

# Barème des salaires

## pour le personnel de production

Annexe de la Convention collective de travail (CCT)  
de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse valable dès le 1<sup>er</sup> janvier 2009

### Art. 1 Champ d'application

Ce barème des salaires n'est valable que pour les travailleuses et travailleurs qui répondent aux conditions du champ d'application définies aux articles 4 à 7 de la CCT (boulangers/boulangères, boulangers-pâtissiers/boulangères-pâtissières et pâtissiers-confiseurs/pâtissières-confiseuses), qui exercent une fonction correspondante.

### Art. 2 Salaires tarifaires

Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2012, les travailleuses et travailleurs employés à plein temps ont droit au minimum aux salaires tarifaires suivants:

	Dès la 1 <sup>ère</sup> année de métier <sup>1</sup>	Dès la 1 <sup>ère</sup> année de métier après l'apprentissage en cas de poursuite de l'activité dans l'entreprise formatrice
a) <b>Personnel de production</b> (boulangier/boulangère, boulangier-pâtissier/boulangère-pâtissière, pâtissier-confiseur/pâtissière-confiseuse) avec certificat fédéral de capacité	3'807.–	3'857.–
b) <b>Personnel de production titulaire du brevet</b> et assumant la fonction de <b>responsable de production</b>	5'036.– à 5'206.–	–
c) <b>Personnel de production titulaire du diplôme fédéral</b> (maîtrise fédérale) et assumant la fonction de <b>responsable de production</b>	5'313.– à 5'522.–	–

<sup>1</sup> Une année de métier correspond à une période de 12 mois à partir du moment où la travailleuse/le travailleur a terminé son apprentissage et où elle/il a exercé son métier dans une entreprise quelconque.

Sachant qu'il existe un délai transitoire d'un mois pour les rapports de travail existants, ces salaires doivent être adaptés au 1<sup>er</sup> février 2012 au plus tard.

### Art. 3 Définition de responsable de production au sens de l'article 2

Les travailleuses et travailleurs assumant la fonction de responsable de production doivent diriger des collaborateurs. Ils sont responsables de la formation des apprentis. Ils établissent et contrôlent la planification de la production (fiche de travail, etc.). Ils organisent et surveillent les commandes. Ils représentent l'employeuse ou l'employeur pendant son absence.

#### Art. 4 Allocation de renchérissement / augmentation du salaire réel

Les employeuses et employeurs ne sont pas tenus d'accorder une allocation de renchérissement ou une augmentation du salaire réel.

#### Art. 5 Repas et logement

Si l'employeuse ou l'employeur et la travailleuse ou le travailleur ne se sont pas mis d'accord par contrat individuel sur le coût des repas et du logement, ce sont les taux suivants, fixés par l'AVS, qui sont valables dès le 1<sup>er</sup> janvier 2007 pour la rémunération en nature.

Petit déjeuner	CHF	3.50
Repas de midi	CHF	10.—
Repas du soir	CHF	8.—
Logement	CHF	11.50

Adopté par les parties contractantes, en décembre 2011:



#### Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries (ASPBP)

Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne  
Tél. 031 388 14 14, fax 031 388 14 24  
sbkv@swissbaker.ch, www.swissbaker.ch



#### Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs (USPC)

Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne  
Tél. 031 388 14 22, fax 031 388 14 24  
skcv@confiseure.ch, www.swissconfiseure.ch



#### Hotel & Gastro Union, Société professionnelle ASPBPC

Avenue des Acacias 16, 1006 Lausanne  
Tél. 021 616 27 07, fax 021 616 00 77  
info.vd@hotelgastrounion.ch, www.hotelgastrounion.ch



#### Syndicat Syna

Secrétariat central, Römerstrasse 7, case postale, 4601 Olten  
Tél. 044 279 71 71, fax 044 279 71 72  
info@syna.ch, www.syna.ch