

Les congés approchent....

Les congés annuels du salarié sont régis par l'article 29 de la convention collective nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie artisanale ainsi que par les dispositions du code du travail.

A combien de jours de congés payés le salarié a-t-il droit ?

Le salarié acquiert des congés payés sur une période dite « de référence » du 1^{er} juin au 31 mai de l'année suivante et ce, dès le premier jour de travail dans l'entreprise.

Il acquiert 2.5 jours ouvrables de congés payés par mois travaillé conformément à son contrat de travail soit 30 jours ouvrables par an correspondant à 5 semaines de congés payés.

Le premier jour ouvrable pris en compte pour le calcul des congés est le premier jour où le salarié aurait dû travailler.

NB : les jours ouvrables s'entendent de tous les jours de la semaine, à l'exception du jour de repos hebdomadaire et des jours fériés habituellement non travaillés dans l'entreprise soit le 1^{er} mai.

Exemple :

Sophie travaille 5 jours par semaine, du lundi au vendredi. Le samedi qui n'est pas travaillé est un jour ouvrable pris en compte pour le calcul de la durée des congés.

Quand le salarié peut-il prendre des congés ?

La période de prise principale des congés se fait entre le 1^{er} mai et le 31 octobre de chaque année.

Des dérogations, à cette disposition sont possibles soit après accord entre l'employeur et le salarié, soit par accord paritaire départemental, interdépartemental ou régional.

Lorsque le salarié a acquis au plus 12 jours ouvrables : ces jours doivent être pris en continu et donc en une seule fois.

Lorsque le salarié a acquis plus de 12 jours ouvrables, 12 jours sont pris sur la période entre le 1^{er} mai et le 31 octobre. Les jours restants peuvent être pris également sur cette période.

S'ils sont pris en dehors de cette période, à savoir entre le 1^{er} novembre et le 30 avril de l'année suivante, le salarié acquiert des jours supplémentaires pour fractionnement, soit :

- 2 jours supplémentaires, si le nombre de jours de congés restants est supérieur à 6 jours ouvrables ;
- 1 jour supplémentaire, si le nombre de jours de congés restants est compris entre 3 et 5 jours ouvrables.

Exemple :

Paul débute son emploi le 1^{er} octobre 2020, il acquiert des congés payés du 1^{er} octobre 2020 au 31 mai 2021 soit 20 jours ouvrables (8 mois x 2.5 jours ouvrables) qu'il pourra prendre entre le 1^{er} mai 2021 et le 31 mai 2022 dont 12 jours ouvrables à prendre entre le 1^{er} mai 2021 et le 31 octobre 2021.

Qui décide de la date de prise des congés du salarié ?

Il relève du pouvoir de direction de l'employeur de fixer et de communiquer les dates de congés payés des salariés au minimum 2 mois avant le 1^{er} mai de chaque année.

Sauf en cas de circonstances exceptionnelles, les dates fixées par l'employeur ne peuvent être modifiées que dans un délai d'un mois avant la date prévue de départ en congés.

Par ailleurs, si les souhaits du salarié coïncident avec les conditions de fonctionnement de l'entreprise, l'ordre et les dates de départ en congés peuvent être fixés d'un commun accord entre l'employeur et le salarié. Ce qui est très souvent le cas.

NB : Il n'existe pas de définition légale des circonstances exceptionnelles, il appartient aux juges du fond de vérifier que la modification tardive des congés est bien justifiée par des circonstances exceptionnelles. Par exemple, le décès d'un salarié constitue une circonstance exceptionnelle justifiant le report des congés de la personne appelée à le remplacer (Cass. soc., 15 mai 2008, n° 06-44.354).

Comment calculer l'indemnité de congés payés du salarié ?

Le salaire du salarié, autrement dit « l'indemnité de congés payés » est calculée de la manière suivante :

L'employeur doit comparer deux méthodes de calcul et retenir la plus favorable pour le salarié :

- la méthode du maintien de salaire consiste à calculer le salaire que le salarié aurait perçu s'il était venu travailler sur cette période de congés ;
- la méthode du 1/10^{ème} consiste à additionner la rémunération brute du salarié de la période de référence pendant laquelle ont été acquis les congés payés et multiplier par 10 %.

Il est à noter que la prime de fin d'année, étant une prime annuelle, est exclue de la base de calcul de l'indemnité de congés payés (Cf. *Décision de la Commission nationale paritaire d'interprétation et de conciliation du 20 décembre 1979*).

A noter également, lorsqu'une salariée est en congé de maternité, elle acquiert des congés payés qu'elle prendra au retour de son congé de maternité. L'indemnité due au titre des congés payés acquis sur cette période est remboursée à l'employeur par le fonds de péréquation de la profession prévu à l'article 37 bis de la convention collective.

Pour plus de détails et cas spécifiques, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre groupement professionnel départemental.

Point sur les difficultés en matière de formation

La réforme de la formation professionnelle est un succès quantitatif qui crée des problèmes de financement et de qualité selon l'exécutif et les partenaires sociaux désireux de faire un peu le ménage.

Le sujet le plus épineux sera celui du financement. L'organisme régulateur, France compétences, qui redistribue l'argent collecté auprès des entreprises, s'attend à un déficit de 3 milliards d'euros cette année. La faute un peu à la Covid côté recettes mais surtout à la montée de trois grosses dépenses :

- l'apprentissage (6,1 milliards),
- le CPF (1,9 milliard),
- la formation des chômeurs (PIC, 1,6 milliard).

"Il y a des choses qui marchent mieux que prévu. Plus de 500.000 contrats d'apprentissage cette année, ça entraîne plus de dépenses que 340.000 en 2019. Il y a le CPF qui marche du feu de dieu. Évidemment nous souhaitons maintenir ces deux dispositifs à ces niveaux", souligne-t-on au ministère du Travail. Mais pour retrouver l'équilibre de France compétences, exigé par la loi pour 2022, l'équation sera complexe.

Le Président ANRACT est monté au créneau auprès de Madame la Ministre du Travail afin que soit réallouée une enveloppe pour le plan de développement des compétences des entreprises de moins de 50 salariés dont on sait que l'absence de financement public pénaliserait très fortement nos chefs d'entreprise pour la prise en charge des salariés selon les besoins de formation et les organismes de formation s'y rattachant.



FCIL « Entreprenariat en Boulangerie/Pâtisserie »

Objectif du projet

Offrir une formation labélisée « Campus de Versailles » visant à compléter la formation initiale de jeunes diplômés en Boulangerie/Pâtisserie en les formant à l'entreprenariat.

Qu'est-ce qu'une FCIL

La formation complémentaire d'initiative locale est une formation rapide et unique. Elle permet d'acquérir une qualification plus pointue dans un secteur en rapport avec le marché local ou régional. Elle répond au besoin spécifique des collectivités ou des entreprises du secteur géographique.

Accès à la formation

Elle s'adresse en priorité aux titulaires d'un diplôme professionnel ou technologique de niveau III (CAP) et niveau IV (Bac pro, bac techno, BP, BTM) dans le domaine de la boulangerie/Pâtisserie

Déroulé de la formation

Formation réalisée (entre 500 et 1000 heures)

Principales briques envisagées pour la formation

- **Brique « Construire un projet d'installation »** (définir sa zone d'implantation, réaliser une étude de marché, trouver un lieu d'implantation, agencer le point de vente, réaliser son montage financier, envisager les besoins RH) ;
- **Brique « transmission d'entreprise »** : création/reprise, baux commerciaux ;
- **Brique « production »** avec un volet circuit court/bio/locavore/saisonnalité/ lien avec le monde agricole et les futurs entrepreneurs (du champ à l'assiette) et hygiène, 100% fait maison ;
- **Brique « dynamiser ses ventes via le numérique »** (blog, réseaux sociaux, sites...) ;
- **Brique « vis ma vie de jeune entrepreneur »** (1/2 journée par semaine de travail sur une situation problème vécue et exposée par un professionnel) ex : j'ai l'opportunité de 25 m² pour mon point de vente, j'en fais quoi ? Une cliente rentre avec son chien, je fais quoi ? ...
- **Une brique « gestion/ optimisation financière »** : (soldes intermédiaires de gestion.) ;
- **Une brique « vente, marketing... »**
- **Une brique « stages/ visites de partenaires »** (agenceur/équipementier, centre de gestion spécialisé dans la boulangerie/pâtisserie, agriculteurs, maraichers, boulangerie/pâtisserie (mentorat à construire).

Titres et diplômes

- **Renouvellement du CQP tourier en juillet**
- **Création prochaine d'un CQP « restauration boulangère »**



Signature prochaine d'un accord de branche sur la promotion par alternance

Le secteur disposant de diverses qualifications adaptées à ces enjeux et mutations, qui peuvent être suivies en alternance, le dispositif de reconversion ou promotion par alternance (Pro-A) a un fort intérêt, en permettant notamment aux salariés d'acquérir des compétences dans l'objectif de changer de métier ou de profession. Qu'il s'agisse de changement de

poste, de métier, en interne ou dans une autre entreprise, élargir ses compétences, en acquérir de nouvelles, grâce à l'acquisition d'une qualification reconnue, permettra aux salariés qui le souhaitent d'évoluer dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale, ou des secteurs connexes.



Rattachement à un CQP transverse

Ce dernier est transverse à 4 branches de l'alimentation en détails. Il s'agit d'un **CQP vendeuse/vendeuse conseil spécialisé en alimentation artisanale (CQP VCSAA)**. Il relancera la formation en vente.



Mission sur notre métier en tension

Notre branche a été auditionnée.

Les travaux projetés consisteront essentiellement à identifier et partager les facteurs de tension, puis à concevoir des plans d'actions précis engageant notre branche et les pouvoirs publics. Le Ministère du Travail les rendra publics par l'intermédiaire de M. Philippe Dôle, Inspecteur Général des Affaires Sociales (IGAS).



La mobilité internationale des apprentis

La Fondation innovations pour l'apprentissage (FIPA) a officiellement remis le 10 juin son « **Guide de l'alternant en mobilité internationale** », ou Guide de l'AMI, à Mme Sylvie Brunet, députée au Parlement européen, qui siège à la commission emploi et affaires sociales.

Ce guide concret dont vous trouverez ci-après le lien : <https://drive.google.com/file/d/1cCXjofFfezvwBfn27i7W-wwzYn0vYDzg/view> a vocation à accélérer les parcours de mobilité, en présentant le cadre réglementaire, les financements mobilisables, notamment un récapitulatif des prises en charge OPCO, une boîte à outils pour aider les parties prenantes (entreprises, centres de formation et alternants) à organiser des actions de mobilité internationale et des témoignages d'entreprises et d'alternants en ayant bénéficié.

Entretien professionnel

La possibilité de rattrapage jusqu'au 30 septembre 2021 est officialisée. Dans une information du 21 juin sur le report de la date limite de réalisation des entretiens professionnels, le Ministère du Travail commence par rappeler qu'elle est fixée par la loi au 30 juin... mais poursuit : « bien que la date limite du report reste fixée au 30 juin 2021, les employeurs qui n'auraient pas pu tenir l'échéance, bénéficieront d'une possibilité de rattrapage, sans encourir de sanction, **jusqu'au 30 septembre 2021** ».

[Entretien professionnel : report de la date limite en conséquence de la crise sanitaire](#)

La marque « Boulanger de France »



Un gage de qualité, depuis la fabrication jusqu'à la vente !

Ce qui différencie un artisan Boulanger de France : c'est le respect des exigences de la marque, c'est un artisan fier de fabriquer ses pains, ses principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie boulangère et de restauration boulangère et qui sait le dire à ses clients.

Cette marque distinctive, créée par la Confédération, est fondée sur le respect de **la fabrication maison** qui est **notre raison d'être, votre fierté et notre avenir**.

La marque vous donne la possibilité de **vous démarquer**. Vous avez d'innombrables atouts mais avant tout la confiance des consommateurs et leur attachement à votre **savoir-faire**. La qualité, chaque jour et pour chaque produit vendu !

- Devenir Boulanger de France est rentable quel que soit votre niveau d'activité. Cette rentabilité nécessite parfois des astuces d'organisation que nous connaissons, que nous avons testées et que nous vous donnerons.
- Devenir Boulanger de France est accessible à tous : le coût quotidien est inférieur au prix d'une demi-baguette (pour ceux qui adhèrent à une fédération départementale). Ce coût rémunère au plus juste les supports de communication et surtout l'organisme de certification, indispensable caution pour être crédible aux yeux de vos clients.
- Devenir Boulanger de France est indispensable. Hélas, nous sommes tellement copiés que nos clients ont du mal à repérer les artisans boulangers qui fabriquent eux-mêmes. La marque Boulanger de France nous distingue et nous valorise.

Alors n'attendez plus, rejoignez la marque – En savoir plus sur : www.boulangerdefrance.org

Boulangier de France : Fait par nous, fait pour vous !



Elections CMA

Du 1^{er} au 14 octobre prochain, les artisans sont appelés à voter pour élire les représentants dans les Chambres de métiers et de l'artisanat (CMA) au niveau départemental. Ces élus disposeront d'un mandat de cinq ans pour remplir une mission de taille : **défendre les intérêts des artisans**.

Aussi, l'U2P et l'ensemble de ses organisations membres : CAPEB, CGAD, CNAMS et CNATP réunis sous la liste intitulée **LA VOIX DES ARTISANS** s'engage à défendre les intérêts de tous les artisans et se mobilise autour de 4 axes prioritaires :

- Replacer l'artisanat au centre des politiques publiques et des actions de relance économique,
- Assurer un service de proximité de qualité à chaque artisan,
- Promouvoir l'Artisanat et renforcer l'identité artisanale,

- Accompagner les transitions numérique, énergétique et la formation des artisans.

Chaque artisan est appelé à témoigner, débattre et soumettre ses idées **sur un espace dédié** : lavoixdesartisans.fr. Une occasion pour les artisans de se faire entendre en cette période de crise sanitaire et économique.

Alors, n'attendez plus... donnez de la voix !



SIRHA 2021

Le **SIRHA**, plus grand salon mondial consacré à la restauration, à l'hôtellerie et à l'alimentation, se déroulera **du 23 au 27 septembre au Centre des expositions Eurexpo de Chassieu, près de Lyon**.

Organisé tous les deux ans, ce salon exclusivement réservé aux professionnels accueille à chaque édition quelque 3 000 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

Le stand de la CNBPF aura une superficie totale, au sein du Hall 4, de + de 200 m² répartie en 3 modules. **Nous vous y attendons nombreux !**

Le stand accueillera les co-exposants suivants :

- Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie,
- Le FAFCEA,
- AG2R-LA MONDIALE,
- MAPA, RCBF, MEDICIS,
- L'INBP,
- Le LEMPA,
- La Région boulangère Auvergne Rhône-Alpes.

Désormais intégré à l'écosystème des marques et du digital Sirha Food, Sirha Lyon proposera un nouveau service digital : Sirha Connect. Cette application permettra de rapprocher les exposants des visiteurs professionnels du Sirha Lyon, de les connecter en amont, pendant et après le salon, en proposant des prises de rendez-vous, une messagerie instantanée.

[En savoir plus](#)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Facebook

@ConfederationBoulangerie
@boulangerdefranceofficiel

Twitter

@cnbpf

Instagram

confederation_boulangerie

Chaîne YouTube

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