
Du côté de la Formation...

Le dispositif européen « entrepreneur d'accueil »

Vos groupements ont été destinataires d'une documentation sur le **programme Erasmus** « entrepreneur hôte ». Il vise à recevoir un stagiaire artisan boulanger de l'Union européenne pendant une durée de 1 à 6 mois. Ce dernier aura la qualité de stagiaire (bourse allouée par la Commission européenne) et sera détenteur d'une carte de visa touristique. Il peut constituer un vrai plus pour votre boulangerie dans la mesure où vous pourrez partager de nouvelles méthodes, de nouveaux produits... Pour en savoir plus, contactez [votre groupement professionnel départemental](#).

Détermination des coûts contrats

Les coûts contrats par diplômes et par titres ont été déterminés, le 16 janvier 2019, par la branche de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie. Nous ne pouvons pas encore vous les communiquer car ils sont en cours d'examen par l'Administration. Nous les porterons à votre connaissance dès lors que cette dernière aura statué sur l'ensemble de nos coûts contrats.



WorldSkills 2019

Après le succès des 45^{èmes} Olympiades des Métiers avec une équipe encadrante remarquable et des jeunes très vertueux, **le titulaire, qui représentera la France à Kazan (Russie) pour la Boulangerie**, sera :

Antoine HEURTEUX, 20 ans, de la région Centre-Val de Loire.
L'expert métier sera Gaël GRONDIN.

Ils seront les représentants de la France au WorldSkills 2019 qui se tiendra du **22 au 27 août 2019**.
Nous leur adressons toutes nos félicitations.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le [site](#) dédié.



GOUT DE FRANCE 2019 - FETE DE LA GASTRONOMIE

Ouverture des inscriptions ... vous pouvez, vous aussi, devenir acteur de l'évènement !

La fête, qui se tient désormais plus tôt dans l'année, est une opportunité de vous faire connaître davantage et de susciter des

vocations. Profitez de ce moment pour faire découvrir et transmettre votre passion.

Pour cela, il suffit d'inscrire votre action sur le site officiel afin de labelliser celle-ci et obtenir le kit de communication. Goût de France développera cette année le thème « **La cuisine responsable** » autour d'une gastronomie réfléchie et raisonnable, pour aider les Français à retrouver le temps de cuisiner et le plaisir du bien manger.

Le Ministère de l'Économie et des Finances vous informe que les inscriptions à la 9^{ème} édition de Goût de France – Fête la gastronomie sont ouvertes. Vous pouvez dès à présent ajouter votre (vos) projet(s) sur l'onglet dédié de leur site. Titre, description, résumé, lieu, photo, détails pratiques, n'oubliez rien des informations qui permettront de labelliser votre évènement !

Alors inscrivez vite votre projet en cliquant sur le lien suivant : <https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/participer>

Fêtons la gastronomie partout en France, les 21, 22, 23 et 24 mars !

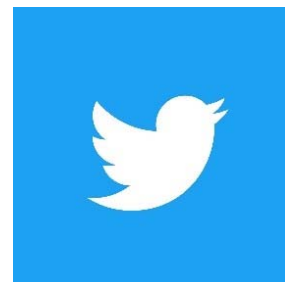
La Confédération a ouvert son compte Twitter !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a décidé de renforcer sa présence sur les réseaux sociaux en ouvrant, le 5 février dernier, un **compte Twitter** : <https://twitter.com/cnbpf>

Aujourd'hui, en France, on dénombre 3,5 millions de visites uniques par jour.

Les objectifs liés au Compte Twitter sont :

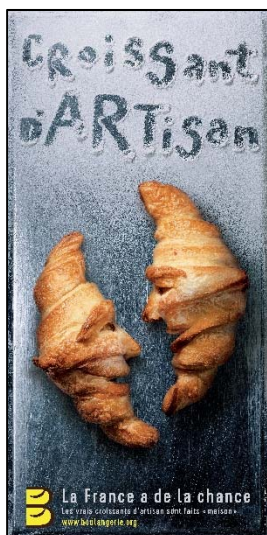
- De vous informer sur l'actualité de la Confédération et ses prises de position ;
- D'augmenter sa notoriété et sa visibilité à l'externe ;
- De la faire connaître plus spécifiquement auprès de publics plus ciblés qui utilisent ce moyen de communication tels les journalistes, les parlementaires et les pouvoirs publics.



Rejoignez-nous sur Twitter, venez partager, commenter, échanger !

La Confédération doit occuper la place qui est la sienne sur ce réseau social via des prises de parole régulières et du contenu pertinent. Elle se positionnera comme acteur incontournable, porte-parole des 32 000 boulangers et du savoir-faire artisanal.

Également notre page Facebook « Boulanger c'est un métier » : www.facebook.com/boulangercestunmetier

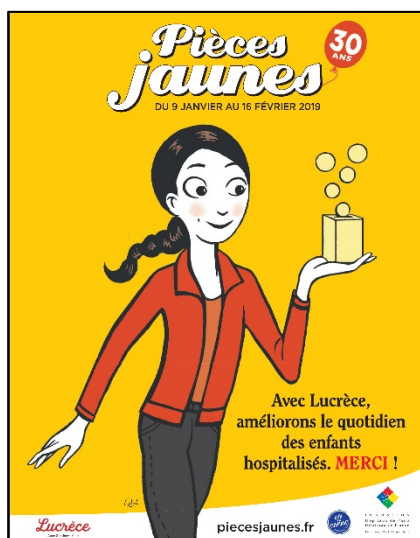


Une affiche Croissant d'Artisan pour affirmer votre savoir-faire

« **Croissant d'artisan** » écrit au doigt sur une plaque couverte de farine affirme la fierté de la fabrication maison, le professionnalisme des boulangers. De loin, on voit deux croissants, de plus près, on voit deux visages qui se sourient. Le croissant est un symbole du plaisir gourmand et de la relation qui unit deux amis devant un café ou un couple au petit déjeuner ou même un artisan boulanger et son client ! **C'est l'engagement du Président Dominique Anract : « Le croissant maison, c'est nous et seulement nous, les artisans ».** La France a de la chance, les vrais croissants d'artisan sont faits maison !

« C'est bien l'expertise, le savoir-faire et le professionnalisme de l'artisan boulanger qui donne au croissant sa saveur unique et sa spécificité. Il faut encourager tous ceux qui fabriquent des produits maison à le faire savoir. C'est la seule façon de reconnaître notre spécificité, mais aussi d'entraîner l'ensemble de la boulangerie dans ce mouvement ».

Relayez cette campagne autant que vous le pouvez. Placez cette affiche bien en évidence dans votre espace de vente, sur vos vitrines, échangez avec vos clients et faites remonter vos expériences à votre groupement. La participation de tous est essentielle.



Opération Pièces Jaunes

L'opération Pièces Jaunes 2019 s'est déroulée du 9 janvier au 16 février. Près de 2,3 millions de tirelres ont été distribuées partout en France. Vous avez été des millions à vous mobiliser afin de remplir ces tirelres en faveur des enfants hospitalisés, **MERCI !**

Malheureusement, certains d'entre vous auront oublié de rapporter leur tirelire à la Poste.

Plusieurs solutions s'offrent à vous :

- compter l'argent présent dans votre tirelire et faire un don équivalent à la somme de pièces collectées sur <https://don.piecesjaunes.fr> ou envoyer un chèque à l'adresse : Pièces Jaunes – 13 rue Scipion 75005 Paris.
- enfin, vous pouvez garder votre tirelire jusqu'à l'année prochaine, mais votre collecte ne bénéficiera pas cette année aux projets réalisés dans les hôpitaux pédiatriques.

Un grand merci pour votre formidable participation !
