



Les rencontres régionales de la Boulangerie-Pâtisserie Française : 13 dates en régions

De septembre à décembre 2019, nous venons à votre rencontre, la parole vous est donnée !

Comme ce fut le cas en 2016, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française organise **13 rencontres régionales dans toute la France, avec le soutien de nos partenaires**. Elles seront l'un des temps forts de la rentrée 2019 : de septembre à novembre : 13 rendez-vous, 13 dates !

Ces rencontres seront participatives et interactives, afin de débattre ensemble de vos préoccupations. A l'aide de votre smartphone et de manière totalement anonyme, nous vous donnerons la parole ; trois heures d'échanges au total, dont deux heures entièrement consacrées aux débats.

Boulangères, boulangers, nous vous invitons à échanger autour de 7 thèmes, qui sont des sujets d'actualité, reflets de vos préoccupations :

- **Recrutement du personnel de vente ;**
- **Croissant maison ;**
- **Charte qualité ;**
- **Taux de sel dans le pain,**
- **Formation professionnelle ;**
- **REGAIN : un ensemble de services innovants pour les boulangers ;**
- **Inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.**

Se rencontrer et échanger sur le métier est indispensable : alors, ne manquez pas cette occasion exceptionnelle de participer aux rencontres régionales. Venez vous exprimer ! Quelles sont vos attentes ? Vos demandes ? Vos interrogations ? Vos propositions ?

Nous disposons de quatre atouts essentiels : le Fait Maison, l'offre diversifiée dans nos boulangeries, la proximité et la qualité de notre relation avec les clients, et au-delà, ne pas négliger notre indépendance qui fait que chaque boulanger est unique.

Ensemble, dessinons la boulangerie de demain !

Nous comptons sur votre venue, il y a sûrement une rencontre près de chez-vous, inscrivez-vous vite !





8^{ème} édition des Rabelais des Jeunes Talents

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) présidée par Joël Mauvigney, organise la 8^{ème} édition des Rabelais des Jeunes Talents, **le 25 septembre prochain**, au Grand Rex, à Paris. Destinée à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation, cette opération permettra de mettre à l'honneur 33 jeunes professionnels talentueux. La cérémonie, en présence de Muriel Pénicaud, Ministre du Travail, sera animée par le journaliste gastronomique Vincent Ferniot, avec la participation de François Berléand, acteur.

La CGAD récompensera 33 lauréats de 17 à 26 ans qui se sont distingués dans leurs métiers respectifs : boucher, boulanger, charcutier-traiteur, chocolatier,

épicier, crémier-fromager, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur et restaurateur.

Comme chaque année, à l'occasion de cette soirée, avec le soutien de la Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie Pâtisserie Française et la présence de son Président Dominique Anract, la CGAD célébrera des jeunes au talent prometteur.

Les deux premiers du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France : Vincent Richard de la Région Occitanie et Marine Nédélec de la Région Bretagne, ainsi que le vainqueur du Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie Marjorie Bressac de la Région Auvergne Rhône Alpes, seront sur la scène du Grand Rex le 25 septembre prochain.

En savoir plus sur cet événement : www.les-rabelais-des-jeunes-talents.fr



SEMAINE DU GOÛT 2019

Boulangers, pâtissiers : partagez votre passion !

A l'occasion de la 30^{ème} édition de la Semaine du Goût, faites découvrir votre métier. En tant que professionnel des métiers de bouche, vous êtes engagé pour les bons produits et donc, le bien manger. Vous êtes un acteur impliqué dans la transmission du goût et de la bonne alimentation.

C'est l'occasion pour vous de transmettre votre métier et/ou mettre en avant vos talents en vous inscrivant sur www.legout.com.

Les Leçons de Goût se déroulent dans les écoles maternelles et primaires pendant la Semaine du Goût® dans toute la France. Ce sont des professionnels de la terre à l'assiette (artisans, chefs, producteurs, éleveurs...) qui se rendent dans les classes pour transmettre leurs connaissances liées au goût et sensibiliser les enfants à la bonne alimentation. Les Leçons de Goût sont proposées aux enseignants à titre gratuit.

Une action de la Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût et placée sous le Haut Patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

.../...



10ème Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat

C'est à l'initiative de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie que le **1er octobre** de chaque année est célébré comme étant la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat.

Cette décision des chocolatiers et confiseurs de France fait suite à la décision de l'Organisation Mondiale du Cacao (ICCO) d'instituer « le Cocoa Day » en ce premier jour d'octobre. Le but affiché est la promotion du travail de tous les planteurs dans les pays producteurs de cacao.

Le challenge est de perpétuer l'affiche de la Journée Mondiale du Cacao et du Chocolat.

C'est le symbole attendu pour entreprendre des actions de communication, le 1er octobre et s'inscrire au générique de l'alliance heureuse du cacao et du chocolat.

C'est grâce à l'engagement des partenaires que l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie assure le tirage et la diffusion de l'affiche. La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie apporte tout son soutien à l'événement.

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre groupement pour en savoir plus.

Financement des formations

Depuis le 1er avril 2019, l'OPCA PEPSS / ACTALIANS, mandaté par l'Opérateur de Compétences des Entreprises de Proximité, est votre interlocuteur pour le financement de vos nouvelles actions de formation dispensées pour vos salariés dans le cadre : d'un stage, d'un CPF ou d'un dispositif lié à la professionnalisation (contrat de professionnalisation et Pro-A aujourd'hui, contrat d'apprentissage dès 2020).

Comment demander un financement auprès d'OPCA PEPSS / ACTALIANS ?

Consultez les thèmes de formation et les financements sur www.opcapepss.fr

Des questions ? Contactez le n° d'appel dédié : le 01 53 00 86 01.

Comment créer le compte en ligne :



Sur la page d'accueil de www.opcapepss.fr , cliquez sur

Sur la page de connexion, cliquez « s'inscrire » et choisir le profil.

Pour définir le mot de passe, il faut utiliser les éléments suivants :

- le n° de Siret :

- le code d'activation :

(Attention ! ce code n'est pas un mot de passe)

Une fois le compte créé, il faut renseigner l'adresse mail et le mot de passe qui a été choisi pour se connecter à l'espace personnel.

Sur e.actalians, l'on peut suivre l'évolution du dossier en temps réel : de la prise en charge au remboursement.

Titres et diplômes

Le CQP tourier sera bientôt découpé en blocs de compétences afin qu'il soit éligible au Compte personnel de formation.

Coût net d'un apprenti entre 2018-2019

La Confédération a mené une étude complète sur le différentiel entre l'aide unique et les anciennes aides et aussi sur les exonérations fiscales et sociales. Elle s'est associée à la CGAD dont elle fait partie afin d'interpeller le gouvernement dans le but que vous puissiez obtenir davantage d'abattements, de primes... de façon à limiter substantiellement le coût d'un apprenti.

Peut-on interdire l'utilisation du téléphone portable personnel pendant le temps de travail ?

L'employeur peut apporter des restrictions aux droits et à la liberté individuelle de ses salariés mais cela doit être justifié par la nature de la tâche à accomplir et proportionné au but recherché comme le précise l'article L 1121-1 du Code du Travail.

Par contre, des raisons de sécurité peuvent justifier une interdiction comme par exemple la conduite d'un véhicule, la manipulation de produits dangereux, en cas de risque de perturbations d'appareils électroniques, etc ...

Si l'interdiction est rare, par contre, l'utilisation doit être raisonnée et ne doit pas se faire au détriment de la prestation de travail ou engendrer des nuisances pour les autres salariés.

Des règles d'utilisation peuvent être mises en place comme par exemple demander que le téléphone soit mis en mode vibreur ou que les appels se passent à un endroit où cela ne perturbe pas les collègues, etc..

Bien entendu si des cas d'abus se produisent, ils pourraient faire l'objet de sanction par l'employeur.
