



Les rencontres régionales de la boulangerie-pâtisserie

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a organisé 13 rencontres régionales dans toute la France, la dernière étape a eu lieu le 25 novembre, à Mont de Marsan.

Ces rencontres ont été un succès ; elles ont été participatives et interactives, afin de débattre ensemble de vos préoccupations.

Nous avons échangé autour des thèmes suivants, qui sont des sujets d'actualité :

- Le recrutement du personnel de vente ;
- Le Croissant maison ;
- La Charte qualité ;
- Le taux de sel dans le pain,
- La 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.

Les idées et propositions qui ont émergées lors de ces rencontres permettront d'alimenter la réflexion des élus de la Confédération et de définir les actions à venir pour valoriser les atouts de la profession (savoir-faire artisanal, qualité des produits, proximité, innovation, lien social...), mais aussi pérenniser les entreprises et séduire les jeunes.

Sujet phare, la **Charte Qualité** que nous lancerons en 2020 a suscité l'enthousiasme des participants lors de ces rencontres. Cette Charte va nous permettre de nous démarquer de la concurrence, car la seule solution, **c'est la qualité**. Elle va permettre de valoriser les artisans qui fabriquent. Le but est de permettre aux consommateurs d'identifier immédiatement les boulangers qui y ont adhéré grâce à la marque dédiée **Boulangier de France**.

Merci pour votre mobilisation, merci à vous toutes et tous pour votre venue à ces Rencontres régionales de la Boulangerie-Pâtisserie !



Recrutement du personnel de vente en Boulangerie

Savez-vous que la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie a créé, en mars dernier, un Kit de recrutement pour vous accompagner dans vos démarches ?

Si vous recherchez une vendeuse / un vendeur, le kit « Recruter pour la vente » est pour vous !

Un kit simple et efficace que vous pouvez facilement mettre en place dans votre boulangerie, il est gracieusement mis à la disposition des adhérents.

On estime à près de 7 000 le nombre de postes à pourvoir. « *Nous avons beaucoup de postes à pourvoir partout en France et nous savons qu'autour de nos boulangeries, il y a des femmes et des hommes qui cherchent un emploi de proximité* », précise Dominique Anract, président national.

L'idée repose sur deux constats :

- 1 - Il y a sûrement dans votre voisinage des personnes en recherche d'emploi qui n'imaginent même pas qu'elles pourraient travailler chez vous.
- 2 - Le métier de vendeuse / vendeur en boulangerie n'est pas valorisé alors que c'est un métier aux multiples atouts.

Le kit « recruter pour la vente » comprend 4 documents :

1 - Une affichette à apposer dans votre espace de vente et sur vos vitrines.

Cette affichette invite à regarder un film de moins de deux minutes sur le métier de vendeuse / vendeur. Ce film a été conçu et réalisé par la CNBPF.

2 - Une présentation du métier de la vente et de la boulangerie artisanale.

Ce document peut être remis aux candidats.

3 - Un CV vierge à compléter

Vous remettrez également ce formulaire aux candidats. Son intérêt est double : vous n'obligerez pas les candidats à concevoir un CV. Vous pourrez facilement lire et comparer les CV reçus.

4 - Un guide d'entretien

Il vous aidera à mener avec simplicité et efficacité vos entretiens d'embauche.

En savoir plus :

<https://www.boulangerie.org/formation-emploi/vendeur-vendeuse-en-boulangerie-patisserie/>

Voir ou revoir la vidéo : <https://www.boulangerie.org/blog/campagne-de-recrutement-pour-la-vente-en-boulangerie/>

Pour obtenir ce kit, contactez votre groupement départemental.



Téléthon 2019 – 6 et 7 décembre

Boulangers, boulangères, saviez-vous que votre mobilisation était déterminante ? Selon une enquête menée en 2019 auprès d'un panel d'organismes Téléthon, plus de 28 % des animations bénéficient du soutien d'une boulangerie !

Grâce à votre générosité, des milliers d'animations Téléthon bénéficient de dons de vos produits qui contribuent au financement de la recherche contre les maladies rares.

L'AFM-Téléthon, les malades comptent sur vous les 6 et 7 décembre aux côtés de Jean Paul ROUVE le parrain 2019 !

Pour + d'informations, rendez-vous sur <https://bit.ly/2XcOMLT> et consultez la Fiche Boulangers-Pâtisseries solidaires, elle regorge de bonnes idées à mettre en œuvre pour cette édition 2019 !

.../...



Europain 2020 – Le salon référence de la Boulangerie Pâtisserie

Europain est le salon référent pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie en France et à l'international. Il aura lieu du 11 au 14 janvier 2020 à Paris Porte de Versailles, Hall 1. Un événement global qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés produits, les équipements et services.

DES RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLES !

LA SCENE SUCRE

30 Master class réalisées par les meilleurs pâtissiers français

LA SCENE BOULANGERIE & SNACKING

Les dernières techniques, les nouveaux façonnages, pour tout comprendre de la boulangerie contemporaine

EUROPAIN LAB

300m2 pour explorer la boulangerie du futur

LA COUPE EUROPE DE LA PATISSERIE sous l'œil avisé de Pierre Hermé, son nouveau président

LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE pour créer la meilleure baguette, la meilleure viennoiserie et la plus belle pièce artistique !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française disposera d'un stand – 1N68 – 1M68 – 1M77 – d'une superficie de 238 m2, répartie en 3 ilots dont un fournil (INBP).

Le stand se compose :

- D'un **accueil** spécialement étudié pour répondre aux questions des boulangers-pâtissiers,
- D'un « **Espace Animations** » pour permettre à des formateurs de l'INBP de confectionner, devant le public, des produits Faits Maison. Cet espace permettra également de sensibiliser les visiteurs sur l'importance de la formation à la vente en boulangerie-Pâtisserie,
- D'un « **Carré VIP** » pour recevoir des invités et des personnalités dans les meilleures conditions,
- D'espaces réservés aux co-exposants de la Confédération pour des consultations personnelles des boulangers-pâtissiers. Seront présents la **MAPA, les Risques Civils de la Boulangerie, MEDICIS, AG2R La Mondiale, Les Nouvelles de la Boulangerie, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, le LEMPA.**
- **Nouveauté** : Un pôle Conseils situé au cœur du salon permettra aux visiteurs de rencontrer des experts, professionnels du secteur : avocats, experts comptables, marchands de fonds du Grand Paris et d'Ile de France se tiendront à la disposition des boulangers pour des consultations gratuites.

Pour mémoire : Europain 2018 rassemblait 469 exposants et 52 000 visiteurs professionnels.

Pour vous inscrire, **rendez-vous sur** : <https://pass.europain.com/>

Informations pratiques : <https://www.europain.com/fr/horaires-lieu-tarifs>

Du 11 au 14 janvier 2020 : nous vous attendons nombreux !

Semaine de l'Excellence, du 26 au 29 novembre

Les finales nationales du 39^{ème} Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et du 10^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie viennent de se dérouler à Vesoul (Haute-Saône). 33 candidats venus de toute la France, finalistes issus des qualifications départementales puis régionales, se sont affrontés pour décrocher les titres tant convoités.

Résultats des deux concours...

Pour le 39^{ème} concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France :

- 1er – Luigi Trigatti, pour les Pays de la Loire
- 2^{ème} – Manon Pennaneach, pour la Bretagne
- 3^{ème} – Tiffany Jardrit, pour la Nouvelle Aquitaine

Par ordre alphabétique, sont classés 4^{èmes} ex aequo :

Andréa Bourgoïn, pour le Grand Est, Hugo Poite pour l'Occitanie et Lucas Viaux pour Auvergne Rhône Alpes.

Pour le 10^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie :

- 1^{ère} – Hind El Bahraoui, pour les Pays de la Loire
- 2^{ème} – Amélie Declercq, pour les Hauts de France
- 3^{ème} – Amélie Bourdon, pour le Centre Val de Loire

Tous les autres candidats sont classés 4^{ème} ex aequo.

Bravo à tous !



Lancement officiel de l'application mobile du Compte personnel de formation

Depuis le 21 novembre, il est possible de télécharger sur son smartphone l'application mobile « **Mon compte formation** ».

En quelques clics, les titulaires du CPF peuvent choisir une formation parmi les 100 000 sessions et s'y inscrire.

Pour bénéficier de ce service, il suffit de saisir son numéro de sécurité sociale. Une fois connecté, le montant des droits s'affiche : 1040 euros en moyenne et jusqu'à 3240 euros.

Chaque année, à partir de 2020, ce solde sera alimenté à hauteur de 500 euros dans la limite de 5000 euros. Une fois son choix effectué, l'utilisateur n'a plus qu'à s'inscrire et à payer en ligne grâce à son crédit CPF. L'application, développée par la Caisse des dépôts et le ministère du Travail, est téléchargeable gratuitement sur les systèmes Apple et Android et permet d'enregistrer et de consulter ses droits.

Pour les boulangers, toutes les sources de financement de la formation doivent être mobilisées.

En savoir plus : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/>
