"boulanger"
C'est un métier.

Lettre d'information de la Boulangerie

Octobre 2018

N° 9

Finale MOF BOULANGERIE

La Finale du MOF en Boulangerie, coorganisée par le Comité d'Organisation des Expositions du Travail-MOF et la Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie, s'est déroulée à l'Université des Métiers de Bayonne-Pays Basque, du lundi 22 octobre au vendredi 26 octobre 2018, où 12 candidats chevronnés se disputaient le titre.

Un grand merci pour leur extrême dévouement aux membres du jury, aux candidats pour leur ténacité et leurs réalisations, aux permanents du CFA qui ont été exemplaires et qui ont permis que cette compétition se passe dans les meilleures conditions, aux agents du COET-MOF pour leur précieuse aide.

Aucun résultat n'a été proclamé après les épreuves. L'Education nationale, via son inspecteur général, communiquera les résultats, dans un mois environ, aux lauréats.

Ce fut une très belle édition qui met pleinement en valeur notre noble métier et qui le hisse vers l'excellence.

Du côté de la Formation…

Le Bureau de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française s'est prononcé le 16 octobre pour le rattachement de notre branche à notre futur financeur qui sera votre nouvel interlocuteur à partir de l'année prochaine pour vous et vos salariés. Notre branche aura plus de poids pour défendre **vos priorités en matière d'apprentissage et de formation professionnelle.**

La Confédération lance une grande concertation au niveau des régions aux fins que nous ayons **le meilleur coût contrat apprentissage** afin qu'un niveau de prise en charge soit assuré à 100% et qu'il ne reste rien à votre charge.

Le 38ème Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France aura lieu du 20 au 22 novembre 2018 au Campus des Métiers et de l'Entreprise de BOBIGNY (93 – Seine Saint Denis). Le thème retenu pour le pain décoré est : Le vélocipède à Paris.

La Finale du 9ème Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie se déroulera, dans le cadre de la 6ème Semaine de l'Excellence, les mercredi 21 et jeudi 22 novembre 2018, au Campus des Métiers et de l'Entreprise à Bobigny (93 – Seine Saint Denis).

Vous connaissez REGAIN ?

C'est une étonnante création de la Confédération dont l'objectif est de créer des services pour les boulangers. Des services vraiment utiles, d'excellent niveau et accessibles à tous les adhérents.

Le premier service créé par REGAIN est une **hotline**, pour vous renseigner et vous orienter quel que soit votre problème juridique et social. Et bien sûr, seulement si votre groupement départemental ne peut pas répondre.

Comment fonctionne la Hotline REGAIN ?
Vous avez un problème d'ordre juridique et social dans votre boulangerie. Vous appelez le 01 53 70 68 68, vous donnez vos coordonnées et la nature de votre problème. C'est tout. Vous serez rappelé(e) dans la journée par un(e) secrétaire départemental(e) pour vous répondre et compétent(e) pour vous conseiller. Si votre problème est vraiment difficile, les experts de la Confédération interviennent. Vous l'avez compris, vous ne serez jamais laissé sans réponse. **A ce jour : 100% de boulangers satisfaits !!!**

Téléthon 2018

La nouvelle édition du Téléthon se tiendra les **7 et 8 décembre,** sous le slogan **« Vaincre la maladie, c'est enfin possible ! ».**

L'engagement des boulangers-pâtissiers est l'un des maillons essentiels à la chaîne de solidarité ; le succès du Téléthon est aussi le fruit de l'imagination de ses partenaires. Certains redoublent d'idées et se lancent des défis incroyables, d'autres mettent leur créativité au service d'une vente solidaire. Comment agir pour le Téléthon ? voici quelques bonnes idées pour vous mobiliser :

- Vente de sacs à pain réutilisables et solidaires,
- Installation d'un stand devant votre boulangerie, en lien avec les associations locales, avec l'accompagnement de la coordination départementale Téléthon,
- Participation au Défi national « 1 million de crêpes pour le Téléthon »,
- Vente de produits de panification et/ou organisation d'ateliers mettant en avant votre savoir-faire et vos spécialités,
- Fabrication de pains 3637,
- Fabrication seul, ou à plusieurs boulangers-pâtissiers, d'une production « géante » (gâteau, brioche, pain) à vendre devant la boulangerie ou sur un village Téléthon,
- Participation à l'animation d'un village Téléthon,
- Dons de produits de panification aux organisateurs d'animations Téléthon….

Vous aussi faites de votre boutique une **« Boulangerie solidaire » ! Pour + d'informations rendez-vous sur** **https://www.boulangerie.org/actions-de-partenariats/**

…/…

Matina : un contrat simple, adapté à vos consommations matinales

Vous êtes artisan boulanger-pâtissier, votre activité débute tôt le matin ? EDF Entreprises s'adapte à vos besoins et vous propose le Contrat Matina : des prix plus attractifs sur les heures creuses du matin pour une meilleure maîtrise de votre facture.

Avec le Contrat Matina, vous bénéficiez en plus d'un contrat d'électricité simple avec des prix fixes sur une durée initiale de 3 ans.

Jusqu'au 30 novembre 2018, bénéficiez de 3 premiers mois d'abonnement gratuits à la souscription de votre Contrat Matina !

Pour plus d'informations : **Offre Matina**

Quand la MAPA valorise le métier de boulanger-pâtissier

La MAPA, mutuelle d'assurance dédiée aux professionnels de l'alimentaire, soutient ses sociétaires depuis ses origines. Elle propose une série de portraits vidéos intitulée « Passions à Table » où 9 entrepreneurs des métiers de bouche se prêtent au jeu de la caméra et livrent, sans artifice, la passion qui les anime dans leur métier. Parmi eux il y a Alexis Daudin, boulanger-pâtissier **à Seynod en Haute-Savoie et sociétaire MAPA Assurances**.

Du goût et des couleurs

Il y a 5 ans, **Alexis Daudin** ouvre sa première boulangerie "Comme à la maison" à Meythet. Aujourd'hui, il vient d'ouvrir la deuxième, toujours en périphérie d'Annecy, à Seynod. Il raconte : « *Mon papa était boulanger, mon grand-père aussi, je suis naturellement tombé dedans quand j'étais petit. J'ai voulu me démarquer par mon code couleur, par mon nom et par mon image tout simplement. Je voulais avoir une boulangerie qui me ressemble, qui soit moi, un petit peu décalée [...]* ».

Un artisan-boulanger très investi dans sa démarche d'entrepreneur !

www.mapa-assurances.fr/passionsatable/boulanger

www.mapa-assurances.fr/passionsatable