

CORRESPONDANCE ENTRE GRILLE CONVENTIONNELLE & GRILLE DE L'ENQUÊTE ACEMO

030 - BRANCHES DE LA BOULANGERIE & DE LA PÂTISSERIE

(Convention nationale **1747** des activités industrielles de boulangerie et de pâtisserie du 13 juillet 1993,
convention nationale **0843** de la boulangerie-pâtisserie (entreprises artisanales) du 19 mars 1976
& convention nationale **1267** de la pâtisserie du 30 juin 1983)

CATÉGORIE ACEMO		BOULANGERIE PÂTISSERIE INDUSTRIELLE	BOULANGERIE PÂTISSERIE ARTISANALE		PÂTISSERIE	
		DEGRÉ	FILIÈRE	COEFF.	FILIÈRE	COEFF.
OUVRIERS	1	OE1, OE2 ¹	- Fabrication	jusqu'à 155	- Personnel de fabrication	160 - 165
	2	OE3, OE4 ¹	- Services (si entretien et livraison)	160 - 175	- Personnel d'entretien	170 - 180
	3	OE5, OE6, OE7 ¹		185 - 195	- Personnel de livraison	185 - 190
EMPLOYÉS	1	OE1, OE2 ²	- Vente	jusqu'à 155	- Personnel des services administratifs, commerciaux et comptables - Personnel de vente	160 - 165
	2	OE3, OE4 ²	- Services (si administratif)	160 - 175		170 - 180
	3	OE5, OE6, OE7 ²		185 - 195		185 - 190
PROFESSIONS INTERMÉDIAIRES	1	TA1, TA2	-Ensemble	240	- Ensemble	200 - 270
	2	TA3, TA4				290 - 310
	3	TA5				330 - 350
CADRES	1	CA1, CA2	Chef d'entreprise ou gérant salarié, si existant		- Ensemble	Cadre débutant
	2	CA3				Cadre confirmé
	3	CA4, CA5				Cadre supérieur

¹ Si considéré comme ouvrier ci-dessous

² Si considéré comme employé ci-dessous

SONT À CONSIDÉRER COMME:

- **Ouvriers: Boulangerie pâtisserie industrielle:** Le personnel des degrés OE1 à OE7 occupant un emploi ouvrier (fabrication, entretien, laboratoire ou livraison). **Boulangerie pâtisserie artisanale:** Le personnel de fabrication, d'entretien et de livraison. **Pâtisserie:** Le personnel de fabrication, les ouvriers d'entretien, les chauffeurs livreurs et les techniciens d'un coefficient compris entre 160 et 190. Emplois type: *agent d'entretien, aide de laboratoire, approvisionneur, boulanger, cariste, chauffeur, chef de ligne, conditionneur, conducteur ou contrôleur de machine, coursier, cuisinier, électricien, emballeur, étiqueteur, homme ou femme de ménage, installateur, laborantin, livreur, machiniste, magasinier, manutentionnaire, mécanicien, pâtissier, préparateur, réceptionnaire, etc.*
- **Employés: Boulangerie pâtisserie industrielle** Le personnel des degrés OE1 à OE7 occupant un emploi non ouvrier (administration ou vente). **Boulangerie pâtisserie artisanale:** Le personnel de vente et le personnel administratif. **Pâtisserie:** Les employés, le personnel de vente et le personnel des services généraux d'un coefficient compris entre 160 et 190. Emplois type: *aide comptable, caissier, commis ou employé administratif, facturier, gardien, hôtesse, secrétaire, standardiste, vendeur qualifié ou non qualifié, etc.*
- **Professions intermédiaires: Boulangerie pâtisserie industrielle:** Le personnel classé agent de maîtrise ou technicien, des degrés TA1 à TA5. **Boulangerie pâtisserie artisanale:** Le personnel de coefficient 240. **Pâtisserie:** Les agents de maîtrise, ainsi que le personnel non cadre d'un coefficient supérieur ou égal à 200. Emplois type: *analyste programmeur, animateur de ventes, assistant ou attaché administratif ou commercial, chef d'entrepôt, chef d'équipe, comptable qualifié, délégué commercial, secrétaire de direction, technicien, etc.*
- **Cadres: Boulangerie pâtisserie industrielle & Pâtisserie:** Le personnel classé ou considéré comme cadre, cadres de direction inclus. **Boulangerie pâtisserie artisanale:** Les chefs d'entreprise ou gérants salariés.

N.B. : Ce tableau d'aide à la réponse aux enquêtes ACEMO n'a pas vocation à être utilisé comme support de comparaison entre les différents statuts ou conventions. Il n'a aucune valeur ni juridique ni statistique en dehors du cadre des enquêtes ACEMO.