Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

Boulanger de France : au service de la qualité artisanale

Créée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, la marque Boulanger de France valorise les artisans boulangers-pâtissiers qui s'engagent à respecter une charte de qualité.

Celle-ci repose sur quatre piliers : la fabrication artisanale sur place, la qualité et l'hygiène, l'accueil et l'accessibilité, ainsi que l'engagement sociétal (circuits courts, réduction des déchets, apprentissage et transmission des savoir-faire).

Contrôlés par Bureau Veritas Certification, ces engagements font de Boulanger de France un véritable repère de confiance pour les consommateurs.
Adhérez à la marque : ***https://www.boulangerdefrance.org/***

3e Master national du Millefeuille

Le 3 octobre dernier, la troisième édition du Master national du Millefeuille s'est tenue à Paris, dans le cadre du salon Pâtiss'Art. Organisé par la CNBPF, ce concours met à l'honneur un grand classique de la pâtisserie française et le savoir-faire des artisans.
À l'issue de l'épreuve, quatre distinctions ont été décernées :

- 1er Prix : Alexia LÉARD - Boulangerie-pâtisserie Saint-Germain, Saint-Germain-en-Laye
- Prix du Goût : Thibault RASSEMONT - Maison Rassemont, Damery
- Prix de la Création : Morgan JULLIAN - United Lab, Aix-en-Provence
- Prix de l'Esthétique : Jordan FROISSARD - Boulangerie Rosa, Meximieux

Cette édition a également bénéficié d'une belle mise en lumière dans l'émission 50' Inside, qui a consacré un reportage à l'événement.
Retrouvez le reportage : ***visionner le reportage***





Création d'un Diplôme Universitaire en management et direction d'entreprise en boulangerie – Paris Dauphine

La CNBPF souhaite créer, en partenariat avec l'Université Paris Dauphine-PSL, un Diplôme Universitaire destiné aux chefs d'entreprise de boulangerie. Cette formation apportera des compétences en gestion, fiscalité, droit, management, ressources humaines et stratégie.

Sur une année, en présentiel et à distance, elle s'adressera aux artisans souhaitant mieux piloter leur entreprise, développer plusieurs établissements ou préparer une reprise familiale. L'objectif est de leur donner les outils nécessaires pour sécuriser leurs décisions et assurer le développement pérenne de leur boulangerie.

Master du Pain au chocolat

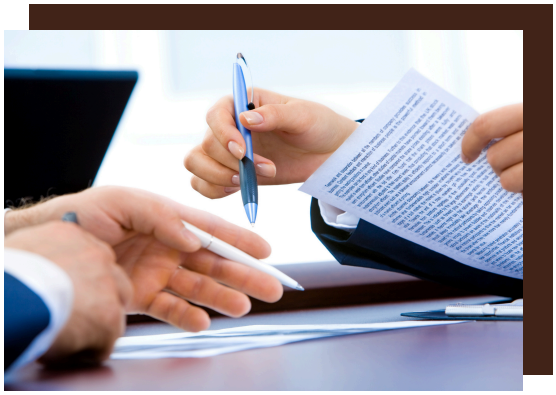
Le Master du Pain au Chocolat s'est tenu le jeudi 29 octobre, au Salon du Chocolat à Paris. Cette édition a réuni 30 candidats venus de toute la France.
Le podium :

- **1er prix** : **Justin BROCQ** - Emma Pâtisserie Boulangerie, Isneauville (Normandie).
- **2e prix** : **Arnaud BUSSEROLLES** - Arno Boulangerie, Nantes (Pays de la Loire).
- **3e prix** : **Sylvain BELOUIN** - Boulangerie Le Quatre, Brissac-Quincé (Pays de la Loire).

La Confédération félicite les lauréats et l'ensemble des candidats pour leur engagement, et remercie le jury composé de MOF, présidents de fédération, professionnels et partenaires pour sa mobilisation.



La période d'essai en CDI



La période d'essai permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié dans son travail, et au salarié d'apprécier si les fonctions occupées dans l'entreprise lui conviennent.
Elle doit être stipulée dans la lettre d'engagement ou le contrat de travail.
La durée de la période d'essai a été modifiée par la loi du 25 juin 2008 et depuis le 1er juillet 2009, elle peut être fixée par les parties jusqu'à 2 mois pour les salariés non cadres. Le renouvellement de la période d'essai n'est pas possible dans notre secteur car l'article L1221-21 du code du travail précise qu'il faut, dans ce cas, qu'un accord de branche étendu le prévoit.

Par ailleurs, la durée de la période d'essai d'un salarié cadre est de 4 mois, éventuellement renouvelable une fois dans la limite de 4 mois maximum (Avenant n°97 du 20 juillet 2010 - Statut du personnel d'encadrement).
Au cours de la période d'essai, l'une des parties peut souhaiter y mettre fin.
Lorsqu'il est mis fin à la période d'essai par le salarié, le délai de prévenance est de 24 heures si sa présence est inférieure à 8 jours et de 48 heures au-delà. Lorsque la rupture de la période d'essai est à l'initiative de l'employeur : 24 heures au cours des 8 premiers jours, 48 heures entre 8 jours et 1 mois de présence, 2 semaines entre 1 mois et 3 mois de présence et 1 mois après 3 mois de présence.

EKIP nouveau partenaire de la CNBPF

" Du bon pain, de bons produits... et des commissions plus légères ! EKIP est le 1er titre-restaurant engagé avec des milliers d'utilisateurs partout en France. Une clientèle potentielle supplémentaire pour vos pains, sandwichs et formules déjeuner. La majorité des grandes enseignes nationales sont partenaires d'EKIP.

Grâce au partenariat avec la CNBPF, vous bénéficiez d'une commission minorée, sans frais de gestion, d'abonnement ni d'ouverture de compte. Les paiements sont remboursés en moins de 48 heures et les factures envoyées automatiquement chaque mois. Moins d'administratif, plus de temps pour votre métier ! "

Pour bénéficier du tarif adhérent, écrivez-nous à ***partenaire@ekip.app***.

Le fonds de péréquation, le saviez-vous ?



Si vous êtes adhérent d'AG2R La Mondiale, le fonds de péréquation prévu par l'article 37 bis de la CCN de la boulangerie permet de prendre en charge certaines sommes dues aux salariés, susceptibles de représenter une charge importante pour l'employeur.
Grâce à ce dispositif, l'employeur peut obtenir, par exemple, le remboursement des sommes versées au salarié au titre des congés pour évènements familiaux, ou de l'indemnité de licenciement due en cas d'inaptitude.

Pour obtenir le remboursement de ces sommes, l'employeur doit compléter et retourner un formulaire disponible sur le site internet ***AG2R LA MONDIALE***

Retrouvez tout le détail dans votre contrat d'adhésion.

© Photos : CNBPF - @raw_laprod