

Brochure n° 3117

Convention collective nationale

IDCC : 843. – **BOULANGERIE-PÂTISSERIE**
(Entreprises artisanales)

AVENANT N° 86 DU 11 JUILLET 2006
RELATIF AU CQP DE VENDEUR(EUSE) EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE
(MODIFICATION ANNEXE III DE L'AVENANT N° 77)

NOR : *ASET0650966M*
IDCC : 843

Entre :

La confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française,

D'une part, et

La fédération nationale agroalimentaire et forestière CGT ;

La fédération générale agroalimentaire CFDT ;

La fédération des syndicats commerce, services et force de vente (CSFV)
CFTC ;

La fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation et des secteurs connexes FO ;

La fédération agroalimentaire CFE-CGC,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Les dispositions suivantes constituent l'avenant n° 86 à la convention collective nationale du 19 mars 1976, ci-après désignée « convention collective ».

Article 1^{er}

Les dispositions du chapitre « Méthode d'évaluation et notation » de l'annexe III de l'avenant n° 77 à la convention collective nationale sont annulées et remplacées par les dispositions suivantes :

« Méthode d'évaluation et notation

1. Un suivi régulier :

Le candidat envoie chaque semaine les exercices portant sur l'unité étudiée. Certains exercices et tests ne sont qu'une vérification des acquis et un corrigé type sera retourné au candidat.

D'autres exercices demandent de la réflexion ou un effort de synthèse. Ils seront notés par le correcteur et renvoyés au candidat avec les appréciations et les explications nécessaires. Le total des notes obtenues sera sur 20 et affecté d'un coefficient 1.

2. Une évaluation du tuteur/employeur : à l'aide d'une liste de critères d'appréciation, le tuteur/employeur sera à même de donner une note sur 10 affectée d'un coefficient 1

3. Un examen :

a) Une mise en situation :

Sketch : 15 mn.

Le candidat devra préparer en 5 minutes le discours qu'il tiendra dans un sketch de vente ; le cas particulier proposé étant tiré au sort par le candidat.

10 minutes seront ensuite consacrées à l'exercice proprement dit, la formatrice jouant le rôle de la cliente.

Epreuve pratique : 20 minutes.

A partir du matériel fourni, le candidat devra réaliser des exercices d'emballages et de décors.

La mise en situation (sketch et épreuve pratique) est notée sur 20.

Cette note est affectée d'un coefficient 2.

b) Une évaluation des connaissances :

Epreuve orale : 15 minutes.

Le jury posera des questions visant à tester les connaissances des produits, de la réglementation, des règles d'hygiène et de sécurité. Note sur 20.

Epreuve écrite : 1 heure.

Les sujets de l'épreuve écrite portent sur des thèmes de connaissances générales : mathématiques, français, diététique, hygiène et sécurité... Note sur 20.

La moyenne des 2 notes sur 20 sera affectée d'un coefficient 2.

Seront également pris en considération les comportements, attitudes et aisance du candidat.

La notation se fera comme suit :

Note sur 20, coefficient 1 : suivi du programme théorique.

Note sur 10, coefficient 1 : évaluation du tuteur/employeur.

Note sur 20, coefficient 2 : mise en situation lors de l'examen final.

Note sur 20, coefficient 2 : connaissances des produits et du métier évaluées lors de l'examen final.

Total : 110.

La note moyenne de 10 sur 20 permettra de valider l'obtention du CQP vendeur(euse) conseil en boulangerie-pâtisserie.

Une note inférieure à 10 sur 20 donnera droit à une « attestation de participation ».

Article 2

Dépôt et extension

Le présent avenant établi en vertu des articles L. 132-1 et suivants du code du travail est fait en un nombre suffisant d'exemplaires pour remise à chacune des organisations signataires et dépôt dans les conditions prévues aux articles L. 132-10 et R. 132-1 du code du travail.

Les parties signataires conviennent de demander au ministère de l'emploi, de la cohésion sociale et du logement l'extension du présent avenant.

Fait à Paris, le 11 juillet 2006.

(Suivent les signatures.)