

BAKKERIJEN EN BANKETBAKKERIJEN : Beroepsclassificatie en minimumlonen

CA.O. van 4.7.2007

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 - Beroepsclassificatie

Art. 2. 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.

REGISTR.-ENREGIS.TR.

4-08-2007

NEERIEGGING-DEPÔT

25-07-2007

84320 | Col 118

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 mécanicien of elektricien.

Cat. 15 : geschoold mécanicien of elektricien.

Cat. 16 : elektromecanicien.

Art. 3. 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 verkoopspersoneel 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 mécaniciens of elektriciens :

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

Cat. 15 : geschoold mécaniciens of elektriciens :

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

Cat. 16 : electromecaniciens.

Art. 4. 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 III - Barema's in de ondernemingen die 10 werknemers of meer tewerkstellen

Art. 5. Minimum uurlonen in de kleine bakkerijen en banketbakkerijen

§ 1. Onder "kleine 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 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 tunneloven.

§ 2. Op 1 juli 2007 gelden volgende minimumuurlonen 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	10,23
2	10,55
3	11,26
4	11,64
5	12,36
6	13,38

7	9.58
8	10.35
9	10.97
10	11.12
11	11.26
12	11.26
13	11.36
14	11.26
15	12.12
16	13.96

§ 3. De minimumuurlonen vermeld in § 2 van dit artikel worden op 1 januari 2008 verhoogd met een percentage bepaald overeenkomstig artikel 5 van de collectieve arbeidsovereenkomst van 4 juli 2007 betreffende de sociale programmatie 2007-2008 voor de arbeiders van de bakkerijen, de banketbakkerijen die "verse" producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en verbruikszalen bij een banketbakkerij.

Het resultaat van deze loonsverhogingen wordt afgerond op twee decimalen.

Art. 6. Minimum uurlonen in de grote bakkerijen en banketbakkerijen

§ 1. 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 1.859.200,00 € ;
- gebruik van tunneloven.

§ 2. Op 1 juli 2007 gelden de volgende minimumuurlonen voor de arbeiders in de grote bakkerijen en banketbakkerijen die **geen** 6 maanden anciënniteit in de onderneming tellen :

Catégorie	38 u/week
1	10.02
2	10.34
3	11.05
4	11.42
5	12.09
6	13.12
7	9.40
8	10.12
9	10.75
10	10.90
11	11.05
12	11.05
13	11.12
14	11.05
15	11.88
16	13.68

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

§ 3. Op 1 juli 2007 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	10.23
2	10.55
3	11.26
4	11.64
5	12.36
6	13.38
7	9.58
8	10.35
9	10.97
10	11.12
11	11.26
12	11.26
13	11.36
14	11.26
15	12.12
16	13.96

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

§ 4. De minimumuurlonen vermeld in § 3 van dit artikel worden op 1 januari 2008 verhoogd met een percentage bepaald overeenkomstig artikel 5 van de collectieve arbeidsovereenkomst van 4 juli 2007 betreffende de sociale programmatie 2007-2008 voor de arbeiders van de bakkerijen, de banketbakkerijen die "verse" producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en verbruikszalen bij een banketbakkerij.

Het resultaat van deze loonsverhogingen wordt afgerond op twee decimalen.

§ 5. De voorwaarde van de période van zes maanden is ingevuld op de dag dat de som van aile 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 périodes gedekt door:

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

Hoofdstuk IV - Barema's in de ondernemingen met minder dan 10 werknemers

Art.7. § 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 juli 2007 gelden de volgende minimumuurlonen voor de arbeiders :

Catégorie	38 u/week
1	10.10
2	10.42
3	11.13
4	11.51
5	12.18
6	13.22
7	9.47
8	10.20
9	10.84
10	10.98
11	11.13
12	11.13
13	11.20
14	11.13
15	11.97
16	13.78

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

§ 3. De minimumuurlonen vermeld in § 2 van dit artikel worden op 1 januari 2008 verhoogd met een percentage bepaald overeenkomstig artikel 5 van de collectieve arbeidsovereenkomst van 4 juli 2007 betreffende de sociale programmatie 2007-2008 voor de arbeiders van de bakkerijen, de banketbakkerijen die "verse" producten vervaardigen voor onmiddellijke consumptie met zeer beperkte houdbaarheid en verbruikszalen bij een banketbakkerij.

Het resultaat van deze loonsverhogingen wordt afgerond op twee decimalen.

Hoofdstuk V - Instaplonen

Art. 8. In de "kleine bakkerijen en banketbakkerijen", zoals gedefinieerd in artikel 5§1, 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 périodes van tewerkstelling in de onderneming voor 1 juli 2007 worden in mindering gebracht op deze 6 maanden. De période van 6 maanden kan slechts één maal per arbeider worden toegepast maar kan evenwel gespreid worden over meerderetewerkstellingsperiodes.

Eens deze période 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 VI - Bijzondere bepalingen

Art. 9. 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. 10. 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" werkracht genoemd, heeft recht op het loon dat vastgesteld is voor de uitgeoefende functie vermeerderd met 20 % van dit uurloon.

Art. 11. 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 5 vermelde minimumlonen :

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

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

Art. 12. 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 4 juli 2007, gesloten in het Paritair Comité voor de Voedingsnijverheid, tót koppeling van de lonen aan het indexcijfer der consumptieprijzen.

Hoofdstuk VIII - Geldigheidsduur

Art. 13. De huidige collectieve arbeidsovereenkomst vervangt deze van 6 juli 2005, 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 verklaard bij Koninklijk Besluit van 27 september 2006 (Belgisch staatsblad van 21 december 2006).

Zij heeft uitwerking met ingang van 1 juli 2007 en houdt op van kracht te zijn op 31 december 2008. Nadien wordt zij stilzwijgend verlengd voor opeenvolgende

périodes 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 6 § 5

De partijen komen overeen dat deze période 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 périodes van tewerkstelling bij deze werkgever.

Commentaar bij artikel 5

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

BOULANGERIES ET PATISSERIES : Classification professionnelle et salaires minimums

CCT du 4.7.2007

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 - Classification professionnelle

Art. 2. 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.

84320 | 60 | 118

07
rL
-C
M

CE
L
S
I
R
E
S
E
P
T
E
M
B
R
E
O
C
T
O
B
R
E
N
O
V
E
M
B
R
E
D
I
C
E
M

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. 3. 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 rétablissement 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 la pâtisserie
- soit mécanicien ou électricien possédant une expérience équivalente au diplôme A2.

Cat. 16 : électromécanicien.

Art. 4. 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 III - Barèmes dans les entreprises occupant 10 travailleurs ou plus

Art. 5. Salaires minimums dans les petites boulangeries et pâtisseries

§ 1. Par "petites 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 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 1.859.200,00 €
- Utilisation d'un four à tunnel

§ 2. Au 1^{er} juillet 2007, 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	10.23
2	10.55
3	11.26
4	11.64
5	12.36
6	13.38
7	9.58
8	10.35
9	10.97
10	11.12

11	11.26
12	11.26
13	11.36
14	11.26
15	12.12
16	13.96

§ 3. Les salaires horaires minimums mentionnés dans le § 2 du présent article sont augmentés au 1^{er} janvier 2008 d'un pourcentage fixé conformément à l'article 5 de la convention collective de travail du 4 juillet 2007 concernant la programmation sociale 2007-2008 pour les 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.

Le résultat de ces augmentations salariales est arrondi à deux décimales.

Art. 6. Salaires horaires minimums dans les grandes boulangeries et pâtisseries

§ 1. 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. Le 1^{er} juillet 2007, 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	10.02
2	10.34
3	11.05
4	11.42
5	12.09
6	13.12
7	9.40
8	10.12
9	10.75
10	10.90
11	11.05
12	11.05
13	11.12
14	11.05
15	11.88
16	13.68

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

§ 3. Le 1^{er} juillet 2007, 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	10.23
2	10.55
3	11.26
4	11.64
5	12.36
6	13.38
7	9.58
8	10.35
9	10.97
10	11.12
11	11.26
12	11.26
13	11.36
14	11.26
15	12.12
16	13.96

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

§ 4. Les salaires horaires minimums mentionnés dans le § 3 du présent article sont augmentés au 1^{er} janvier 2008 d'un pourcentage fixé conformément à l'article 5 de la convention collective de travail du 4 juillet 2007 concernant la programmation sociale 2007-2008 pour les 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.

Le résultat de ces augmentations salariales est arrondi à deux décimales.

§ 5. 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 IV - Barèmes dans les entreprises occupant moins de 10 travailleurs

Art.7 § 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} juillet 2007, les salaires horaires minimums suivants sont d'application

pour les ouvriers :

Catégorie	38 h/semaine
1	10.10
2	10.42
3	11.13
4	11.51
5	12.18
6	13.22
7	9.47
8	10.20
9	10.84
10	10.98
11	11.13
12	11.13
13	11.20
14	11.13
15	11.97
16	13.78

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

§ 3. Les salaires horaires minimums mentionnés au § 2 du présent article sont augmentés au 1^{er} janvier 2008 d'un pourcentage fixé conformément à l'article 5 de la convention collective de travail du 4 juillet 2007 concernant la programmation sociale 2007-2008 pour les 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.

Le résultat de ces augmentations salariales est arrondi à deux décimales

Chapitre V - Salaires d'accès

Art. 8. Un salaire d'accès est applicable dans les "petites boulangeries et pâtisseries", tels que défini à l'article 5§1, 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 1^{er} juillet 2007 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 V I - Dispositions particulières

Art. 9. 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. 10. 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. 11. 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 5 :

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

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

Art. 12. 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 4 juillet 2007, 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 VIII - Validité

Art. 13. La présente convention collective de travail remplace la convention collective de travail du 6 juillet 2005, 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 Arrêté royal du 27 septembre 2006 (Moniteur belge du 21 décembre 2006).

Elle produit ses effets le 1er juillet 2007 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2008. 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.

2

Commentaire sur l'article 6 § 5

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 5

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