
Du côté de la Formation...

Titres et diplômes

Le certificat technique des métiers de vendeur en boulangerie-pâtisserie habilité, la première fois, le 14 avril 2012, est enregistré au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), pour une durée de 5 ans, sous l'intitulé : « Vendeur en boulangerie-pâtisserie (CTM) ».

Cet enregistrement a été publié, au journal officiel, le 4 janvier 2019.

Coûts contrats

A l'issue du Bureau et du Conseil d'Administration de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française en date du 5 février 2019, vous connaîtrez les coûts contrats par titres et diplômes de notre branche de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie.

Echanges européens jeunes entrepreneurs

Ce dispositif qui a déjà été porté à votre connaissance sera rendu opérationnel à la mi-février soit nationalement, soit par régions et sera présenté dans différents établissements de notre secteur d'activité.

Concours Boul'Pat des Lycées à Etiolles les 9 et 10 mai 2019

Le concours de l'excellence professionnelle « boulanger-pâtissier » constitue une manifestation nationale à finalité pédagogique parrainée par la **Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française (CNBF)** et le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL). Il a pour vocation de promouvoir l'excellence des futurs boulangers pâtisseries et la qualité des relations entre les centres de formation et les milieux professionnels. Il sera parrainé par Messieurs LALOS et CARLETTI.

Sont admis à participer au concours, les lycéens et apprentis de terminale baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier finalistes des sélections régionales qui auront été organisées sous la co-présidence de professionnels et d'inspecteur(s) de l'éducation nationale en charge de la filière alimentation.

Chaque équipe sélectionnée au niveau régional est constituée d'un binôme élèves ou apprentis (boulangier et pâtissier) et accompagnée par un commis choisi en classe de seconde ou de première du baccalauréat boulanger-pâtissier.

La candidature de chaque trophée régional, pour la manifestation nationale (1 équipe sélectionnée par région académique) **est à retourner avant le 29 mars 2019** au comité national d'organisation via un formulaire à compléter sur la page Trophée de l'excellence professionnelle Boulanger-pâtissier du [CRNMA, centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation](#).

Une manifestation nationale est organisée les 9 et 10 mai 2019, au lycée Château des Coudraies, 2 boulevard Charles de Gaulle, à Etiolles (91450).

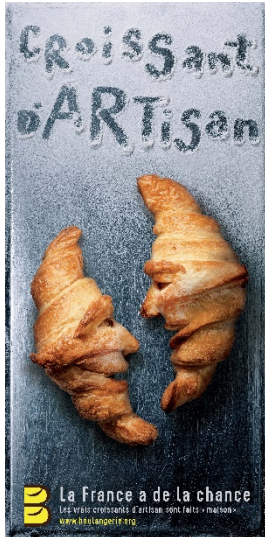
Une délégation représentant chaque équipe sélectionnée est invitée à participer à cette manifestation. Cette délégation est composée de six membres :

- Les deux élèves ou apprentis sélectionnés et leur commis (équipe régionale sélectionnée) ;
- Un professeur de la section, et un représentant de l'établissement (proviseur, proviseur adjoint, DDF) ;
- Un inspecteur en charge de la filière alimentation.

.../...

Au cours de cette manifestation seront décernés 4 prix nationaux :

- Le Trophée de l'excellence professionnelle Boulanger 2019 ;
- Le Trophée de l'excellence professionnelle Pâtissier 2019 ;
- Le trophée de l'excellence professionnelle Boulanger-pâtissier des établissements de formation 2019 ;
- Le Trophée du meilleur commis Boulanger-pâtissier 2019.



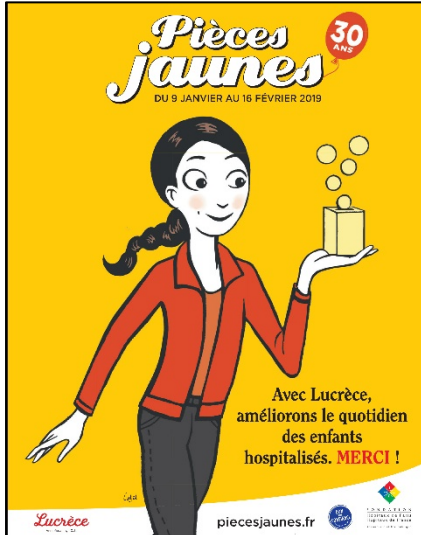
Une affiche Croissant d'Artisan pour affirmer le savoir-faire des boulangers

Dominique Anract poursuit son combat pour valoriser le « Croissant d'artisan », en lançant une affiche dédiée et une campagne de communication.

L'engagement du Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : « *Nos boulangers se battent pour fabriquer leurs croissants et le dire aux Français qui, chaque jour davantage, recherchent des produits faits maison, sains, simples, respectueux de l'environnement. **Le croissant maison, c'est nous et seulement nous, les artisans** ». « 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 et l'avis de tous sont essentiels.

La signature « **La France a de la chance** » sera utilisée pour toutes les prises de parole en communication ; elle distingue les consommateurs français considérés comme chanceux et elle suscite un agrément immédiat.



L'Opération Pièces jaunes, c'est jusqu'au 16 février !

Comme chaque année, la profession est partenaire et nous vous invitons à participer à l'opération Pièces Jaunes. Placez des tirelires dans votre magasin à proximité de la caisse et prenez part, au niveau local, à l'organisation de manifestations Pièces Jaunes en offrant des produits de votre fabrication, tels **des petits sablés Pièces jaunes**, un gâteau pour les enfants... qui ressemble à une pièce jaune. Téléchargez la recette [ici](#) !

Le samedi 19 janvier, pour le 30^{ème} anniversaire de l'Opération Pièces jaunes, dont le parrain est Didier Deschamps, le célèbre train « collecteur de Pièces jaunes » est parti à la rencontre du public. Il a stationné à quai pendant 1h30 dans les gares étapes - Nice, Toulon, Marseille, Lyon -. **A Toulon étaient présents les artisans boulangers sous la houlette de Gérard Pellati, président du groupement des boulangers du Var, à Marseille avec Monique Imbert, ainsi qu'à Nice, avec Gilles Dutto.**

Pour en savoir plus : <https://www.fondationhopitaux.fr>

Sirha 2019 – Espace Tendances Pain

Métier de transmission de savoir et de savoir-faire, la Boulangerie voit aujourd'hui émerger toute une nouvelle génération de boulangers en France et dans le monde entier. Au cœur du Sirha, l'espace **Tendances Pain** a mis à l'honneur l'excellence de la Boulangerie française et internationale et accueilli deux concours de haut niveau.

La Coupe de France de la Boulangerie

36 candidats, répartis en 12 équipes de 3 boulangers, issus d'une même région, se sont affrontés durant 3 jours de compétitions. 4 types d'épreuves : pains, viennoiseries, buffet artistique et restauration boulangère.

Résultats de cette 14ème édition :

1- Nouvelle Aquitaine, avec Jean Baptiste Grange, Gaëtan Mespoulet et Nicolas Gruel

L'équipe est sélectionnée pour la Coupe d'Europe de la Boulangerie 2019.

2- Bretagne avec Fabien Menudier, Ronan Le Gars et Fabrice Richard

3- Normandie avec Renaud Lefrancois, Valentin Mesnil et Valentin Fouchard



Le Concours international du meilleur jeune boulanger

Pendant 2 jours de compétition, les jeunes boulangers les plus prometteurs de la scène internationale ont rivalisé de créativité et offert un spectacle inoubliable !

Résultats de cette édition 2019 :

1 - Yang Xionsen pour la **Chine**

2 - Yufei Zhu pour la **Chine**

3 - Vincent Richter pour l'**Allemagne**

Marine Nédélec qui représentait la France a reçu le prix spécial viennoiserie en pâte levée feuilletée.

