

Brochure n° 3224

Convention collective nationale

IDCC : 1286. – **CONFISERIE,
CHOCOLATERIE, BISCUITERIE**
(Détailants et détaillants-fabricants)

AVENANT N° 1 DU 28 JUIN 2006
RELATIF À LA CRÉATION D'UN CERTIFICAT DE QUALIFICATION
PROFESSIONNELLE « GESTIONNAIRE D'ENTREPRISE ARTISANALE ET
COMMERCIALE EN CHOCOLATERIE-CONFISERIE »

NOR : *ASET0650821M*

IDCC : 1286

Entre :

La confédération nationale des détaillants, détaillants-fabricants et artisans
de la confiserie, chocolaterie, biscuiterie, 64, rue de Caumartin, 75009 Paris,

D'une part, et

La fédération générale des travailleurs de l'agriculture, de l'alimentation,
des tabacs et allumettes, des secteurs connexes FO (FGTA-FO), 7, passage
Tenaille, 75680 Paris Cedex 14 ;

La fédération commerce, services et force de vente (CSFV) CFTC,
251, rue du Faubourg-Saint-Martin, 75010 Paris ;

La fédération nationale du personnel d'encadrement des industries et
commerces agroalimentaires (FNAA) CFE-CGC, 59-63, rue du Rocher,
75008 Paris,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Article 1^{er}

Les parties signataires décident de créer un certificat de qualification
professionnelle intitulé « certificat de qualification professionnelle gestion-
naire d'entreprise artisanale et commerciale, en chocolaterie-confiserie ».

Cette qualification doit permettre en priorité, à terme, la reprise d'entreprise par des nouveaux entrants ou des salariés actuels du secteur.

Article 2

Description du poste

Le candidat est capable, à l'issue de la formation, de réaliser et/ou coordonner des tâches dans les secteurs production, vente et gestion des métiers de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.

La certification correspond à faire reconnaître par des professionnels la capacité du candidat à tenir le poste décrit.

L'engagement dans le processus de certification fera l'objet d'une évaluation préalable par un centre habilité par la CPNEFP.

Lieu

Dans un espace de production et de vente spécialisés aux spécificités de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.

Mission principale

Le candidat est capable progressivement (en savoir-faire et savoir faire faire) de réaliser puis de coordonner des tâches dans les secteurs production, vente et gestion des métiers de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.

Liaison hiérarchique

Le candidat peut être amené à coordonner les tâches d'un ou plusieurs salariés.

Position dans la grille des classifications de la convention collective

Durée maximale des actions :

- évaluation préalable : 7 heures ;
- formation en centre : 630 heures ;
- formation en entreprise : 1 610 heures ;
- certification : 7 heures.

Article 3

Le programme de formation du certificat de qualification professionnelle gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale en chocolaterie-confiserie et les conditions d'évaluation en vue d'obtenir la reconnaissance de qualification, figurent en annexes du présent accord.

Article 4

Le titulaire de cette reconnaissance de qualification professionnelle gestionnaire d'entreprise artisanale et commerciale, en chocolaterie-confiserie s'inscrit dans la classification cadre, catégorie 1, coefficient 350, de la convention collective nationale de la chocolaterie, confiserie, biscuiterie.

Article 5

Un suivi et un bilan annuels sont systématiquement effectués et soumis à la CPNEFP de la branche chocolaterie, confiserie, biscuiterie.

Fait à Paris, le 28 juin 2006.

(Suivent les signatures.)