

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

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

LES RENCONTRES RÉGIONALES DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE FRANÇAISE

UNESCO
SEL DANS LE PAIN
REGAIN
VENTE
RECRUTEMENT
FORMATION
FAIT MAISON

3 "bou lan ger"
C'est un métier.

VALENCIENNES 04/09/19
CAEN 14/10/19
REIMS 06/10/19
PARIS 23/09/19
DION 06/11/19
TOURS 24/10/19
NANTES 21/10/19
POITIERS 28/10/19
CLERMONT-FERRAND 12/09/19
MONT DE MARSAN 25/11/19
MONTAUBAN 18/11/19
LA SEYNE-SUR-MER 14/11/19
VANNES 30/09/19

ENSEMBLE, DESSINONS LA BOULANGERIE DE DEMAIN !

RÉUNION INTERACTIVE ET PARTICIPATIVE
+ d'infos sur : lesrencontresdelaboulangerie.fr

AG2R LA MONDIALE
Association nationale de la meunerie française
BANQUE POPULAIRE
Mutuelle d'assurance de la boulangerie
CSFL
Ekip les équipementiers du goût
EDF Entreprises
MAPA L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire
médicis votre mutuelle retraite
METRO
Observatoire du pain le pain
Passion Céréales une culture à partager

Ces rencontres seront participatives et interactives. 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.

Nous vous inviterons à échanger autour de thèmes qui sont des sujets d'actualité et qui vous concernent particulièrement :

- **Inscription des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco ;**
- **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.**

Boulangère, Boulanger, 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 vous **êtes unique !**

Nous comptons sur votre venue pour que ces rencontres soient un succès partout en France.

Ensemble, dessinons la boulangerie de demain !

En savoir plus et s'inscrire : lesrencontresdelaboulangerie.fr



Concours national du meilleur croissant au beurre

La 1^{ère} édition du Concours national du meilleur croissant au beurre se déroulera, du 28 au 30 octobre 2019, à l'Ecole de Ferrières-en-Brie, en Seine et Marne.

Ce concours, organisé par la Confédération nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie française, en partenariat avec le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) et l'École de l'Hôtellerie, de la Gastronomie et du Luxe, a pour but de mettre en

valeur la **Viennoiserie Maison** dans les entreprises de boulangerie artisanale.

Pour en savoir plus : <https://www.boulangerie.org/blog/concours-national-du-meilleur-croissant-au-beurre/>



Semaine de l'Excellence 2019 à Vesoul

La 7^{ème} édition de la Semaine de l'Excellence se déroulera, du 26 au 29 novembre 2019, au CFA de VESOUL (Haute-Saône).

Elle sera ponctuée par deux événements : le 39^{ème} Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et le 10^{ème} Trophée des Talents, du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie.

Le thème retenu pour cette édition du MJB est : « Le Tour de France et la légende de la planche des belles filles ».

Pour le Trophée des Talents, du Conseil et de la Vente en Boulangerie-pâtisserie, la spécialité régionale à mettre en valeur sera le damier griottines.

Pour en savoir plus : <https://www.boulangerie.org/blog/category/concours/>

Prise en charge de vos formations par l'OPCA PEPSS après le 1^{er} avril 2019

Vous pouvez consulter les financements sur www.opcapepss.fr

Si vous avez des questions, vous pouvez contacter le numéro d'appels dédié : **01 53 00 86 01**

Pour créer votre compte en ligne

Sur la page d'accueil de www.opcapepss.fr, cliquez sur la page de connexion
« s'inscrire » et choisissez votre profil.



puis cliquez sur

Pour définir votre mot de passe, utilisez les éléments suivants :

- **votre n° de Siret :**

- **votre code d'activation :**

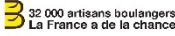
(Attention ! ce code n'est pas un mot de passe)

Une fois votre compte créé, renseignez votre adresse mail et le mot de passe que vous avez choisi pour vous connecter à votre espace personnel.

Attention : A la date de parution de la lettre, tous les barèmes ne seront pas définis. Normalement, à la mi-juillet, les niveaux de prise en charge de vos formations seront connus suivant le dispositif de formation.



**Sécuriser
la cession
de fonds**



Diagnostic REGAIN, un nouveau service à votre disposition

Diagnostic REGAIN® est une prestation complète de contrôle des matériels en boulangerie et de vérification du respect des réglementations. Diagnostic REGAIN® est indispensable au bon déroulement des cessions de fonds, car il permet d'éviter les conflits sur l'état du matériel qui handicapent souvent la transaction et les sanctions redoutables liées à la non-conformité réglementaire.

La prestation dure une journée. Elle est assurée par un professionnel spécialisé, qui a plus de 15 ans d'expérience.

Pour plus d'informations, contactez votre groupement professionnel départemental de la Boulangerie.

.../...

LA FRANCE EN COURANT

31^{ème} TOUR

Du 13 au 27 Juillet 2019
La plus longue course en relais sur route de France !

VILLE DE BERNAY

Narbonne

Parcours et villes étapes définis sous réserve des accords administratifs.

www.lafranceencourant.org

SIBEL **L'ÉPIRE** **JOGGING** **BENTHE LOCATION** **CA CREDIT AGRICOLE**

NORMANDIE **ATH-ILÉ**

Le Comité d'organisation de La France en courant et la Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Eure, présidée par André Sourdon, (également Président de la Région Normandie) sont les créateurs de cet événement, en collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française et avec le soutien de la F.F.A. (Fédération Française d'Athlétisme).

Chaque équipe est composée de 8 relayeurs (dont au moins 1 femme), plus 2 ou 3 chauffeurs.

Mais c'est aussi une organisation qui présente un village avec des animations musicales, ludiques, une structure gonflable et qui profite de son périple pour promouvoir la Région Normandie en exposant des produits locaux et des savoir-faire.

Pour en savoir plus : <http://www.lafranceencourant.org> et suivez son actualité sur [Facebook](#)