

« BOULANGERIE AVANTAGES » : c'est parti !

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie vient de lancer « Boulangerie Avantages » pour tous les adhérents : gratuit pour vous, votre entreprise et vos salariés !

Ce service vous permet de bénéficier, **gratuitement** et dès cette semaine, des services suivants :

- De réductions conséquentes pour vos frais généraux (exemples : 50% chez SFR Pro, 30% chez Stellantis, ...) = **Avantages Entreprises** ;
- Et pour vous et tous vos salariés, des activités sociales et culturelles à des tarifs avantageux = **Avantages Privés**.

Afin de vous familiariser avec ce nouveau service, voici le site internet : www.boulangerie-avantages.fr

Pour vous connecter, vous trouverez le tutoriel [via ce lien](#) :

- « Inscription Entreprises Boulangerie-Avantages » : à destination des entreprises adhérentes (page 1 à 8) ;
- « Faire bénéficier des Avantages Privés (CSE) à vos salariés » qui explique comment les employeurs accèdent aux codes avantages privés à transmettre à leurs salariés. Ce document est à destination des entreprises adhérentes (page 9 à 21) ;
- « Tuto d'inscription au CSE pour les salariés » : à destination des salariés des entreprises adhérentes. Ce support leur permet de comprendre comment se connecter à la plateforme pour les avantages privés (page 22 à 33).

Surveillez votre boîte mail, en effet vous avez dû recevoir un mail de : **Dynabuy, plateforme de Boulangerie Avantages** avec vos codes d'accès (n'hésitez pas à regarder dans vos spam) qui vous permettront d'accéder à votre application. Si besoin, n'hésitez pas à nous contacter.

AIDE : à la fonction tuteur ou maître d'apprentissage

L'aide à la fonction des tuteurs et maîtres d'apprentissage est ouverte aux entreprises aux conditions suivantes :

- Un tuteur ou maître d'apprentissage maximum par entreprise ;
- Il faut obligatoirement que le tuteur ou maître d'apprentissage ait suivi une formation pour cette fonction.

Le montant de l'aide est de 230€/mois sur 6 mois maximum pour l'entreprise.

La demande doit être déposée sur le portail de [l'OPCO EP](#).



Enquête de l'inspection du travail sous pseudonyme



Un arrêté, en date du 24 juin dernier, vient préciser les conditions de mises en œuvre de l'article L.8271-6-5 du Code du travail, permettant aux agents de contrôle de l'inspection du travail de procéder à des enquêtes sous pseudonyme.

Ce droit est réservé aux agents de contrôle appartenant au groupe national de veille d'appui et de contrôle et aux unités de contrôle régionales chargées de la lutte contre le travail illégal. Ces enquêtes sous pseudonymes ne pourront être menées que dans le but de constater des infractions de travail illégal (tels que le travail dissimulé, ou des cumuls irréguliers d'emplois), et cela par la voie de communication électronique, par exemple via les réseaux sociaux. Ces agents de contrôle pourront donc participer à des échanges électroniques, extraire ou conserver des éléments de preuve et des données sur les personnes susceptibles d'être poursuivies.



RECYCLAGE DES EMBALLAGES : un webinaire pour tout comprendre

Un webinaire est prévu le **lundi 7 octobre 2024, de 11h00 à 12h30**, à l'attention des adhérents. Il sera animé par Elise Charvet, Responsable Développement et Marché Métiers de Bouche chez Adelphe. Pour rappel, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie a signé une convention de partenariat avec Adelphe, le 2 juin dernier.

Au programme de ce webinaire :

- Qu'est-ce que la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP) sur le périmètre des emballages ménagers ?
- Comment vous mettre en conformité face à cette obligation ?
- Une simplification déclarative dédiée aux boulangers-pâtisseries
- Les services et accompagnements d'Adelphe (services, financements, etc..)

Pour vous connecter le 7 octobre prochain : [cliquez sur ce lien pour rejoindre la réunion](#) (ID de réunion : 841 2761 1748 / Code secret : 773043).

FICHE PRATIQUE : réseaux sociaux

Le service « Communication » de la Confédération a conçu des **fiches pratiques pour permettre aux artisans d'optimiser leur communication**, avec des informations et conseils utiles.

Découvrez cette [1^{ère} fiche pratique](#) sur : « Les atouts des réseaux sociaux pour la boulangerie ». N'oubliez pas une session de formation est prévue sur le sujet en octobre (voir le programme) !



STAGES DU 2ND SEMESTRE : Nouveauté au programme !

5 stages dont 1 nouveauté sont programmés au labo-fournil de Vannes. Une formation « Management » viendra compléter l'offre de formations, proposées au 2nd semestre, à tous les artisans. Attention, les places sont limitées, ne tardez pas à vous inscrire !!!

Pour rappel : inscription par simple appel téléphonique au 02.97.46.46.60 et nos services se chargent du montage et du suivi des demandes de prise en charge auprès des organismes de financement tant pour les artisans (FAFCEA, AGEFICE) que pour les salariés (OPCO).

Date	Thème	Formateur
16 ou 17 septembre	Les bûches	Nicolas BARBET
24 septembre	Galettes et brioches feuilletées	Matthieu PAULMERY
30 septembre	Snacking chaud / cocktail fin d'année	Anne-Soazig RABUSSIÉ
7 octobre	Réseaux sociaux	Anne-Laure CROZON
16 octobre	Management	Christophe BELLON