

**Paritair Comité 118 voor de voedingsnijverheid  
Commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire**

**Collectieve arbeidsovereenkomst  
van 8 december 2015 betreffende de  
beroepsclassificatie en de  
minimumlonen voor de arbeiders  
van de bakkerijen en  
banketbakkerijen**

**Convention collective de travail du 8  
décembre 2015 relative à la  
classification professionnelle et aux  
salaires minima pour les ouvriers  
des boulangeries et des pâtisseries**

**Hoofdstuk I – Toepassingsgebied**

**Chapitre I - Champ d'application**

**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.

**Art. 1<sup>er</sup>. § 1<sup>er</sup>.** 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.** Met arbeiders worden de mannelijke en vrouwelijke arbeiders bedoeld.

**§ 2.** Par ouvriers, on entend les ouvriers masculins et féminins.

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

**§ 3.** Par travailleurs on entend les ouvriers et les employés, exprimés en têtes.

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

**§ 4.** Elle ne s'applique pas aux apprenti(e)s sous contrat d'apprentissage homologué par le Ministère des classes moyennes.

**Hoofdstuk II – Definitie grote en kleine bakkerijen**

**Chapitre II - Définition des grandes et petites boulangeries**

**Art. 2.** Onder “kleine 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 minder dan 20 arbeiders (uitgedrukt in voltijdse equivalenten)

**Art. 2.** 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).

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 referentieperiode, 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 referentieperiode 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 (dit is 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

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 1er 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'est-à-dire 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 1er 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.

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-

### **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.

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 :

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 :

- 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.
- 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 : 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. 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 : 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

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

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 rondes voor thuisbestellingen en die het geld int bij de leveringen.

Cat. 14 : beginnend mecanicien of elektricien :

- hetzij technische opleiding niveau A3
- hetzij mecanicien of elektricien met gelijkwaardige ervaring aan het diploma A3.

Cat. 15 : geschoold mecanicien of elektricien :

- hetzij technische opleiding niveau A2

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

- hetzij cat. 14 met één jaar ervaring in de bakkerij en/of banketbakkerijsector
- hetzij mecanicien of elektricien met gelijkwaardige ervaring aan het diploma A2.

- 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 : electromecanicien.

Cat. 16 : électromécanicien.

### Art. 5. Commentaar

### Art. 5. Commentaires

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

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

§ 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.

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

### Chapitre IV – Barèmes dans les entreprises occupant 10 travailleurs ou plus

#### Art. 6. Minimum uurlonen in de kleine bakkerijen en banketbakkerijen

#### Art. 6. Salaires minima dans les petites boulangeries et pâtisseries

Op 1 januari 2016 gelden volgende minimumuurlonen voor de arbeiders in de kleine bakkerijen en banketbakkerijen die 10 werknemers of meer tewerkstellen.

Au 1er janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des petites boulangeries et pâtisseries occupant 10 travailleurs ou plus.

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

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

Categorie	38 u/week
1	12,29
2	12,68
3	13,51
4	13,94

Catégorie	38 h/semaine
1	12,29
2	12,68
3	13,51
4	13,94



5	14,78
6	16,00
7	11,51
8	12,43
9	13,17
10	13,34
11	13,51
12	13,51
13	13,62
14	13,51
15	14,53
16	16,68

**Art. 7. Minimum urenlonen in de grote bakkerijen en banketbakkerijen**

§ 1. Op 1 januari 2016 gelden de volgende minimumurenlonen voor de arbeiders in de grote bakkerijen en banketbakkerijen die geen zes maanden anciënniteit in de onderneming tellen :

Categorie	38 u/week
1	11,94
2	12,31
3	13,15
4	13,58
5	14,36
6	15,56
7	11,21
8	12,04
9	12,79
10	12,97
11	13,15
12	13,15
13	13,22
14	13,15
15	14,11
16	16,22

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

5	14,78
6	16,00
7	11,51
8	12,43
9	13,17
10	13,34
11	13,51
12	13,51
13	13,62
14	13,51
15	14,53
16	16,68

**Art. 7. Salaires horaires minima dans les grandes boulangeries et pâtisseries**

§ 1. Le 1er janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui n'ont pas six mois d'ancienneté dans l'entreprise :

Catégorie	38 h/semaine
1	11,94
2	12,31
3	13,15
4	13,58
5	14,36
6	15,56
7	11,21
8	12,04
9	12,79
10	12,97
11	13,15
12	13,15
13	13,22
14	13,15
15	14,11
16	16,22

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

De bakkerijen die in gevolge de toepassing van artikel 2 § 2 van deze collectieve arbeidsovereenkomst wijzigen van grote naar kleine bakkerij kunnen geen gebruik maken van bovenstaande minimumuurlonen voor arbeiders die in dienst komen vanaf 1 januari volgend op dag X. Voor de arbeiders die op 31 december volgend op de dag X reeds in dienst zijn en die volgens bovenstaande minimumuurlonen betaald worden, kunnen deze minimumuurlonen gewoon verder worden toegepast onder de modaliteiten van § 1 van dit artikel.

§ 2. Op 1 januari 2016 gelden volgende minimumlonen voor de arbeiders in de grote bakkerijen en banketbakkerijen die zes maanden anciënniteit in de onderneming tellen :

Categorie	38 u/week
1	12,29
2	12,68
3	13,51
4	13,94
5	14,78
6	16,00
7	11,51
8	12,43
9	13,17
10	13,34
11	13,51
12	13,51
13	13,62
14	13,51
15	14,53
16	16,68

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

§ 3. De voorwaarde van de periode van zes

Les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2 § 2 de la présente convention collective de travail, passent de grande à petite boulangerie, ne peuvent pas faire usage des salaires horaires minima ci-dessus pour les ouvriers qui entrent en service à partir du 1er janvier suivant le jour X. Pour les ouvriers qui, le 31 décembre suivant le jour X, sont déjà en service et sont payés conformément aux salaires horaires minima ci-dessus, ces salaires horaires minima peuvent simplement continuer à être appliqués selon les modalités du § 1er du présent article.

§ 2. Le 1er janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui ont six mois d'ancienneté dans l'entreprise :

Catégorie	38 h/semaine
1	12,29
2	12,68
3	13,51
4	13,94
5	14,78
6	16,00
7	11,51
8	12,43
9	13,17
10	13,34
11	13,51
12	13,51
13	13,62
14	13,51
15	14,53
16	16,68

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

§ 3. La condition de la période de six mois

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.

### **Commentaar bij artikel 7 § 3**

*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.*

## **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 collectieve arbeidsovereenkomst vallen en waar op 31 december 2002 de 39-urenweek van toepassing was.

**§ 2.** Op 1 januari 2016 gelden de volgende minimumuurlonen voor de arbeiders :

Categorie	38 u/week
1	12,12
2	12,51

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.

### **Commentaire sur l'article 7 § 3**

*Les parties conviennent que cette période de six mois pourra être constituée 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.*

## **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 convention collective de travail et dans lesquelles, au 31 décembre 2002, la semaine de 39 heures était d'application.

**§ 2.** Le 1er janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers :

Catégorie	38 h/semaine
1	12,12
2	12,51

3	13,35
4	13,79
5	14,60
6	15,81
7	11,38
8	12,25
9	13,00
10	13,18
11	13,35
12	13,35
13	13,44
14	13,35
15	14,34
16	16,48

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

#### Hoofdstuk VI – Instaplonen

**Art. 9.** In de “kleine bakkerijen en banketbakkerijen”, zoals gedefinieerd in artikel 2, geldt gedurende de eerste zes 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.

3	13,35
4	13,79
5	14,60
6	15,81
7	11,38
8	12,25
9	13,00
10	13,18
11	13,35
12	13,35
13	13,44
14	13,35
15	14,34
16	16,48

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

#### Chapitre VI – Salaires d'accès

**Art. 9.** Un salaire d'accès est applicable dans les "petites boulangeries et pâtisseries", telles que définies 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.

De instaplonen kunnen niet gecumuleerd worden met andere degressieve loonregelingen zoals deze voor stagiairs, industriële leerlingen en studenten, noch met de minimumuurlonen uit artikel 7 §1.

De bakkerijen die in gevolge de toepassing van artikel 2 § 2 van deze cao wijzigen van kleine naar grote bakkerij kunnen geen gebruik maken van het stelsel van de instaplonen voor arbeiders die in dienst komen vanaf 1 januari volgend op dag X. Voor de arbeiders die op 31 december volgend op de dag X reeds in dienst zijn en voor wie het systeem van de instaplonen wordt toegepast, kan dit gewoon verder worden toegepast onder de modaliteiten van dit artikel.

De bakkerijen die in gevolge de toepassing van artikel 2 § 2 wijzigen van grote naar kleine bakkerij kunnen slechts gebruik maken van het stelsel van de instaplonen voor arbeiders die in dienst komen vanaf 1 januari volgend op dag X. Voor de arbeiders die op 31 december volgend op dag X reeds in dienst zijn kan geen gebruik gemaakt worden van het systeem van de instaplonen.

## **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**

Les salaires d'accès ne peuvent être cumulés avec d'autres régimes salariaux dégressifs tels que ceux des stagiaires, apprentis industriels et étudiants, ni avec les salaires horaires minima de l'article 7, §1er.

Les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2, § 2 de la présente convention, passent de petite à grande boulangerie, ne peuvent pas faire usage du régime des salaires d'accès pour les ouvriers qui entrent en service à partir du 1er janvier suivant le jour X. Pour les ouvriers qui étaient déjà en service au 31 décembre suivant le jour X et pour lesquels le régime des salaires d'accès est appliqué, celui-ci peut simplement continuer à être appliqué selon les modalités du présent article.

Les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2, § 2 de la présente convention, passent de grande à petite boulangerie, peuvent uniquement faire usage du régime des salaires d'accès pour les ouvriers qui entrent en service à partir du 1er janvier suivant le jour X. Pour les ouvriers qui sont déjà en service au 31 décembre suivant le jour X, il ne peut pas être fait usage du régime des salaires d'accès.

## **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**

Arbeider aangeworven bij feestelijkheden en/of weekends, tengevolge van een productiestijging tijdens deze dagen in kleine en middelgrote ondernemingen. De arbeider als "extra" werkkraft 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%

#### ***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.*

#### **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

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 minima suivants sont d'application, exprimés en pourcentage des salaires minima mentionnés à l'article 6 :

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

#### ***Commentaire sur l'article 12***

*Les salaires minima 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.*

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

**Art. 13.** Les salaires horaires minima fixés par la présente convention collective de travail, ainsi que les salaires effectivement payés dans les entreprises, sont rattachés à

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 18 december 2013, 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, geregistreerd onder het nummer 119835/CO/118.

Zij heeft uitwerking met ingang van 1 januari 2016 en houdt op van kracht te zijn op 31 december 2016. 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 Paritair Comité voor de voedingsnijverheid en aan de erin vertegenwoordigde organisaties.

l'indice des prix à la consommation, conformément à la convention collective de travail du 20 juillet 2011, conclue au sein de la Commission paritaire 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 18 décembre 2013, 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, enregistrée sous le numéro 119835/CO/118.

Elle produit ses effets le 1er janvier 2016 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2016. 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 Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.