Commission paritaire de l'industrie alimentaire

1180003 Boulangeries industrielles et artisanales, pâtisseries artisanales, des salons de consommation annexés à une pâtisserie artisanale, glaciers et confiseurs artisanaux

Convention collective de travail du 29 juin 2009

Classification professionnelle et salaires minima dans les boulangeries et pâtisseries
(Convention enregistrée le 13 octobre 2009 sous le numéro 94945/CO/118)

CHAPITRE Ier. *Champ d'application*

Article 1er. § 1er. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits "frais" de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie.

§ 2. Par "ouvriers" on entend : les ouvriers masculins et féminins.

§ 3. Par "travailleurs" on entend : les ouvriers et les employés, exprimés en têtes.

§ 4. Elle ne s'applique pas aux apprenti(e)s sous contrat d'apprentissage homologué par le Service Public Fédéral, Economie, PME, Classes Moyennes et Energie.

CHAPITRE II. *Classification professionnelle*

Art. 2. Dénomination des fonctions

1. Fonctions techniques

Catégorie 1 :

- ouvrier débutant sans formation;

- manoeuvre;

- coupeur de pain et/ou préposé à l'emballage.

Catégorie 2 :

- troisième ouvrier.

Catégorie 3 :

- deuxième ouvrier.

Catégorie 4 :

- ouvrier qualifié.

Catégorie 5 :

- chef d'équipe.

Catégorie 6 :

- chef boulanger et/ou pâtissier.

2. Fonctions diverses

Catégorie 7 :

· ouvrier préposé au nettoyage des locaux, des bureaux et du petit matériel.

Catégorie 8 :

· ouvrier préposé au nettoyage industriel des sections de production.

Catégorie 9 :

- fonction mixte point de vente et/ou atelier.

Catégorie 10 :

· clarkiste et/ou conducteur de transpalette autre que manuel.

Catégorie 11 :

- magasinier, magasinier-clarkiste.

Catégorie 12 :

- chauffeur-livreur avec permis "B".

Catégorie 13 :

· chauffeur-livreur à domicile avec permis "C" et/ou chauffeur à domicile encaissant de l'argent.

3. Fonctions d'entretien et de réparation

Catégorie 14 :

- mécanicien ou électricien débutant.

Catégorie 15 :

- mécanicien ou électricien qualifié.

Catégorie 16 :

- électromécanicien.

Art. 3. Description et conditions des fonctions.

Catégorie 1 :

- ouvrier débutant sans formation :

ouvrier n'ayant aucune connaissance du métier, faisant des petits travaux et s'efforçant d'apprendre le métier de boulanger et/ou de pâtissier.

- manoeuvre :

ouvrier n'ayant aucune connaissance du métier et aucune qualification particulière et qui n'exerce pas une fonction dans le cadre du processus de fabrication.

- coupeur de pain et/ou préposé à l'emballage :

ouvrier chargé de la coupe et/ou de l'emballage des produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie.

Catégorie 2 :

troisième ouvrier :

ouvrier ayant accompli et/ou possédant :

· soit deux ans d'expérience comme ouvrier débutant sans formation catégorie 1;

· soit la formation complète des classes moyennes et/ou de l'enseignement professionnel et n'ayant pas obtenu le certificat de réussite suite à un ou plusieurs échecs dans les branches des cours généraux;

· soit le certificat de réussite des trois années de la formation des classes moyennes;

· soit le certificat de réussite des quatre années de la formation professionnelle de l'enseignement secondaire inférieur.

Catégorie 3 :

deuxième ouvrier :

· soit le troisième ouvrier qui a deux ans d'expérience dans le métier de boulanger et/ou de pâtissier catégorie 2;

- soit l'ouvrier de banc en boulangerie.

Catégorie 4 :

ouvrier qualifié :

· soit l'ouvrier ayant deux ans d'expérience dans la profession comme deuxième ouvrier et capable d'y exercer les différentes fonctions de pâtissier;
- soit le pétrisseur et/ou fournier en boulangerie.

Catégorie 5 :

chef d'équipe :

ouvrier qualifié ayant au moins la responsabilité de deux travailleurs et/ou lignes de production. Cette fonction inclut la prise éventuelle des commandes et l'établissement des listes de fabrication.

Catégorie 6 :

chef boulanger et/ou pâtissier :

ouvrier qualifié ayant au moins cinq ans d'expérience comme chef d'équipe et/ou ayant sous son autorité au moins deux chefs d'équipe et/ou responsables de lignes de production et/ou capable de diriger l'ensemble des fonctions d'un atelier de boulangerie et/ou de pâtisserie.

Catégorie 7 :

ouvrier préposé au nettoyage des locaux, des bureaux et du petit matériel :

ouvrier chargé du maintien de la propreté des locaux et du petit matériel.

Catégorie 8 :

ouvrier préposé au nettoyage industriel des sections de production :

même fonction que la catégorie 7; l'ouvrier est chargé en plus du maintien de la propreté des machines de production et des bâtiments en général.

Catégorie 9 :

fonction mixte point de vente et/ou atelier :

ouvrier qui exerce moins de 50 p.c. des tâches réservées au personnel de vente magasin et qui exécute plus de 50 p.c. des tâches réservées au personnel d'atelier.

Catégorie 10 :

clarkiste et/ou conducteur de transpalette autre que manuel :

ouvrier préposé à la conduite d'un clark et/ou d'un transpalette à commande autre que manuelle.

Catégorie 11 :

magasinier, magasinier clarkiste :

ouvrier chargé de l'entreposage et/ou de la préparation des commandes et/ou du suivi des matières premières nécessaires à la fabrication des produits de boulangerie et/ou pâtisserie crus, semi-finis et/ou finis.

Catégorie 12 :

chauffeur livreur avec permis "B" :

ouvrier chargé de la préparation de ses commandes et/ou du chargement du véhicule et/ou de la livraison des produits de boulangerie et/ou de la pâtisserie. Il peut encaisser occasionnellement de l'argent.

Catégorie 13
:
chauffeur livreur avec permis "C" et/ou chauffeur livreur à domicile :

ouvrier chargé de la préparation de ses commandes et/ou du chargement de son véhicule et/ou de la livraison des produits de la boulangerie et/ou de pâtisserie, chargé des tournées à domicile et qui encaisse de l'argent lors des livraisons.

Catégorie 14 :

mécanicien ou électricien débutant :

- soit formation technique niveau A3;

· soit mécanicien ou électricien possédant une expérience équivalente au diplôme A3.

Catégorie 15 :

mécanicien ou électricien qualifié :

- soit formation technique niveau A2;

· soit catégorie 14 ayant un an d'expérience dans le secteur de la boulangerie et/ou de la pâtisserie;

· soit mécanicien ou électricien possédant une expérience équivalente au diplôme A2.

Catégorie 16 :

électromécanicien.

Art. 4. Commentaire

§ 1er. La fonction de la catégorie 9 ne remplace en rien les fonctions du personnel de vente du commerce de détail de la Commission paritaire du commerce de détail indépendant.

§ 2. Il est entendu que la classification des chauffeurs en catégorie 12 et en catégorie 13 est liée au type de camion que le chauffeur conduit et qui requiert soit la possession du permis B, soit la possession du permis C.

CHAPITRE VIII. *Durée de validité*

Elle produit ses effets le 1er janvier 2009 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2010. Ensuite, elle est prorogée par tacite reconduction pour des périodes successives d'un an, sauf dénonciation par une des parties, signifiée au plus tard trois mois avant l'échéance de la convention collective de travail par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire.