette sa demande en paiement de dommages et intérêts car le salarié ne verse aux débats aucun document permettant à la cour d'évaluer précisément le préjudice subi du fait de la perte de cette chance.

Le salarié se pourvoit alors en cassation.

La Haute juridiction casse et annule cette décision, car « en refusant d'évaluer le préjudice dont elle avait constaté l'existence en son principe, la Cour d'appel a violé l'article 4 du code civil.

En effet, selon la chambre sociale de la Cour de cassation le juge ne peut pas refuser de statuer sur une demande dont il admet le bien-fondé en son principe, au motif de l'insuffisance des preuves fournies par une partie.

Application de cette jurisprudence au secteur de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie

Lorsque le salarié a suivi une ou des formation(s), l'employeur doit impérativement remettre ses attestations de formation au salarié.

Rupture conventionnelle : l'indemnité est due aux ayants droits du salarié décédé après l'homologation



La rupture conventionnelle est un mode de rupture où l'employeur et le salarié conviennent d'un commun accord des conditions de rupture du contrat de travail à durée indéterminée.

Un arrêt rendu par la chambre sociale de la Cour de cassation, le 11 mai 2022 ([Décision - Pourvoi n°20-21.103 | Cour de cassation](#)) rappelle qu'une fois le délai de rétractation écoulé, la convention de rupture conventionnelle est transmise à l'administration pour homologation. La question posée est de savoir si, en cas de décès du salarié après cette

homologation mais avant la date de rupture fixée par les parties dans la convention, l'employeur est toujours tenu de verser l'indemnité convenue.

En l'espèce, un salarié conclut une rupture conventionnelle avec son employeur, le 11 septembre 2015. La date de fin de contrat est fixée au 21 octobre 2015 mais homologuée le 9 octobre 2015. Le salarié décède entre la date d'homologation et la date de fin de contrat.

L'employeur ne verse pas l'indemnité de rupture conventionnelle aux ayants droits qui saisissent les conseils des prud'hommes.

La Cour d'appel leur donne ensuite raison. L'employeur se pourvoit en cassation.

.../...

La chambre sociale de la Cour de cassation en déduit que la créance d'indemnité de rupture conventionnelle, si elle n'est exigée qu'à la date fixée pour la rupture, naît de l'homologation de la convention. Ainsi, le décès du salarié intervenu après l'homologation et avant la date de rupture du contrat ne permet pas à l'employeur de s'exonérer du versement de l'indemnité spécifique de rupture.

Ses ayants droit étaient bien fondés à en réclamer le paiement.

Application de cette jurisprudence au secteur de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie

Dans le cadre d'une procédure de rupture conventionnelle, en cas de décès du salarié après l'homologation de la convention de rupture mais avant la date de rupture fixée par les parties dans la convention, l'employeur doit impérativement verser l'indemnité convenue.

Précisions sur l'objet des actions de formation à la création d'entreprise éligibles au CPF

Les actions doivent avoir pour objet de réaliser le projet de création ou de reprise d'entreprise et de pérenniser l'activité du créateur ou repreneur.

L'organisme de formation doit vérifier d'une part la consistance et la viabilité économique du projet de création ou de reprise et d'autre part que la formation proposée saura répondre à l'activité visée par le stagiaire. Ce dernier doit remplir l'attestation mentionnée dans le [guide EDOF](#)

Lors d'un contrôle sur cette formation, l'organisme doit être en capacité de justifier de la manière dont il vérifie cette double vérification : le projet du stagiaire et l'évaluation de sa compétence.

La formation doit avoir pour but l'acquisition des compétences entrepreneuriales concourant directement au démarrage, à la mise en œuvre et au développement du projet de création ou de reprise d'une entreprise et à sa pérennisation. Est exclue toute formation limitée à un métier, à un « geste professionnel » ou à une capacité technique ou spécifique quelconque.

L'organisme de formation doit proposer une formation qui permette d'atteindre l'objectif professionnel visé par le projet de création et de reprise, ainsi qu'en assurer un suivi pédagogique efficace pour maximiser la réussite du projet par le stagiaire. En cas de contrôle, l'organisme de formation doit présenter un justificatif de suivi pédagogique prenant en compte l'évaluation de l'atteinte de l'objectif professionnel.

Enfin, la note rappelle que l'organisme de formation peut se faire habilitier par un certificateur à une certification Acre pour disposer des garanties de conformité utiles.

[Note à l'attention des organismes de formation du 2 mai 2022](#)

Accord de branche sur la formation

Boulangerie-pâtisserie (entreprises artisanales)

- Accord paritaire du 28 octobre 2021 relatif au dispositif de reconversion ou promotion par alternance (Pro-A)
- Arrêté d'extension du 4 février 2022

[Fiche descriptive de l'accord](#)

Café croissant



« Café Croissant », la Web TV dédiée aux actualités de la boulangerie-pâtisserie.

Vous tenir informé de tout ce qui concerne votre profession, c'est l'une des raisons premières de la Confédération ! La Confédération a en effet décidé de créer sa **WebTV** pour éclairer sur le métier ; un support d'informations complémentaire au journal Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie paraissant tous les 15 jours et qui reste **LE** journal professionnel qui vous informe, vous défend et nous relie. **Café Croissant** ce sont des émissions, mêlant plateau et reportages. **Café Croissant est votre Web TV !**

Chaque premier lundi du mois, c'est **LE** rendez-vous à ne pas manquer, diffusé sur la chaîne YouTube de la Confédération ! [Voir l'épisode du 7 juin !](#)

→ On compte sur vous !

N'hésitez pas à nous envoyer vos vidéos d'événements liés au secteur à : cafecroissant@boulangerie.org

Devenir Boulanger – une édition interactive !



Le livre Devenir Boulanger fait partie des manuels de référence des personnes en formation, du CAP au Brevet de Maîtrise et a fait l'objet d'une nouvelle édition augmentée en septembre 2020. Cette version modernisée et ludique va devenir un incontournable pour votre équipe au quotidien. Enrichie de **recettes** présentées tant par des **MOF**, que des maîtres boulangers, cette **nouvelle édition interactive** vous permettra de visionner directement à partir de votre smartphone sur le site internet dédié des **vidéos** et **documentaires**.

Commandez cet ouvrage sans plus attendre sur la [Boutique en ligne](#) .

Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie, au plus près de l'actualité...



Aux plans de la réglementation, du social, du juridique, de la formation professionnelle, du savoir-faire, de la communication, de l'évolution du métier, des nouveaux produits et des nouveaux équipements, la vie de la boulangerie-pâtisserie est riche d'une actualité sans cesse

renouvelée.

La périodicité du journal Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie, **publié tous les quinze jours**, permet de suivre au plus près l'actualité et d'informer ses lecteurs dans les meilleurs délais.

Plus vite et mieux informés, les chefs d'entreprises, boulangers et boulangères peuvent ainsi prendre les décisions adéquates concernant la gestion de leur entreprise ou participer aux grandes actions de communication mises en œuvre pour eux par la Confédération nationale et les groupements professionnels départementaux.

[En savoir plus](#)

Boulangier de France : la marque des artisans engagés



Être Boulangier de France, c'est respecter une série d'engagements contrôlés par un organisme de certification : Bureau Veritas. La fabrication artisanale des pains, des principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie et de restauration boulangères est fondamentale pour qu'un artisan boulanger-pâtissier puisse devenir Boulangier de France. L'ensemble de ces engagements porte l'identité et les valeurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale pour rendre la profession plus

forte. En résumé, Boulangier de France incarne ainsi un véritable gage de fierté pour les artisans et de qualité pour les consommateurs.

Vous souhaitez devenir Boulangier de France ? Rendez-vous sur www.boulangierdefrance.org

Connaissez-vous l'EPI – l'Espace Pain Information ?



L'Espace Pain Information est né de la rencontre des acteurs de la Filière : les céréaliers, les meuniers et les boulangers. C'est un **centre de documentation et d'information** qui a pour vocation de faire découvrir cette Filière : ses hommes, ses métiers, ses produits.

- Vous organisez des animations dans votre boutique, avec des écoles, des portes ouvertes ? l'EPI vous accompagne en vous proposant une documentation pédagogique riche et variée : brochures, dépliants, affiches, cartes postales, micro-guides. Il centralise également les données statistiques, techniques, nutritionnelles, documents iconographiques et bibliographiques de l'ensemble de la Filière.

L'Espace Pain Information c'est aussi 2 sites Internet :

www.espace-pain-info.com : un contenu riche sur le blé, la farine et le pain, de la documentation consultable en ligne, téléchargeable et imprimable, des recettes pour tous les mordus de pain, un espace catalogue pour commander en ligne mais aussi des vidéos sur la filière blé-farine-pain.

www.co-pain.fr pour les + jeunes. Du contenu adapté aux enfants sur le blé, la farine et le pain, des jeux autour de la filière blé-farine-pain pour apprendre en s'amusant, des brochures sur le pain, consultables en ligne, téléchargeables et imprimables, un espace kit pédagogique pour jouer en ligne.

Pour + d'informations, des renseignements sur la documentation : info@espace-pain.info ou 01 44 18 92 16 (Du lundi au vendredi entre 9h et 12h et 14h et 18h).

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française
