

CONTRÔLES DE L'INSPECTION DU TRAVAIL : prime de tutorat

Suite à des contrôles de l'inspection du travail, en Bretagne et en Vendée, des artisans se sont vus rappelés à la loi voire amendés en raison du non versement de la prime de tutorat aux maîtres d'apprentissage. La position des services de la Direction du travail n'étant pas identique à celle de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française sur le sujet.

L'avenant 79 de la Convention Collective nationale (du 19 décembre 2005) n'est pas applicable aux contrats d'apprentissage, les maîtres d'apprentissage ne peuvent prétendre à cette prime de tutorat, mais elle s'applique aux tuteurs dans le cadre d'un contrat de professionnalisation.

Si vous avez été contrôlé dans ce cadre-là, prenez contact avec nos services pour que nous puissions remonter et contester les faits auprès de la direction juridique de la Confédération afin d'être accompagné par leurs services.

Voici les principaux points sur lesquels vous devez être vigilants : la tracabilité des horaires (décompte du temps de travail de vos salariés et notamment des apprentis) ; l'hygiène, la sécurité et la prévention (avec les risques professionnels) ; les relations interpersonnelles (violence verbale sexiste,...) pour lesquelles vous pouvez faire appel à un médiateur.

9 JUIN : Journée du petit-déjeuner



[Visuel Facebook](#)

[Visuel Instagram](#)

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française se mobilise à l'occasion de **la journée du petit-déjeuner**. Une initiative nationale visant à rappeler l'importance de ce repas de la journée qui constitue l'un des trois repas du modèle alimentaire français qui rythme la journée. Le petit-déjeuner est un moment clé où baguettes, pains, viennoiseries et autres douceurs sucrées sont souvent consommés, ce qui est pour les Français synonyme de convivialité et de partage. Pour célébrer cet événement, la Confédération a mis en disposition un visuel ainsi qu'un petit guide pédagogique « Pain & Petit-déjeuner : partez du bon pied » à consulter et à partager, [voir le lien](#).

WEBINAIRE : atelier d'initiation à l'éco-conception



Dans le cadre de la REP Emballages ménagers est organisé le lundi 2 juin prochain, de 11h00 à 12h30, un webinaire sur l'initiation à l'écoconception, animé par la Confédération et Elise Charvet (Responsable Développement et Marché Métiers de Bouche chez Adelphe) qui aborderont :

1. Rappel du contexte réglementaire autour de la REP ;
 2. Définition de l'écoconception et des objectifs français ;
 3. Les leviers (Recycler, Réduire, Réemployer, et Réincorporation de matière recyclée) ;
 4. Les outils Adelphe et les financements ;
 5. Appels à candidature de 3 à 5 boulangers pour établir un diagnostic sur l'écoconception.
- Connexion en cliquant sur ce [lien](#) (ID de réunion : 317 799 839 874 / Code secret : nE9k6V9L).



JEUDI 26 JUIN : 1 journée , 2 concours

2025 marquera le retour du **concours départemental du Meilleur Croissant au Beurre** des Côtes d'Armor qui se déroulera dans les locaux de la CMA Formation Ploufragan, le jeudi 26 juin prochain. Ce concours est ouvert aux entreprises adhérentes et non adhérentes de la Maison de la Boulangerie. Une boulangerie peut être représentée par l'artisan et/ou un salarié, **soit 2 participants au total par entreprise**.

Nouveauté 2025 : Le même jour aura lieu la sélection départementale du Master du Meilleur Pain au Chocolat. Les participants (artisans/salariés) peuvent concourir à 1 seul ou aux 2 concours.

Peuvent y participer :

- ♦ Les artisans boulangers des Côtes-d'Armor, adhérents et non adhérents ;
- ♦ Les salariés des entreprises artisanales ci-dessus.

**Date limite
Inscription
23 juin**

Dépôt sur site des croissants et/ou pains au chocolat : Jeudi 26 juin, de 11h30 à 13h00, à CMA Formation Ploufragan

Coût : paiement à l'inscription (par chèque ou virement)

- **Concours Meilleur Croissant au Beurre** = Adhérents = 40 € ttc / Non adhérents = 55 € ttc
- **Master Pain au Chocolat** = Adhérents = 20 € ttc / Non adhérents = 30 € ttc

Proclamation Résultats : le même jour, à 16h00, à la CMA Formation Ploufragan (rue du Tertre)

Veuillez consulter le règlement du concours du meilleur croissant et meilleur pain au chocolat avant de vous inscrire !

Coupon à retourner avec votre règlement, par virement (RIB* ci-après) ou chèque (à l'ordre de A.B.C.)

Inscription Concours départemental Meilleur Croissant au Beurre 26/06/2025

À transmettre par courrier ou mail à : contact@boulangerie56.com

<u>Participant : Artisan Boulanger</u>	<u>Participant : Salarié</u>	Cachet Entreprise
NOM :	NOM :	
Prénom :	Prénom :	
Dépôt des croissants et/ou pains au chocolat à la CMA Formation Ploufragan (rue du tertre) (le 26/05/25 entre 11h30 et 13h00)		
* RIB A.B.C. (Association des Boulangers Créateurs) IBAN : FR76 1600 6360 1130 7692 0951 095 BIC : AGRIFRPP860		

Coupon à retourner avec votre règlement, par virement (RIB* ci-après) ou chèque (à l'ordre de A.B.C.)

Inscription Master départemental du Meilleur Pain au Chocolat 26/06/2025

À transmettre par courrier ou mail à : contact@boulangerie56.com

<u>Participant : Artisan Boulanger</u>	<u>Participant : Salarié</u>	Cachet Entreprise
NOM :	NOM :	
Prénom :	Prénom :	
Dépôt des croissants et/ou pains au chocolat à la CMA Formation Ploufragan (rue du tertre) (le 26/05/25 entre 11h30 et 13h00)		
* RIB A.B.C. (Association des Boulangers Créateurs) IBAN : FR76 1600 6360 1130 7692 0951 095 BIC : AGRIFRPP860		