

5 septembre 2011

BOULANGERIES ET PATISSERIES : Classification professionnelle et salaires minimums

CTT valable du 1.1.2011 au 31.12.2012 et tacitement reconductible

Neerlegging-Dépôt: 16/09/2011
Regist.-Enregistr.: 19/10/2011
N°: 106419/CO/118.03

Chapitre I - Champ d'application

Art. 1. § 1. 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 Ministère des classes moyennes.

Chapitre II – Définition des grandes et petites boulangeries

Art. 2. § 1. Jusqu'au 31 décembre 2011, on entend par "petites boulangeries et pâtisseries", les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits "frais" de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui ne répondent pas simultanément aux trois critères suivants :

- nombre de personnes (travailleurs à temps plein et à temps partiel, exprimés en têtes) occupées supérieur à 20 au moment de l'entrée en service;
- chiffre d'affaires de l'exercice précédent supérieur à 1.859.200€;
- utilisation d'un four à tunnel.

Par "grandes boulangeries et pâtisseries", on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits "frais" de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui répondent simultanément aux trois critères suivants :

- nombre de personnes (travailleurs à temps plein et à temps partiel, exprimés en têtes) occupées supérieur à 20 au moment de l'entrée en service;
- chiffre d'affaires de l'exercice précédent supérieur à 1.859.200€;
- utilisation d'un four à tunnel.

§ 2. À partir du 1^{er} janvier 2012, on entend par "petites boulangeries et pâtisseries", les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui occupent en moyenne moins de 20 ouvriers (exprimés en équivalents temps plein).

Par "grandes boulangeries et pâtisseries", on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui occupent en moyenne 20 ouvriers ou plus (exprimés en équivalents temps plein).

Le nombre d'ouvriers est calculé par unité technique d'exploitation (UTE) au sens de la loi

portant organisation de l'économie.

Le nombre moyen d'ouvriers est déterminé chaque année le 30 septembre (= jour X) et ce, sur la base de l'occupation des ouvriers et des ouvriers intérimaires durant la période de référence, qui court du 1^{er} septembre au 31 août précédant le jour X.

Le nombre d'équivalents temps plein est obtenu en divisant par 365 le nombre de jours calendrier où chaque ouvrier et ouvrier intérimaire était en service durant la période de référence.

Pour les ouvriers qui ont un horaire de moins de 75% d'un horaire à temps plein, le nombre total de jours calendrier est le nombre total de jours calendrier obtenu en application du paragraphe précédent divisé par 2.

Les périodes de suspension du contrat de travail pour maladie de longue durée (c.-à-d. à partir de plus de 3 mois de maladie) et l'interruption complète des prestations dans le cadre du crédit-temps ou de congés thématiques ne comptent pas pour ce calcul.

Le résultat obtenu en exécution de ce paragraphe au jour X est applicable à partir du 1^{er} janvier suivant le jour X.

Si le résultat obtenu au jour X a pour conséquence qu'une entreprise passe d'une petite boulangerie et pâtisserie à une grande boulangerie et pâtisserie, ou l'inverse, l'employeur doit en informer les ouvriers par écrit pour le 31 octobre au plus tard suivant le jour X.

Chapitre III - Classification professionnelle

Art. 3. Dénomination des fonctions

1. Fonctions techniques

Cat. 1 :

- ouvrier débutant sans formation
- manoeuvre
- coupeur de pain et/ou préposé à l'emballage

Cat. 2 : troisième ouvrier

Cat. 3 : deuxième ouvrier

Cat. 4 : ouvrier qualifié

Cat. 5 : chef d'équipe

Cat. 6 : chef boulanger et/ou pâtissier

2. Fonctions diverses

Cat. 7 : ouvrier préposé au nettoyage des locaux, des bureaux et du petit matériel

Cat. 8 : ouvrier préposé au nettoyage industriel des sections de production

Cat. 9 : fonction mixte point de vente et/ou atelier

Cat. 10 : clarkiste et/ou conducteur de transpalette autre que manuel

Cat. 11 : magasinier, magasinier-clarkiste

Cat. 12 : chauffeur-livreur permis "B"

Cat. 13 : chauffeur-livreur à domicile permis "C" et/ou chauffeur à domicile encaissant de l'argent

3. Fonctions d'entretien et de réparations

Cat. 14 : mécanicien ou électricien débutant

Cat. 15 : mécanicien ou électricien qualifié

Cat. 16 : électromécanicien

Art. 4. Description et conditions des fonctions

Cat. 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.

Cat. 2 : troisième ouvrier : ouvrier ayant accompli et/ou possédant :

- soit deux ans d'expérience comme ouvrier débutant sans formation cat. 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

Cat. 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

Cat. 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

Cat. 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.

Cat. 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.

Cat. 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.

Cat. 8 : ouvrier préposé au nettoyage industriel des sections de production :

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

Cat. 9 : fonction mixte point de vente et/ou atelier :

ouvrier qui exerce moins de cinquante pourcent des tâches réservées au personnel de vente magasin et qui exécute plus de cinquante pourcent de tâches réservées au personnel d'atelier.

Cat. 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.

Cat. 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.

Cat. 12 : chauffeur livreur permis "B" :

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

Cat. 13 : chauffeur livreur 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 la pâtisserie, chargé des tournées à domicile et qui encaisse de l'argent lors des livraisons.

Cat. 14 : mécanicien ou électricien débutant :

- soit formation technique niveau A3
- soit mécanicien ou électricien possédant une expérience équivalente au diplôme A3

Cat. 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

- 8
- la pâtisserie
 - soit mécanicien ou électricien possédant une expérience équivalente au diplôme A2

Cat. 16 : électromécanicien.

Art. 5. Commentaires

§ 1. La fonction de la catégorie 9 ne remplace en rien les fonctions du personnel de vente du commerce de détail de la C.P. 201.

§ 2. Il est entendu que la classification des chauffeurs en cat. 12 et en cat. 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 IV – Barèmes dans les entreprises occupant 10 travailleurs ou plus

Art. 6. Salaires minimums dans les petites boulangeries et pâtisseries

§ 1. Au 1er janvier 2011, les salaires horaires minimums suivants sont d'application pour les ouvriers des petites boulangeries et pâtisseries occupant 10 travailleurs ou plus.

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 11,35 |
| 2 | 11,71 |
| 3 | 12,48 |
| 4 | 12,89 |
| 5 | 13,67 |
| 6 | 14,80 |
| 7 | 10,64 |
| 8 | 11,48 |
| 9 | 12,17 |
| 10 | 12,32 |
| 11 | 12,48 |
| 12 | 12,48 |
| 13 | 12,59 |
| 14 | 12,48 |
| 15 | 13,43 |
| 16 | 15,43 |

§ 2. Au 1er janvier 2012, les salaires horaires minimums mentionnés dans le § 1 sont augmentés de 0,3% après indexation.

Art. 7. Salaires horaires minimums dans les grandes boulangeries et pâtisseries

§ 1. Le 1^{er} janvier 2011, les salaires horaires minimums suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui n'ont pas 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise :

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 11,04 |
| 2 | 11,37 |

| | |
|----|-------|
| 3 | 12,15 |
| 4 | 12,55 |
| 5 | 13,27 |
| 6 | 14,39 |
| 7 | 10,36 |
| 8 | 11,13 |
| 9 | 11,82 |
| 10 | 11,98 |
| 11 | 12,15 |
| 12 | 12,15 |
| 13 | 12,22 |
| 14 | 12,15 |
| 15 | 13,05 |
| 16 | 14,99 |

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

§ 2. Le 1^{er} janvier 2011, les salaires horaires minimums suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui ont 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise :

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 11,35 |
| 2 | 11,71 |
| 3 | 12,48 |
| 4 | 12,89 |
| 5 | 13,67 |
| 6 | 14,80 |
| 7 | 10,64 |
| 8 | 11,48 |
| 9 | 12,17 |
| 10 | 12,32 |
| 11 | 12,48 |
| 12 | 12,48 |
| 13 | 12,59 |
| 14 | 12,48 |
| 15 | 13,43 |
| 16 | 15,43 |

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

§ 3. Au 1^{er} janvier 2012, les salaires horaires minimums mentionnés dans les §§ 1 et 2 sont augmentés de 0,3% après indexation.

§ 4. La condition de la période de six mois est remplie le jour où l'addition de toutes les périodes d'occupation, interrompues ou non, auprès d'un même employeur au cours des deux dernières années s'élève au moins à six mois.

On entend par périodes d'occupation les périodes couvertes par :

- > tous les contrats de travail, de quelque nature que ce soit, même si son exécution est suspendue;

> et/ou les contrats d'intérim.

Chapitre V – Barèmes dans les entreprises occupant moins de 10 travailleurs

Art. 8. § 1. Par "boulangeries occupant moins de 10 travailleurs", on entend les entreprises qui ressortissent du le champ d'application de la présente C.C.T. et dans lesquelles au 31 décembre 2002, la semaine de 39 heures était d'application.

§ 2. Le 1^{er} janvier 2011, les salaires horaires minimums suivants sont d'application pour les ouvriers :

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 11,20 |
| 2 | 11,55 |
| 3 | 12,33 |
| 4 | 12,75 |
| 5 | 13,49 |
| 6 | 14,63 |
| 7 | 10,52 |
| 8 | 11,32 |
| 9 | 12,01 |
| 10 | 12,18 |
| 11 | 12,33 |
| 12 | 12,33 |
| 13 | 12,42 |
| 14 | 12,33 |
| 15 | 13,25 |
| 16 | 15,24 |

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

§ 3. Au 1er janvier 2012, les salaires horaires minimums mentionnés dans le § 2 sont augmentés de 0,3% après indexation.

Chapitre VI – Salaires d'accès

Art. 9. Un salaire d'accès est applicable dans les "petites boulangeries et pâtisseries", tels que défini à l'article 2, pendant les six premiers mois d'occupation dans l'entreprise, à compter à partir du premier jour de la première entrée en service, s'élevant à 90% du salaire réellement payé pour la fonction dans l'entreprise.

Les périodes d'occupation dans l'entreprise avant le 1er janvier 2011 sont déduites de ces six mois. La période de six mois ne peut être appliquée qu'une seule fois par ouvrier mais, elle peut cependant être échelonnée sur plusieurs périodes d'occupation.

Une fois cette période de six mois dépassée, l'ouvrier concerné a droit à une prime s'élevant à 10% du produit résultant de la multiplication de 26 fois le salaire horaire normal, multiplié par le régime de travail convenu de l'ouvrier concerné dans l'entreprise.

Les salaires d'accès ne peuvent être cumulés avec d'autres régimes salariaux dégressifs tels que ceux des stagiaires, apprentis industriels et étudiants.

Chapitre VII – Dispositions particulières

Art. 10. Remplaçants

Tout ouvrier appelé à remplacer temporairement un collègue appartenant à une catégorie supérieure a droit immédiatement au salaire correspondant à la nouvelle fonction.

Dès le retour du titulaire ou dès son remplacement, il reprend son occupation habituelle et reprend le salaire correspondant à celle-ci.

Art. 11. Ouvrier dénommé extra

Ouvrier engagé lors des festivités et/ou des week-ends suite au surcroît de production qu'occasionnent ces jours dans les petites et moyennes entreprises. L'ouvrier dénommé "extra" a droit au salaire horaire établi pour la fonction qu'il exerce majoré de 20 % de ce salaire horaire.

Art. 12. Salaires horaires des étudiants

Pour les ouvriers occupés dans le cadre d'un contrat d'étudiant, comme prévu sous le titre VII de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, les salaires minimums suivants sont d'application, exprimés en pourcentage des salaires minimums mentionnés à l'article 6 :

| | |
|----------------|------|
| 18 ans et plus | 90 % |
| 17 ans | 80 % |
| 16 ans | 70 % |
| 15 ans | 60 % |

Chapitre VIII - Rattachement des salaires à l'indice des prix à la consommation

Art. 13. Les salaires horaires minimums fixés par la présente convention collective de travail, ainsi que les salaires effectivement payés dans les entreprises, sont rattachés à l'indice des prix à la consommation, conformément à la convention collective de travail du 20 juillet 2011, conclue au sein de la C.P. de l'industrie alimentaire, concernant le rattachement des salaires à l'indice des prix à la consommation.

Chapitre IX - Validité

Art. 14. La présente convention collective de travail remplace la convention collective de travail du 29.06.2009, conclue au sein de la Commission Paritaire de l'industrie alimentaire, fixant la classification professionnelle et les salaires des 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, rendue obligatoire par A.R. du 19.04.2010 (M.B. du 9.06.2010).

Elle produit ses effets le 1er janvier 2011 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2012. 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 C.P. de l'industrie alimentaire.

Commentaire sur l'article 2 § 1 :

2

Pour déterminer le nombre de travailleurs, il y a lieu de tenir compte du nombre moyen de travailleurs occupés durant les 4 trimestres précédents.

Commentaire sur l'article 7 § 4 :

Les parties conviennent que cette période de six mois pourra être additionnée par des périodes d'occupation interrompues ou non auprès du même employeur endéans une période de référence de deux ans. Dès que cette condition de six mois est réalisée, elle reste acquise pour toutes les périodes d'occupation ultérieures auprès de cet employeur.

Commentaire sur l'article 12 :

Les salaires minimums des jeunes travailleurs mis au travail avec un contrat de travail pour étudiants, comme stipulé dans le chapitre VII de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, ont été fixés en tenant compte de la période de formation d'application aux jeunes ouvriers et pour faciliter l'intégration des jeunes sur le marché de l'emploi.

5 september 2011

BAKKERIJEN EN BANKETBAKKERIJEN : Beroepsclassificatie en minimumlonen

CAO geldig van 1.1.2011 tot 31.12.2012 en stilzwijgend verlengd

Hoofdstuk I - Toepassingsgebied

Art. 1. § 1. Deze collectieve arbeidsovereenkomst is van toepassing op de werkgevers en de arbeiders van de bakkerijen, de banketbakkerijen die “verse” producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij.

§ 2. Met arbeiders worden de mannelijke en vrouwelijke arbeiders bedoeld.

§ 3. Met werknemers worden arbeiders en bedienden bedoeld, in hoofden uitgedrukt.

§ 4. Zij is niet van toepassing op de leerlingen onder gehomologeerd leercontract door het Ministerie voor Middenstand.

Hoofdstuk II – Definitie grote en kleine bakkerijen

Art. 2. § 1. Tot 31 december 2011 wordt onder “kleine bakkerijen en banketbakkerijen” verstaan de bakkerijen, de banketbakkerijen die “verse” producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en verbruikszalen bij een banketbakkerij die niet gelijktijdig aan de drie volgende voorwaarden voldoen:

- aantal tewerkgestelde personen (voltijdse en deeltijdse, in hoofden uitgedrukt) hoger dan 20 op het ogenblik van de indiensttreding;
- zakencijfer tijdens het voorgaande boekjaar hoger dan 1.859.200€;
- gebruik van een tunneloven.

Onder “grote bakkerijen en banketbakkerijen” wordt verstaan de bakkerijen, de banketbakkerijen die “verse” producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en verbruikszalen bij een banketbakkerij die gelijktijdig aan de drie volgende voorwaarden voldoen:

- aantal tewerkgestelde personen (voltijdse en deeltijdse, in hoofden uitgedrukt) hoger dan 20 op het ogenblik van de indiensttreding;
- zakencijfer tijdens het voorgaande boekjaar hoger dan 1.859.200€;
- gebruik van een tunneloven.

§ 2. Vanaf 1 januari 2012 wordt onder “kleine bakkerijen en banketbakkerijen” verstaan de bakkerijen, de banketbakkerijen die verse producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij die gemiddeld minder dan 20 arbeiders (uitgedrukt in voltijdse equivalenten) tewerkstellen.

Onder “grote bakkerijen en banketbakkerijen” wordt verstaan de bakkerijen, de banketbakkerijen die verse producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij die gemiddeld 20 of meer arbeiders (uitgedrukt in voltijdse equivalenten)

tewerkstellen.

Het aantal arbeiders wordt berekend per technische bedrijfseenheid (TBE) in de zin van de Bedrijfsorganisatiewet.

Het gemiddeld aantal arbeiders wordt jaarlijks op 30 september (= dag X) bepaald en dit op basis van de tewerkstelling van de arbeiders en de interim-arbeiders in de referteperiode, die loopt van 1 september tot 31 augustus voorafgaand aan dag X.

Het aantal voltijdse equivalenten wordt bekomen door het aantal kalenderdagen dat elke arbeider en interim-arbeider in de referteperiode in dienst was te delen door 365.

Voor arbeiders die een uurregeling hebben van minder dan 75% van een voltijdse uurregeling wordt het totaal aantal kalenderdagen zoals bekomen in toepassing van het vorige lid gedeeld door 2.

Periodes van schorsing van de arbeidsovereenkomst ingevolge langdurige ziekte (d.i. vanaf meer dan 3 maanden ziekte) en volledige onderbreking van prestaties in het kader van tijdskrediet of thematische verloven tellen niet mee in deze berekening.

Het resultaat dat in toepassing van deze paragraaf op dag X wordt bekomen heeft uitwerking vanaf 1 januari volgend op dag X.

Als het resultaat dat op dag X wordt bekomen tot gevolg heeft dat een onderneming overgaat van een kleine bakkerij en banketbakkerij naar een grote bakkerij en banketbakkerij of omgekeerd dient de werkgever de arbeiders hiervan uiterlijk op 31 oktober volgend op dag X schriftelijk in kennis stellen.

Hoofdstuk III - Beroepsclassificatie

Art. 3. Benaming van de functies

1. Technische functies

Cat. 1 :

- beginnend arbeider zonder scholing
- handlanger
- broodsnijder en/of inpakker

Cat. 2 : derde arbeider

Cat. 3 : tweede arbeider

Cat. 4 : geschoold arbeider

Cat. 5 : ploegbaas

Cat. 6 : chef bakker en/of banketbakker

2. Diverse functies

Cat. 7 : arbeider belast met de schoonmaak van de lokalen, de kantoren en het klein materiaal

Cat. 8 : arbeider belast met de industriële schoonmaak van productieruimten

Cat. 9 : gemengde functie verkooppunt en/of productieruimte

Cat. 10 : vorkheftruckbestuurder en/of bestuurder van transpallet, met andere dan manuele bediening

Cat. 11 : magazijnier, magazijnier-vorkheftruckbestuurder

Cat. 12 : chauffeur-besteller met rijbewijs B

Cat. 13 : chauffeur-besteller met rijbewijs C en/of chauffeur voor thuisbestelling die het geld int

3. Onderhouds- en herstellingsfuncties

Cat. 14 : beginnend mecanicien of elektricien

Cat. 15 : geschoold mecanicien of elektricien

Cat. 16 : elektromecanicien

Art. 4. Beschrijving en voorwaarden van de functies

Cat. 1 :

beginnend arbeider zonder scholing : arbeider zonder enige kennis van de stiel, die kleine werkjes uitvoert en inspanningen levert om zich de bakkers- en/of banketbakkersstiel eigen te maken.

handlanger : arbeider zonder enige kennis van de stiel en zonder enige specifieke kennis en die geen functie uitoefent in het kader van het productieproces.

broodsnijder en/of inpakker : arbeider belast met het snijden en/of het inpakken van bakkerij- en/of banketbakkerijproducten.

Cat. 2 : derde arbeider : arbeider die vervuld heeft en/of in het bezit is van :

- hetzij de arbeider die twee jaar ervaring heeft als beginnend arbeider zonder scholing cat. 1
- hetzij de volledige middenstandsopleiding en/of het beroepsonderwijs doch zonder certificaat tengevolge van één of meer mislukkingen in algemene vakken
- hetzij het certificaat van drie jaar succesvolle middenstandsopleiding
- hetzij het certificaat van vier jaar succesvolle beroepsopleiding van lager secundair onderwijs

Cat. 3 : tweede arbeider :

- hetzij de derde arbeider met twee jaar ervaring in de bakkers- en/of banketbakkersstiel cat. 2
- hetzij de bankwerker in de bakkerij

Cat. 4 : geschoold arbeider :

- hetzij de arbeider met twee jaar ervaring in de stiel als tweede arbeider en bekwaam

om de verschillende functies van banketbakker uit te oefenen

- hetzij de kneder en/of ovenman in de bakkerij

Cat. 5 : ploegbaas :

geschoold arbeider die verantwoordelijk is voor minstens twee arbeiders en/of productielijnen. Deze functie behelst het eventueel opnemen van bestellingen en de opstelling van de productielijsten.

Cat. 6 : chef bakker en/of banketbakker :

geschoold arbeider met minstens vijf jaar ervaring als ploegbaas en/of met minstens twee ploegbazen en/of verantwoordelijken van productielijnen onder zijn gezag en/of bekwaam om het geheel van functies in een bakkers- en/of banketbakkersproductieruimte te leiden.

Cat. 7 : arbeider belast met de schoonmaak van de lokalen, de kantoren en het klein materiaal :

arbeider belast met het net houden van de lokalen en van het klein materiaal.

Cat. 8 : arbeider belast met de industriële schoonmaak van productieruimten :

zelfde functies als cat. 7, de arbeider heeft de bijkomende opdracht de productiemachines en de gebouwen in het algemeen proper te houden.

Cat. 9 : gemengde functie verkooppunt en/of productieruimte :

arbeider die minder dan 50 % taken uitvoert die voorbehouden zijn aan het verkooppersoneel en die meer dan 50 % taken uitvoert die voorbehouden zijn aan het personeel van de productieruimte.

Cat. 10 : vorkheftruckbestuurder en/of bestuurder van transpallet met andere dan manuele bediening :

arbeider belast met de besturing van een vorkheftruck en/of van een transpallet met andere dan manuele bediening.

Cat. 11 : magazijnier, magazijnier-vorkheftruckbestuurder :

arbeider belast met het stockeren en/of het voorbereiden van de bestellingen en/of het opvolgen van de grondstoffen nodig bij het vervaardigen van bakkerij- en/of banketbakkerijproducten, rauw, half-afgewerkt en/of afgewerkt.

Cat. 12 : chauffeur-besteller met rijbewijs B :

arbeider belast met de voorbereiding van zijn bestellingen en/of het laden van zijn voertuig en/of het bestellen van bakkerij- en/of banketbakkerij- producten. Bij gelegenheid mag hij geld innen.

Cat. 13 : chauffeur-besteller met rijbewijs C en/of chauffeur voor thuisbestellingen

arbeider belast met de voorbereiding van zijn bestellingen en/of het laden van zijn voertuig en/of het bestellen van bakkerij- en/of banketbakkerij- producten, belast met de ronden voor thuisbestellingen en die het geld int bij de leveringen.

Cat. 14 : beginnend mecaniciens of elektriciens :

- hetzij technische opleiding niveau A3
- hetzij mecaniciens of elektriciens met gelijkwaardige ervaring aan het diploma A3

Cat. 15 : geschoold mecaniciens of elektriciens :

- hetzij technische opleiding niveau A2
- hetzij cat. 14 met één jaar ervaring in de bakkerij- en/of banketbakkerijsector
- hetzij mecaniciens of elektriciens met gelijkwaardige ervaring aan het diploma A2

Cat. 16 : electromecaniciens

Art. 5. Commentaar

§ 1. De functie van cat. 9 doet geen afbreuk aan de functie van het verkooppersoneel in de kleinhandel van het P.C. 201

§ 2. Er is wel te verstaan dat de classificatie van de chauffeurs in cat. 12 en 13 gebonden is aan het type camion die de chauffeur bestuurt en die ofwel het bezit van een rijbewijs B, ofwel het bezit van een rijbewijs C vereist.

Hoofdstuk IV - Barema's in de ondernemingen die 10 werknemers of meer tewerkstellen

Art. 6. Minimum urenlonen in de kleine bakkerijen en banketbakkerijen

§ 1. Op 1 januari 2011 gelden volgende minimumurenlonen voor de arbeiders in de kleine bakkerijen en banketbakkerijen die 10 werknemers of meer tewerkstellen.

De in de onderneming werkelijk betaalde lonen die hoger zouden zijn dan deze minimum lonen blijven verworven.

| Categorie | 38 u/week |
|-----------|-----------|
| 1 | 11,35 |
| 2 | 11,71 |
| 3 | 12,48 |
| 4 | 12,89 |
| 5 | 13,67 |
| 6 | 14,80 |
| 7 | 10,64 |
| 8 | 11,48 |
| 9 | 12,17 |
| 10 | 12,32 |
| 11 | 12,48 |
| 12 | 12,48 |
| 13 | 12,59 |
| 14 | 12,48 |
| 15 | 13,43 |
| 16 | 15,43 |

§ 2. Op 1 januari 2012, worden de minimumurenlonen vermeld in § 1 na indexering verhoogd met 0,3%.

Art. 7. Minimum uurlonen in de grote bakkerijen en banketbakkerijen

§ 1. Op 1 januari 2011 gelden de volgende minimumuurlonen voor de arbeiders in de grote bakkerijen en banketbakkerijen die geen 6 maanden anciënniteit in de onderneming tellen :

| Categorie | 38 u/week |
|-----------|-----------|
| 1 | 11,04 |
| 2 | 11,37 |
| 3 | 12,15 |
| 4 | 12,55 |
| 5 | 13,27 |
| 6 | 14,39 |
| 7 | 10,36 |
| 8 | 11,13 |
| 9 | 11,82 |
| 10 | 11,98 |
| 11 | 12,15 |
| 12 | 12,15 |
| 13 | 12,22 |
| 14 | 12,15 |
| 15 | 13,05 |
| 16 | 14,99 |

De in de onderneming werkelijk betaalde lonen die hoger zouden zijn dan deze minimum lonen blijven verworven.

§ 2. Op 1 januari 2011 gelden volgende minimumlonen voor de arbeiders in de grote bakkerijen en banketbakkerijen die 6 maanden anciënniteit in de onderneming tellen :

| Categorie | 38 u/week |
|-----------|-----------|
| 1 | 11,35 |
| 2 | 11,71 |
| 3 | 12,48 |
| 4 | 12,89 |
| 5 | 13,67 |
| 6 | 14,80 |
| 7 | 10,64 |
| 8 | 11,48 |
| 9 | 12,17 |
| 10 | 12,32 |
| 11 | 12,48 |
| 12 | 12,48 |
| 13 | 12,59 |
| 14 | 12,48 |
| 15 | 13,43 |
| 16 | 15,43 |

De in de onderneming werkelijk betaalde lonen die hoger zouden zijn dan deze minimum lonen blijven verworven.

§ 3. Op 1 januari 2012, worden de minimumuurlonen vermeld in §§ 1 en 2 na indexering verhoogd met 0,3%.

✓

§ 4. De voorwaarde van de periode van zes maanden is ingevuld op de dag dat de som van alle tewerkstellingsperiodes, al dan niet onderbroken, bij een zelfde werkgever in de loop van de laatste twee jaar minstens zes maanden bedraagt.

Onder tewerkstellingsperiodes dient men te verstaan de periodes gedekt door :

- alle arbeidsovereenkomsten, van welke aard ook, zelfs al wordt de uitvoering ervan geschorst;
- en/of door een interimovereenkomst.

Hoofdstuk V – Barema's in de ondernemingen met minder dan 10 werknemers

Art. 8. § 1. Onder "bakkerijen met minder dan 10 werknemers" wordt verstaan de ondernemingen die onder het toepassingsgebied van deze C.A.O. vallen en waar op 31 december 2002 de 39-urenweek van toepassing was.

§ 2. Op 1 januari 2011 gelden de volgende minimumuurlonen voor de arbeiders:

| Categorie | 38 u/week |
|-----------|-----------|
| 1 | 11,20 |
| 2 | 11,55 |
| 3 | 12,33 |
| 4 | 12,75 |
| 5 | 13,49 |
| 6 | 14,63 |
| 7 | 10,52 |
| 8 | 11,32 |
| 9 | 12,01 |
| 10 | 12,18 |
| 11 | 12,33 |
| 12 | 12,33 |
| 13 | 12,42 |
| 14 | 12,33 |
| 15 | 13,25 |
| 16 | 15,24 |

De in de onderneming werkelijk betaalde lonen die hoger zouden zijn dan deze minimum lonen blijven verworven.

§ 3. Op 1 januari 2012, worden de minimumuurlonen vermeld in § 2 na indexering verhoogd met 0,3%.

Hoofdstuk VI – Instaplonen

Art. 9. In de "kleine bakkerijen en banketbakkerijen", zoals gedefinieerd in artikel 2, geldt gedurende de eerste 6 maanden van tewerkstelling in de onderneming, te rekenen vanaf de eerste dag van de eerste indiensttreding, een instaploon ten bedrage van 90% van het werkelijk betaalde loon van de functie in de onderneming.

De periodes van tewerkstelling in de onderneming voor 1 januari 2011 worden in mindering gebracht op deze 6 maanden. De periode van 6 maanden kan slechts één maal per arbeider worden toegepast maar kan evenwel gespreid worden over meerdere tewerkstellingsperiodes.

Eens deze periode van 6 maanden overschreden, heeft de betrokken arbeider recht op een premie ten bedrage van 10% van het product bestaande uit 26 maal het normale uurloon, vermenigvuldigd met de overeengekomen arbeidsregeling van de betrokken arbeider in de onderneming.

De instaplonen kunnen niet gecumuleerd worden met andere degressieve loonregelingen zoals deze voor stagiairs, industriële leerlingen en studenten.

Hoofdstuk VII – Bijzondere bepalingen

Art. 10 Plaatsvervangende arbeiders

Elke arbeider die geroepen wordt om een collega uit een hogere categorie tijdelijk te vervangen heeft onmiddellijk recht op het loon dat overeenstemt met de nieuwe functie.

Van zodra de titelhouder terug is of vervangen is, herneemt hij zijn gewone functie met het hiermee overeenstemmend loon.

Art. 11. Extra arbeiders

Arbeider aangeworven bij feestelijkheden en/of weekends, tengevolge van een productiestijging tijdens deze dagen in kleine en middelgrote ondernemingen. De arbeider als "extra" werkkraacht genoemd, heeft recht op het loon dat vastgesteld is voor de uitgeoefende functie vermeerderd met 20 % van dit uurloon.

Art. 12. Uurlonen van de studenten

Voor de arbeiders tewerkgesteld met een arbeidsovereenkomst voor studenten zoals bepaald in titel VII van de wet van 3 juli 1978 betreffende de arbeidsovereenkomsten, gelden volgende minimumlonen, uitgedrukt als percentage van de in artikel 6 vermelde minimumlonen :

| | |
|------------------|------|
| 18 jaar en ouder | 90 % |
| 17 jaar | 80 % |
| 16 jaar | 70 % |
| 15 jaar | 60 % |

Hoofdstuk VIII - Koppeling van de lonen aan het indexcijfer van de consumptieprijzen

Art. 13. De bij deze collectieve arbeidsovereenkomst vastgestelde minimumuurlonen, alsook de werkelijk betaalde lonen in de onderneming worden gekoppeld aan het indexcijfer van de consumptieprijzen overeenkomstig de collectieve arbeidsovereenkomst van 20 juli 2011, gesloten in het Paritair Comité voor de Voedingsnijverheid, tot koppeling van de lonen aan het indexcijfer der consumptieprijzen.

Hoofdstuk IX - Geldigheidsduur

Art. 14. De huidige collectieve arbeidsovereenkomst vervangt deze van 29.06.2009, gesloten in het Paritair Comité voor de Voedingsnijverheid, betreffende de beroepsclassificatie en lonen van de arbeiders tewerkgesteld in de bakkerijen, de banketbakkerijen die "verse" producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en de verbruikszalen bij een banketbakkerij, algemeen bindend

9
verklaard bij K.B. van 19.04.2010 (B.S. van 9.06.2010).

Zij heeft uitwerking met ingang van 1 januari 2011 en houdt op van kracht te zijn op 31 december 2012. Nadien wordt zij stilzwijgend verlengd voor opeenvolgende periodes van één jaar, behoudens opzegging door één der partijen, uiterlijk drie maanden voor het verstrijken van de collectieve arbeidsovereenkomst bij een ter post aangetekend schrijven gericht aan de voorzitter van het P.C. voor de voedingsnijverheid.

Commentaar bij artikel 2§ 1 :

Voor het bepalen van het aantal werknemers dient men het gemiddelde aantal werknemers van de voorbije 4 trimesters in acht te nemen.

Commentaar bij artikel 7 § 4 :

De partijen komen overeen dat deze periode van zes maanden opgebouwd kan worden door al dan niet onderbroken tewerkstellingsperiodes bij dezelfde werkgever in een referentieperiode van twee jaar. Eens deze voorwaarde van zes maanden is gerealiseerd, is die verworven voor alle latere periodes van tewerkstelling bij deze werkgever.

Commentaar bij artikel 12 :

Deze minimumuurlonen van de jongere werklieden, tewerkgesteld met een arbeidsovereenkomst voor studenten zoals bepaald in titel VII van de wet van 3 juli 1978 betreffende de arbeidsovereenkomsten, werden vastgelegd rekening houdend met de opleidingsperiode van toepassing op jonge arbeiders en het vergemakkelijken van de integratie van jongeren op de arbeidsmarkt.