

Pleins feux sur les concours !



Concours MOF Boulanger

Le calendrier du concours MOF boulanger a été revu.

Les qualifications auront lieu **en avril 2022 et les finales en septembre 2022** sous toutes réserves.

Concours national de la meilleure Baguette de tradition française

Il sera organisé sur le parvis de la cathédrale Notre-Dame-de-Paris, **les 4-5-6 octobre 2021**, dans le cadre de la Fête du Pain Paris.

Concours national du meilleur Croissant au beurre

Il aura lieu **fin octobre 2021, les 25, 26, 27** au CFA-CMA de Vannes afin d'honorer la Région du gagnant de la précédente édition, Jean-Baptiste CORTAIS.

Semaine de l'Excellence

Cette Semaine de l'Excellence, concours phare de la Confédération, se tiendra au CFA de Metz, **la dernière semaine de novembre 2021**.

Concours MAF

Les métiers concernés sont : la boulangerie, les desserts de restaurant, la sommellerie, la poissonnerie, les primeurs, les métiers du pressing.

Il n'est pas question de remettre en cause notre concours phare à savoir le concours du Meilleur Jeune Boulanger. Ce dernier coexistera avec le MAF dont la finale nationale se déroulera sur le salon SERBOTEL (Parc des expositions Nantes du 17 au 20 octobre 2021).

Il est essentiel que la famille boulangère artisanale soit unie afin de donner aux jeunes les meilleures chances de réussir et d'accroître leur employabilité grâce à nos MOF, à nos professionnels de la boulangerie qui font un merveilleux travail de mentorat.

Ces deux concours permettent aux candidats de développer leur goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité, leur passion, leur esprit d'initiative, de progresser dans leurs compétences, d'obtenir la juste récompense de leur effort et de témoigner avec fierté aux yeux de tous de l'efficacité de leur formation. Ce cercle vertueux associant formation et expérience professionnelle est dès lors une chance indispensable à notre pays, tant pour les jeunes qui choisissent cette voie que pour les entreprises qui les accueillent.

Les WorldSkills

Les Finales nationales reprennent sous un format inédit !

Une première phase d'épreuves se tiendra du 30 mars au 16 octobre 2021. Cette phase 1 a pour but d'ancrer véritablement la compétition dans les territoires avec 56 métiers en compétition, dont la boulangerie, répartis sur 50 sites d'accueil de différentes typologies (CFA, lycées professionnels, entreprises...) et 13 régions. Une occasion unique de mettre en avant les métiers qui composent la Compétition WorldSkills sur l'ensemble du territoire métropolitain.

Une nouvelle étape a été décidée dans un souci de performance afin de permettre la montée en compétences des jeunes compétiteurs en vue de la phase 2 en site unique, à Lyon, du 13 au 15 janvier 2022.

Les formations « Boulanger de France »



Complémentaire au stage d'optimisation « Boulanger de France » et s'adressant aux vendeuses/vendeurs, Mme Estelle LEVY, formatrice consultante indépendante - spécialisée en commerce pour les métiers de bouche, s'est proposée de réaliser une formation en vente dédiée principalement au thème, pour le compte de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Elle vous accompagnera pour monter les demandes de prise en charge des artisans ou des salariés. Deux régions ont été choisies pour tester cette formation à savoir la Franche-Comté et l'Île-de-France ce qui n'empêche pas les autres régions de faire remonter les attentes du terrain.

Ces formations ne pourront se faire que si et seulement si tous les stagiaires ont une prise en charge soit du FAFCEA, soit de l'OPCO-EP.

Les artisans certifiés « Boulanger de France » veulent parfaire leur communication au niveau de leur entreprise. **Les vendeuses/vendeurs seront les ambassadeurs de la marque.**

Les stages d'optimisation « Boulanger de France » se poursuivent avec le formateur de l'INBP, M. Philippe HERMENIER, MOF Boulanger.

Rapprochez-vous de votre groupement départemental pour vous inscrire et y participer.

Formation : quelles obligations d'ici le 30 juin 2021 ?



Le premier trimestre de l'année 2021 s'est achevé et la date butoir de réalisation des entretiens professionnels fixée au 30 juin 2021 approche. Cette échéance est également à respecter pour l'inscription sur le CPF des heures de DIF ainsi que pour obtenir le financement exceptionnel d'une VAE.

Réalisation des entretiens professionnels

Les employeurs peuvent reporter, jusqu'au 30 juin 2021, les entretiens professionnels des salariés devant se tenir entre le 1er janvier 2020 et le 30 juin 2021. Ce report jusqu'au 30 juin 2021 concerne les entretiens professionnels bisannuels et l'entretien "état des lieux" se

tenant tous les 6 ans.

Le code du travail ne prévoyant pas de modalité spécifique d'organisation, l'entretien professionnel peut être réalisé sous forme de visioconférence à condition qu'il donne lieu à la rédaction d'un document dont une copie est remise au salarié.

Inscription des heures de DIF sur le CPF

Les heures acquises au titre du DIF peuvent être utilisées dans le cadre du CPF, sans limite de temps, sous réserve que le titulaire du compte les inscrive sur son compte avant le 30 juin 2021. A défaut d'inscription, le solde d'heures de DIF sera perdu.

Cette inscription se fait sur le site www.moncompteformation.gouv.fr ou sur l'application "**Mon Compte Formation**".

Financement de la VAE

Jusqu'au 30 juin 2021, les Opco et les Transitions Pro peuvent, à titre exceptionnel, prendre en charge, dans le cadre de la VAE, les frais de positionnement du bénéficiaire, l'accompagnement à la constitution des dossiers de recevabilité et la préparation au jury ainsi que les frais afférents à ces jurys. Chaque financeur détermine le montant pris en charge qui ne peut dépasser 3000 euros par dossier de VAE.

A titre d'exemple, Transitions Pro Ile-de-France finance les 3 étapes (recevabilité, accompagnement, examen auprès du jury). Elles sont prises en charge forfaitairement à hauteur de 2000 € TTC. Transitions Pro Ile-de-France recommande également de déposer sa demande de financement 1,5 mois (45 jours) avant le début de l'accompagnement.

Apprentissage : lancement du concours **Filme ton job !**



Valorisation de vos apprentis

Impliquer les jeunes dans la valorisation de l'apprentissage reste-t-il l'un des moyens les plus efficaces pour motiver les candidats qui hésitent à franchir le pas. C'est là tout le concept du concours **Filme ton job !** : « Permettre un échange d'informations et la valorisation de l'apprentissage et de ses métiers, par les jeunes eux-mêmes, pour les jeunes et futurs apprentis ! »

Pour les participants à l'opération, c'est aussi l'occasion d'un retour réflexif sur leur parcours et la possibilité de s'initier à la réalisation vidéo. Le défi consiste à présenter leur quotidien en entreprise ou en CFA en 3

minutes maximum. À charge pour eux de publier leur production sur la plateforme www.filmetonjob.com/ avant le 5 juillet 2021.

Ce sera ensuite au tour du jury de se mettre au travail, avec l'objectif de récompenser les lauréats lors d'une remise des prix nationale et de trois remises régionales (Hauts-de-France, Île-de-France et Nord-Franche-Comté), prévues pour le 1er septembre 2021.

Informations et inscription : www.filmetonjob.com/

Transitions collectives (TRANSCO)

C'est un nouveau dispositif porté par le Ministère du Travail. Il a vocation à anticiper les mutations sectorielles et d'accompagner la reconversion des salariés, dont l'emploi est menacé. L'objectif est de les former pour les amener vers **des emplois porteurs comme la boulangerie-pâtisserie** sur un même bassin de vie.

Grâce à cette mise en relation entre les entreprises en difficultés et celles porteuses d'emplois, les salariés sont suivis dans un cadre très sécurisé avec le maintien de leur salaire par l'État et la prise en charge de leur formation.

Les démarches des boulangeries-pâtisseries

- Vous faites connaître auprès de l'OPCO-EP vos métiers porteurs ;
- vous bénéficiez de l'accompagnement de votre Opco pour rencontrer des candidats, salariés en mobilité ;
- vous contribuez à la valorisation de votre activité en proposant des immersions métiers ou stages.

Pour toute information ou toute demande d'accompagnement :

- contactez directement notre centre contact 09 70 838 837 (appel non surtaxé) ;
 - ou notre conseiller OPCO-EP.
-

Téléthon 2020 : un résultat exceptionnel



Perturbé par l'épidémie de Covid-19 et le confinement, le Téléthon 2020 a dû se réinventer ! Bénévoles, organisateurs d'animations, donateurs, partenaires, familles... tous ont été au rendez-vous de cette grande fête de la solidarité, et se sont mobilisés autrement. Le résultat dépasse

toutes les attentes : **77 298 024 euros**. Boulangères, boulangers, vous avez été nombreux à vous mobiliser, à tous, un grand merci !

Pour en savoir + : <https://www.afm-telethon.fr/actualites/telethon-2020-resultat-exceptionnel-merci-140811>

Le 16 mai, c'est la Saint-Honoré, patron des boulangers !

Chaque année, traditionnellement, la Fête du Pain, organisée par la CNBPF, a lieu durant cette période, partout en France. Cette année, le contexte sanitaire particulier ne permet pas d'impulser des actions collectives tant à l'extérieur que dans les boutiques. Aussi, nous vous proposons de valoriser cette journée qui est la vôtre : **Le 16 mai, les artisans boulangers-pâtisseries fêtent la Saint-Honoré !**

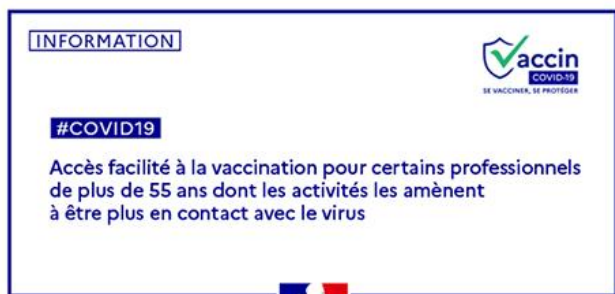
Aliment de base autrefois, aliment de plaisir et de santé aujourd'hui, le pain a une place bien particulière dans notre paysage gastronomique et alimentaire. **Boulangier, votre métier est un métier de passion, l'inspiration du professionnel que vous êtes donne son empreinte aux pains qui sortent de votre fournil.**

Le 16 mai est l'occasion de rappeler aux consommateurs qu'ils ont tous un artisan boulangier à proximité.

Pour habiller cet évènement, nous vous proposons 2 visuels à apposer dans votre magasin. Contactez votre groupement professionnel pour obtenir les fichiers prêts à imprimer.



COVID19 - De nouvelles professions prioritaires à la vaccination



Vous avez + de 55 ans ? Vous pouvez être vacciné !

Depuis le 24 avril, **boulangères, boulangers âgés de 55 ans et plus – chefs d'entreprise, vous pouvez vous faire vacciner contre la Covid-19.** Des créneaux vous sont dédiés dans les centres de vaccination identifiés par les Agences Régionales de Santé (ARS). Pour bénéficier du vaccin, il faut présenter pour les salariés une déclaration sur l'honneur ou un bulletin de salaire, et pour les travailleurs indépendants, une déclaration sur l'honneur ou la carte professionnelle.

En parallèle, les professionnels concernés peuvent bien entendu aussi continuer à se faire vacciner par les services de santé au travail ou en ville par les médecins ou les pharmaciens, comme l'ensemble des salariés de plus de 55 ans qui le souhaitent, au-delà des créneaux qui vous sont dédiés dans les centres de vaccination.

Enfin, il est demandé aux employeurs de faciliter l'accès à la vaccination aux salariés prioritaires sur le temps de travail.

[En savoir plus :](#)

Dispositif un jeune une solution #1jeune1solution



En recrutant un jeune de moins de 26 ans, jusqu'au 31 mai 2021, vous pouvez bénéficier jusqu'à 4 000 € d'aide grâce à l'aide à l'embauche des jeunes.

Une initiative du Gouvernement pour accompagner, former et faciliter l'entrée dans la vie professionnelle de tous les jeunes, sur tous les territoires.

Le 22 février dernier, Alain Griset, ministre délégué chargé des Petites et Moyennes Entreprises et le président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique Anract ont co-signé la Charte de partenariat « 1 Jeune, 1 Solution ». Cette charte a pour objectif de valoriser les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie et de favoriser le recrutement des jeunes dans cette filière notamment par l'embauche d'apprentis.

Près de 9 000 postes sont à pourvoir dans les 33 000 boulangeries du pays, que ce soit en boulangerie, en pâtisserie, en fabrication comme en vente.

« 24 000 apprentis ont été formés en 2020 dans notre secteur ! Le secteur est un vivier d'emplois considérable. La voie de l'apprentissage, véritable tradition dans l'artisanat alimentaire, garantit les meilleurs taux d'insertion dans l'emploi » a rappelé Dominique Anract.

Le Gouvernement français a fait de l'accompagnement et de l'emploi des jeunes, en toute première ligne face à la crise, l'une de ses grandes priorités à travers le plan « 1 jeune, 1 solution ».

Emploi, formation, volontariat, à chaque jeune sa solution !

Avec le plan « 1 jeune, 1 solution », ce sont plus de 7 milliards d'euros qui sont investis pour apporter une solution à chaque jeune, quelle que soit sa situation : un emploi, une formation, un volontariat, un accompagnement vers l'emploi, etc.

Contactez votre groupement professionnel pour obtenir l'**affiche** de cette opération.

En savoir plus sur les aides en tant qu'employeur : <https://www.1jeune1solution.gouv.fr/>

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Facebook

@ConfederationBoulangerie
@boulangerdefranceofficiel

La page [Facebook de la Confédération](#) a 10 ans ! Merci à toutes et tous pour votre fidélité !

Venez défendre le métier de boulanger et retrouvez sur cette page, les actualités et tendances du monde entier en matière de boulangerie artisanale. Parce que boulanger c'est un métier, la profession s'organise pour défendre ses valeurs ! En rejoignant cette page, vous faites part de votre soutien. Pour que la boulangerie reste un lieu social, rejoignez-nous !

Twitter

@cnbpf

Instagram

confederation_boulangerie

Chaîne YouTube

https://www.youtube.com/channel/UCQj8a17_ZmbDkO09tdGoFXw

Le régime juridique des jours fériés dans la branche de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie artisanale

L'article 27 de la convention collective prévoit les dispositions suivantes : « *Sur le plan départemental ou interdépartemental ou régional, seront déterminés paritairement, outre le 1^{er} mai dont le régime est défini par la loi, au moins 10 jours fériés* ».

A défaut d'accord paritaire départemental ou interdépartemental ou régional qui concerne votre département, ce sont donc les 11 jours fériés ordinaires légaux (article L 3133-1 du code du travail) qui s'appliquent à savoir : « *Le 1^{er} janvier ; Le lundi de Pâques ; Le 1^{er} mai ; Le 8 mai ; le 15 août ; Le lundi de Pentecôte ; Le 14 juillet ; Le jeudi de l'Ascension ; le 1^{er} novembre ; Le 11 novembre ; Le 25 décembre* ».

Qu'en est-il du jour férié qui tombe un jour habituellement travaillé par le salarié ?

L'article 27 de ladite convention prévoit que :

- le salarié qui travaille un jour férié perçoit un salaire doublé soit une majoration de 100% ;
- le salarié qui ne travaille pas un jour férié qui tombe sur un jour habituellement travaillé perçoit un maintien de rémunération comme s'il avait travaillé normalement, sans majoration de salaire.

Qu'en est-il du jour férié qui ne tombe pas un jour habituellement travaillé par le salarié ?

Le jour férié qui tombe un jour non habituellement travaillé par le salarié, autrement dit sur un jour de repos ou de repos hebdomadaire est sans incidence et ne donne donc pas lieu à une rémunération complémentaire.

Qu'en est-il du jour férié qui tombe un dimanche travaillé par le salarié ?

L'article 28 de ladite convention prévoit que le salarié qui travaille un dimanche perçoit un salaire majoré de 20%.

Dans l'hypothèse où le jour férié tombe un dimanche et que le salarié travaille, les deux majorations ne sont pas cumulatives puisqu'elles ont le même objet, à savoir : compenser le travail d'un jour normalement chômé. Le salarié percevra donc la majoration la plus élevée, à savoir un salaire doublé donc une majoration de 100%.

On se réfère à l'arrêt rendu par la chambre sociale de la cour de cassation du 5 avril 1974 n° 73-40.089 précisant que si la convention collective prévoit 2 majorations distinctes pour le travail des jours fériés et le travail du dimanche, ces majorations ne se cumulent pas lorsque le jour férié tombe un dimanche.

Qu'en est-il du jour férié qui tombe durant les congés payés du salarié ?

Si un jour férié légal est inclus dans une période de congé payé, la période de ce congé sera prolongée d'une journée et cette prolongation de congé ne pourra être la cause d'une réduction de la rémunération.

En effet, si le salarié ne travaille pas habituellement un jour férié et que le jour férié tombe un jour habituellement travaillé par le salarié durant ses congés, ce jour ne sera pas décompté en congé payé. Autrement dit, le salarié gagne un jour de congé payé qu'il pourra prendre à l'issue de ses congés ou à un autre moment ultérieurement.

Les heures de travail non effectuées par suite de chômage des jours fériés ne donnent pas lieu à récupération (article L.3133-2 du code du travail).

Quel est le régime juridique du 1^{er} mai ?

La convention collective précise que les dispositions relatives au 1^{er} mai sont régies par le code du travail. Les articles L.3133-4 et suivants dudit code disposent que le 1^{er} mai est un jour férié et chômé.

Le chômage du 1^{er} mai entraîne un maintien de rémunération s'il tombe un jour habituellement travaillé par le salarié.

Dans les établissements et services qui, en raison de la nature de leur activité, ne peuvent interrompre le travail, les salariés occupés le 1^{er} mai ont droit, en plus du salaire correspondant au travail accompli, à une indemnité égale au montant de ce salaire. Cette indemnité est à la charge de l'employeur.

Les heures de travail non effectuées ce jour ne sont pas récupérées.

Qu'en est-il du régime juridique des jours fériés pour les jeunes travailleurs et les apprentis, mineurs de 16 ans et plus ?

Dans le secteur de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie (article 26 de la convention collective), ces derniers peuvent travailler un jour férié, sous réserve de bénéficier d'un repos hebdomadaire de 2 jours consécutifs.

Si le jour férié est travaillé, les jeunes travailleurs et apprentis perçoivent une rémunération majorée de 100%.
