

Brochure n° 3101

Convention collective nationale

IDCC : 992. – **BOUCHERIE,
BOUCHERIE-CHARCUTERIE
ET BOUCHERIE HIPPOPHAGIQUE**
(Commerce de détail de boucherie)
(13^e édition. – Octobre 2003)

AVENANT N° 112 DU 4 JANVIER 2006
RELATIF AUX CLASSIFICATIONS DES EMPLOIS
ET AUX SALAIRES À COMPTER DU 1^{ER} FÉVRIER 2006

NOR : *ASET0650170M*
IDCC : 992

Entre les parties soussignées, il a été convenu ce qui suit :

Article 1^{er}

A compter du 1^{er} février 2006, la grille de classification des emplois est ainsi modifiée :

- Au niveau VI, l'échelon B « Responsable de plusieurs points de vente » devient l'échelon C. Lire désormais échelon C « Responsable de plusieurs points de vente ».
- Au niveau VI, à l'échelon A, la classification « Assistant chef d'entreprise » passe au nouvel échelon B. Lire désormais échelon B « Assistant chef d'entreprise ».

Article 2

A compter du 1^{er} février 2006, les salaires conventionnels applicables sont augmentés de la façon suivante :

Niveaux I, II, V et VII : + 1 %.

Niveaux III et IV : + 1,5 %.

Niveau VI, échelon A : + 1 %.

Niveau VI, échelons B et C : + 1,5 %.

Article 3

La nouvelle grille de classification des emplois ainsi que la nouvelle grille de salaires conventionnels applicables figurent en annexe du présent avenant.

Article 4

Les parties signataires demanderont l'extension du présent avenant dès sa signature, de sorte qu'il soit applicable dans tous les établissements entrant dans le champ d'application de la présente convention.

Fait à Paris, le 4 janvier 2006.

Suivent les signatures des organisations ci-après :

Organisations patronales :

CFBCT ;

FBHF ;

SNVD ;

CNTF.

Syndicats de salariés :

FGTA-FO ;

FGA-CFDT ;

FNAA CFE-CGC ;

CSFV-CFTC.

ANNEXE

Grille de classification des emplois

Ouvriers et employés

NIVEAU I

Echelon A

Plongeur :

Le plongeur est capable d'utiliser le lave-vaisselle, il connaît les produits de lavage, leur dosage et les règles d'hygiène élémentaires.

Employé d'entretien :

L'employé d'entretien est chargé du nettoyage de l'ensemble des locaux professionnels et du matériel. Il connaît les produits à utiliser, leur dosage, les règles d'hygiène élémentaires contenues dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Echelon B

Chauffeur-livreur :

Le chauffeur-livreur assure le chargement des produits et marchandises conformément aux règles sanitaires. Il en effectue la livraison et le déchargement.

Il maintient son véhicule en tenant compte des règles d'hygiène.

Il s'assure du bon entretien du véhicule.

Il est chargé de recevoir et de transmettre tous les documents administratifs et commerciaux relatifs aux transports effectués.

Employé administratif :

L'employé administratif effectue toutes tâches administratives utiles au bon fonctionnement de l'entreprise, par exemple travail sur ordinateur, classement, courrier...

NIVEAU II

Echelon A

Chauffeur-livreur encaisseur :

En plus des fonctions de chauffeur-livreur (niveau I, échelon B), il a la responsabilité de toutes les opérations financières liées à l'encaissement des factures.

Caissier :

Le caissier effectue seul toutes les opérations courantes de caisse. Il est apte à prendre des commandes. Il doit, par ailleurs, manifester de bonnes qualités relationnelles.

Vendeur :

Le vendeur présente les viandes, prépare et présente les plats.

Il assure le service de la clientèle. Il doit, par ailleurs, manifester de bonnes qualités relationnelles.

Echelon B

Secrétaire aide-comptable :

En plus des fonctions de l'employé administratif (niveau I, échelon B), il effectue toutes les opérations préparatoires au travail du comptable.

Boucher préparateur :

Le boucher préparateur assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial de gros morceaux de coupe jusqu'à leur présentation en morceaux de détail en vue de la mise en vente.

Tripier préparateur :

Connaissances de base en triperie :

- Identifier les différents produits tripiers ;
- Distinguer les différentes qualités des produits tripiers ;
- Maîtriser les méthodes de travail et les procédés : pesage, prise de température, qualité du produit, état de l'emballage... ;
- Identifier les différents conditionnements des produits : palettes, cartons, chariots, bacs... ;
- Identifier et mettre en pratique les règles d'hygiène et de sécurité.

Missions :

- Réceptionner et stocker les produits ;
- Reconnaître et vérifier les produits (température, quantité...) ;
- Étiqueter et emballer les produits selon le souhait des clients ;
- Stocker en chambre froide positive ou négative les produits prêts à expédier ;
- Préparer les livraisons et les expéditions.

Aptitudes requises :

Être capable de :

- Respecter les délais (préparation des livraisons et des tournées d'expédition) ;
- Respecter des processus de contrôle rigoureux (décompte des quantités prélevées sur les stocks, étiquetage, estampillage...).

Charcutier-traiteur :

Le charcutier-traiteur assure les tâches d'exécution courantes nécessaires à la réalisation des préparations et fabrications de base de charcuterie crue ou cuite traditionnelle et en charcuterie disposant d'un rayon traiteur.

Vendeur qualifié :

En plus des fonctions du vendeur (niveau II, échelon A) il est capable d'apporter à la clientèle une information objective sur le choix des morceaux et leur préparation culinaire. Il est titulaire du CQP vendeur, vendeuse qualifié(e).

Echelon C

Caissier aide-comptable :

En plus des fonctions du caissier (niveau II, échelon A), il effectue toutes les opérations préparatoires au travail du comptable.

NIVEAU III

Echelon A

Boucher préparateur qualifié :

Le boucher préparateur qualifié assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial de gros morceaux de coupe jusqu'à leur présentation en morceaux de détail en vue de la mise en vente.

Il est titulaire du CAP de préparateur en produits carnés ou du CQP de technicien boucher.

Charcutier-traiteur qualifié :

Le charcutier-traiteur qualifié assure les tâches d'exécution courantes nécessaires à la réalisation des préparations et fabrications de base de charcuterie crue ou cuite traditionnelle et en charcuterie disposant d'un rayon traiteur.

Il est titulaire du CAP charcutier-traiteur.

Echelon B

Boucher préparateur vendeur qualifié :

Le boucher préparateur vendeur qualifié effectue toutes les tâches du boucher préparateur qualifié (niveau III, échelon A).

Il est titulaire du CQP boucher préparateur vendeur, vendeuse qualifié(e) ou possède les connaissances technologiques et pratiques équivalentes.

Boucher traiteur qualifié :

Le boucher traiteur qualifié est titulaire du CAP préparateur en produits carnés ou du CQP de technicien boucher.

Il est titulaire du CAP préparateur en produits carnés ou de CQP de technicien boucher et mention complémentaire employé traiteur ou possède les connaissances technologiques et pratiques équivalentes.

Ouvriers tripiers :

Connaissances de base en triperie.

Il a les mêmes connaissances que le tripiér préparateur niveau II « B » et maîtrise les méthodes de travail et les procédés, si la fonction l'oblige, de tranchage, parage, séparation des produits, mise sous-vide, affûtage des couteaux...

Missions :

Trancheur - Opérateur découpe :

- séparation des différents produits des fressures : cœur, ris, foie, mou, hampe... ;

- préparation des produits : parer, dénervé, dégraisser, trancher... (foies, cœurs, rognons, ris...);
- désossage et roulage des têtes de veau (cuir + langue);
- conditionnement des produits : mise sous-vide.

Désosseur - Casseur de têtes :

- désossage des têtes de veau;
- prélèvement des joues et des langues;
- cassage des têtes de veau et des têtes de porc;
- conditionnement des produits : mise sous-vide, mise en barquette des cervelles...).

Vendeur :

- présente les produits tripiers;
- prépare et présente les plats;
- assure le service de la clientèle.

Il doit manifester de bonnes qualités relationnelles.

Il est fréquent que les ouvriers soient polyvalents et réalisent l'ensemble des opérations citées ci-dessus.

Aptitudes requises :

- Bonne capacité d'adaptation;
- Détecter toute anomalie survenue en cours de production ou au sujet de la qualité des produits travaillés;
- Informer le chef d'atelier de toute anomalie rencontrée.

Echelon C

Boucher-charcutier traiteur qualifié :

Le boucher-charcutier traiteur qualifié est titulaire :

- du CAP de préparateur en produits carnés ou du CQP de technicien boucher,
- et du CAP de charcutier-traiteur.

NIVEAU IV

Echelon A

Comptable :

Le comptable traduit en comptabilité toutes les opérations administratives, commerciales ou financières, les compose, les centralise et les assemble pour permettre d'en tirer les balances, bilans, comptes de résultats, prix de revient aux différents stades de la fabrication ou de la distribution.

Echelon B

Boucher hautement qualifié :

Le boucher hautement qualifié est titulaire du BP de boucher ou en possède le niveau et les compétences.

Il est capable d'assurer la responsabilité du rayon boucherie.

Boucher traiteur hautement qualifié :

Le boucher traiteur hautement qualifié est titulaire du BP de boucher ou en possède le niveau et les compétences.

Il est capable d'assurer la responsabilité du rayon traiteur.

Charcutier-traiteur hautement qualifié :

Le charcutier-traiteur hautement qualifié est titulaire du BP de charcutier-traiteur. ou en possède le niveau et les compétences.

Il est capable d'assurer la responsabilité du rayon charcuterie-traiteur.

Tripier responsable cuisson :

Connaissances de base en triperie :

- il a les mêmes connaissances que le tripier préparateur niveau II échelon B et ;
- identifie les différentes matières premières et ingrédients ;
- maîtrise les méthodes de travail et les procédés : mode de cuisson, temps de cuisson, températures, fonctionnement des machines... ;

Missions :

- organiser et planifier l'activité en fonction des commandes et des arrivages ;
- réceptionner les matières premières, les ranger en respectant le plan de gestion des stocks ;
- préparer les produits avant cuisson en respectant la nature des produits et les quantités (marinades, lavages...) ;
- paramétrer la/les machine(s) avant lancement de la cuisson ;
- lancer la cuisson et vérifier régulièrement les différents paramètres : temps, température ;
- procéder au nettoyage-désinfection de la ou les machines en fin de poste ;
- assurer la maintenance de premier niveau ;
- détecter les non-conformités, les anomalies et les dysfonctionnements par rapport aux produits à la machine ;

Aptitudes requises :

- connaître et maîtriser le fonctionnement des différentes machines (ex : autoclave) ;
- être rigoureux et méthodique ;
- anticiper, réagir rapidement en cas de non-conformité machine et produit ;
- transmettre l'information utile en fonction des besoins spécifiques de chaque interlocuteur interne.

Echelon C

Boucher-charcutier traiteur hautement qualifié :

Le boucher-charcutier traiteur hautement qualifié est titulaire des BP des deux spécialités ou en possède le niveau et les compétences.

Il est capable d'assurer la responsabilité des rayons boucherie-charcuterie traiteur.

Agents de maîtrise

NIVEAU V

Responsable de laboratoire adjoint :

Le responsable de laboratoire adjoint assiste dans toutes ses tâches le responsable de laboratoire (niveau VI, échelon A) ; il peut également le suppléer dans certaines de ses tâches.

Responsable de point de vente adjoint :

Le responsable de point de vente adjoint assiste dans toutes ses tâches le responsable de point de vente (niveau VI, échelon A), il peut le suppléer dans certaines de ses tâches. Il peut également assurer le fonctionnement normal d'un point de vente sous une responsabilité hiérarchique.

NIVEAU VI

Echelon A

Responsable de laboratoire :

Le responsable de laboratoire assure le fonctionnement du laboratoire.

Il a la responsabilité de toute la préparation des produits en vue de leur commercialisation.

Responsable de point de vente :

Le responsable de point de vente a la responsabilité du bon fonctionnement du point de vente (magasin, place de marché, tournée, etc.).

Responsable hygiène et sécurité :

Le responsable hygiène et sécurité assure la mise en place et le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans l'entreprise.

Il est responsable de l'application des guides de bonnes pratiques d'hygiène ou de l'HACCP. Il doit veiller à la formation en ces domaines du personnel.

Echelon B

Assistant de chef d'entreprise :

L'assistant de chef d'entreprise assiste dans toutes ses tâches le responsable d'entreprise (niveau VII). Il peut également assurer le fonctionnement d'un point de vente ou d'un rayon spécifique.

Il est titulaire du CQP d'assistant de chef d'entreprise.

Echelon C

Responsable de plusieurs points de vente :

Le responsable de plusieurs points de vente assure le bon fonctionnement et la coordination des points de vente dont il est responsable.

Cadres

NIVEAU VII

Echelon A

Responsable de laboratoire :

En plus des fonctions du responsable de laboratoire défini au niveau VI, il assure la gestion complète (embauche, fixation du salaire, répartition des tâches, pouvoir disciplinaire, etc.) du personnel du laboratoire.

Responsable de point de vente :

En plus des fonctions du responsable de point de vente défini au niveau VI, il assure la gestion complète (embauche, fixation du salaire, répartition des tâches, pouvoir disciplinaire etc.) du personnel du point de vente (magasin, place de marché, tournée...).

Responsable des achats :

Le responsable des achats doit satisfaire aux besoins de matières premières de l'entreprise. Pour cela, il a délégation de négociation auprès des fournisseurs auxquels il s'adresse dans le respect du cahier des charges de l'entreprise. Par ailleurs, il doit veiller au bon approvisionnement du ou des points de vente.

Echelon B

Responsable d'entreprise :

Il assure la responsabilité du fonctionnement de l'entreprise.

ANNEXE

Salaires conventionnels en vigueur au 1^{er} février 2006

La commission paritaire chargée de la négociation collective a décidé une revalorisation de 2 % sur les salaires conventionnels à compter du 1^{er} avril 2004.

Ouvriers, employés

| NIVEAU | ÉCHELON | CLASSIFICATION | SALAIRE BRUT mensuel 151 h 67 (en euros) |
|--------|---------|--------------------------------------|---|
| I | A | Plongeur | 1 259 |
| | | Employé d'entretien | 1 259 |
| | B | Chauffeur-livreur | 1 273 |
| | | Employé administratif | 1 273 |
| II | A | Chauffeur-livreur encaisseur | 1 289 |
| | | Caissier | 1 289 |
| | | Vendeur | 1 289 |
| | B | Secrétaire aide-comptable | 1 306 |
| | | Boucher-préparateur | 1 306 |
| | | Charcutier-traiteur | 1 306 |
| | | Vendeur qualifié | 1 306 |
| | | Tripier préparateur | 1 306 |
| | C | Caissier aide-comptable | 1 327 |
| III | A | Boucher-préparateur qualifié | 1 407 |
| | | Charcutier traiteur qualifié | 1 407 |
| | B | Boucher préparateur vendeur qualifié | 1 438 |
| | | Boucher-traiteur qualifié | 1 438 |
| | | Ouvrier tripier | 1 438 |
| | C | Boucher charcutier traiteur qualifié | 1 491 |
| IV | A | Comptable | 1 497 |
| | B | Boucher hautement qualifié | 1 567 |
| | | Boucher traiteur hautement qualifié | 1 567 |

| NIVEAU | ÉCHELON | CLASSIFICATION | SALAIRE BRUT mensuel 151 h 67 (en euros) |
|--------|---------|--|---|
| | | Charcutier traiteur hautement qualifié | 1 567 |
| | | Tripiér responsable cuisson | 1 567 |
| | C | Boucher-charcutier traiteur hautement qualifié | 1 648 |

Agents de maîtrise et cadres

| NIVEAU | ÉCHELON | CLASSIFICATION | SALAIRE BRUT mensuel (en euros) |
|--------|---------|--|---------------------------------------|
| V | | Responsable de laboratoire adjoint | 1 784 |
| | | Responsable de point de vente adjoint | 1 784 |
| VI | A | Responsable de laboratoire | 1 948 |
| | | Responsable de point de vente | 1 948 |
| | | Responsable hygiène et sécurité | 1 948 |
| | B | Assistant chef d'entreprise | 1 958 |
| | C | Responsable de plusieurs points de vente | 2 195 |
| VII | A | Responsable de laboratoire | 2 501 |
| | | Responsable de point de vente | 2 501 |
| | | Responsable des achats | 2 501 |
| | B | Responsable d'entreprise | 2 563 |