

« Le goût de la boulangerie-pâtisserie » - Vidéos et podcasts métiers



Dans l'objectif de sensibiliser et valoriser les métiers de la boulangerie, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, avec le soutien du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, du Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, et de l'OPCO des Entreprises de Proximité, lance une série de podcasts et de vidéos « Le goût de la boulangerie-pâtisserie ».

Boulangier(e), pâtissier(e), vendeur(se), tourier(e)... des professions-passions incarnant le savoir-faire, la créativité et le sens du contact. Ces métiers d'avenir se révèlent être de véritables viviers d'emplois et ouvrent la voie à des perspectives de carrières prometteuses dans l'artisanat.

Huit podcasts, diffusés sur les plateformes Deezer, Spotify et Apple Podcasts, et quatre vidéos au total seront publiés sur nos réseaux sociaux et sur notre site boulangerie.org, à raison d'une vidéo et d'un podcast par semaine.

A découvrir [ici](#)

« Tu as pensé à faire ton stage en boulangerie artisanale » ?

Le stage d'observation en classe de 3ème est une étape incontournable dans le parcours d'un élève, lui permettant d'explorer un milieu professionnel. Une expérience enrichissante qui stimule les réflexions et souhaits concernant ses projets d'orientation. Dans le prolongement du stage de 3ème, les élèves de seconde générale et technologique doivent également réaliser un stage de 2 semaines du 17 au 28 juin.

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a conçu une affiche destinée à être accolée en vitrine de boulangeries-pâtisseries afin d'attirer l'attention des jeunes et de leurs parents et d'éveiller la curiosité pour notre profession. L'artisanat est porteur d'opportunités et d'évolutions professionnelles au travers d'une pluralité de métiers tels que boulangier(e), pâtissier(e), vendeur(se) ou encore tourier(e)...

Pour télécharger et diffuser ce visuel, rendez-vous dans la rubrique [« Formation et orientation »](#) du site boulangerie.org.



Webinaire sur le fonds territorial d'accessibilité

Un webinaire, organisé par Okeenea sur le thème « Mieux faire connaître le fonds territorial d'accessibilité : un tremplin pour l'inclusion dans les entreprises de proximité » se déroulera le 7 mars à 10h30. Webinaire durant lequel le président de la CNBPF, Dominique Anract, interviendra.

Ce fonds accompagne les commerces et services de proximité dans le financement de leurs travaux d'accessibilité.

Vous pouvez vous inscrire [ici](#)

22e Coupe d'Europe de la Boulangerie

La coupe d'Europe de la Boulangerie se tiendra les dimanche 24 et lundi 25 mars 2024 au Rest'hotel, salon destiné aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche, à Clermont-Ferrand.

Chaque équipe, composée de 3 candidats(es), disposera de 7 heures de fabrication pour réaliser une pièce artistique de 80 cm. Cette pièce sera sur le thème de « l'automobile au travers des âges ». Un assortiment de 7 variétés de pains et de 7 sortes de viennoiseries, de formes et de compositions différentes, sera également demandé.



Création de la Mention Complémentaire Technique du Tour

La spécialité (Ex-Mention Complémentaire) technique du tour en boulangerie et en pâtisserie sera enseignée dès septembre 2024. Les premières sessions d'examen auront lieu en juin 2025. Elle remplace la Mention Complémentaire Pâtisserie Boulangère.

Il s'agit d'un diplôme de niveau 3 de l'Éducation Nationale. L'accès à cette Mention Complémentaire est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

- CAP « Pâtissier » ;
- CAP « Boulanger » ;
- Baccalauréat professionnel « Boulanger-Pâtissier ».



Le Kit Hygiène en boulangerie

Un pack hygiène 2024 est mis à disposition des groupements professionnels départementaux pour leurs adhérents.

Ce document retrace notamment les obligations du professionnel en boulangerie en matière de : matériel, milieu de travail, méthode de travail, main d'œuvre, matières premières, affichage obligatoire et possession de trousse de secours.

Pour obtenir ce kit, vous pouvez contacter votre groupement professionnel départemental de la boulangerie.



Le tri des biodéchets obligatoire pour tous les professionnels

Depuis le 1er janvier 2024, le tri des biodéchets est généralisé et concerne tous les professionnels et les particuliers. Le professionnel doit s'organiser pour que les biodéchets qu'il produit soient séparés des autres déchets. Pour en assurer la collecte, le traitement et la valorisation, il convient qu'il se rapproche de ses prestataires habituels de gestion des déchets ou d'un prestataire spécialisé.

Plusieurs solutions de tri à la source des biodéchets sont proposées et scindées en deux grandes catégories :

- Le compostage de proximité des biodéchets (en établissement ou collectif) ;
- La collecte séparée (par un prestataire extérieur).



Le Gouvernement propose aux collectivités des critères permettant de définir des solutions techniques de tri à la source des biodéchets. Ont notamment été réalisés :

- Un guide sur les déchets des professionnels réalisé par l'ADEME ;
- Des plaquettes expliquant les obligations des professionnels et les démarches à effectuer.

Entretien Information Retraite

Pour préparer au mieux sa retraite, AG2R LA MONDIALE propose aux salariés de bénéficier d'un entretien personnalisé par téléphone pour les informer sur leurs droits (date de départ, montant...). Cet entretien d'une durée de 30 minutes est totalement gratuit.

Pour y accéder, c'est très simple : il suffit de prendre rendez-vous sur **Entretien information retraite (EIR)** : faites le point sur vos droits (ag2rlamondiale.fr).

Retrouvez toutes les informations sur **AG2R LA MONDIALE**

