



Fédération des Artisans Charcutiers-Traiteurs & Traiteurs Région Pays de la Loire

JOURNAL
03/2022



SOMMAIRE

EDITO 44

INFOS EN BREF

Tandem Média : une solution pour votre communication

Stages en entreprise : les règles du jeu

France-COLLECT : La collecte des vos huiles et graisses

Formation : les aides pour le tuteur/maître d'apprentissage

Artvie Santé

Document Unique de prévention des risques

Rupture conventionnelle

Chers collègues,

En cette année 2022, le soleil est au rendez-vous, l'été est bel et bien là, le temps des vacances à commencer pour certains ou la pleine activité pour ceux qui sont dans les secteurs touristiques de notre belle région. La saison des grillades et salades prend une place très importante.

L'évènement important de cet automne sera le SALON DE LA BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR aux Parc des Expositions à ANGERS qui se déroulera les 16 et 17 octobre 2022.

Cette année les Charcutiers-Traiteurs de la région Pays de la Loire feront une animation sur le ring avec une présentation de pièces cocktails avec les produits phare de la Charcuterie Artisanale.

Cette animation est programmée le lundi 17.10.2022 après-midi.

Comme les années précédentes, cette journée se prolongera avec les remises des prix du Trophée National du Meilleur Jambon cuit maison 2022 et les concours Boudin Blanc Nature, Boudin Blanc Créatif et le Pâté en Croûte tout cochon et figue (nouveau en remplacement du Foie gras de canard).

Les 5 départements de la Région Pays de la Loire seront présents avec une équipe.

La rentrée de septembre c'est aussi pour les artisans, l'occasion d'accueillir de nouveaux apprentis. Le nombre des apprentis 2022 est en augmentation après 2 années très difficiles.

Les aides à l'apprentissage sont reconduites jusqu'au 31 décembre 2022.

Vous avez des soucis pour recruter des salariés avec les compétences en charcuterie traiteur, et vous ne trouvez pas un le profil proche de vos besoins. Prenez contact avec votre POLE EMPLOI, pour mettre en place un

« Parcours TPME » ou un « parcours AFPR » pour le recrutement en vente alimentaire.. C'est une des solutions pour faciliter vos recrutements et former une personne aux compétences et savoir-faire de votre entreprise. Vous pouvez également déposer vos offres d'emploi sur le nouveau site de la Région « nosemplois.fr »

Autre point important, celui de la promotion du métier de charcutier et des difficultés de recrutement. Ce sont des sujets que nous travaillons avec le Conseil Régional qui a notamment comme compétences l'orientation.

Le Conseil Régional souhaite développer la relation directe, l'échange entre un professionnel, charcutier ou vendeur en charcuterie ou traiteur par ex et une personne qui serait intéressée par ces métiers.

Pour cela il a créé le site « **RENCONTRE UN PRO** »

L'outil « **RENCONTRE UN PRO** » permet aux chefs d'entreprise (artisans, commerçants, professions libérales,..) et à leurs salariés d'informer et de promouvoir leur métier et aux publics de les découvrir de façon innovante et ludique. Par ailleurs c'est aussi un moyen d'attirer de futurs salariés dans les métiers ou des secteurs d'activité en tension c'est-à-dire rencontrant d'importantes difficultés de recrutement.

« **RENCONTRE UN PRO** » est un outil qui permet un échange simple et rapide entre un professionnel (chef d'entreprise, salarié, apprenti) et une personne qui cherche sa voie (lycéen, personne en reconversion)

Cet échange/témoignage est possible grâce à une plateforme informatique flexible qui s'adapte aux disponibilités du professionnel puisque c'est lui détermine la fréquence des demandes (1, 2, 3 ou plus par mois) ainsi que les modalités de rencontre qui peuvent se faire par téléphone, en visio ou encore en présentiel dans l'entreprise ou un autre lieu (café,...)

Pour vous inscrire sur cette plateforme, voici le lien

<https://www.choisirmonmetier-paysdelaloire.fr/rencontreunpro/accueil>

En attendant de se retrouver à la rentrée, Bel été à tous



MIN de Nantes Métropole

71 Boulevard Alfred Nobel - 44400 REZE
Tél. 02.51.72.92.35

Horaires d'Ouverture

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi :
5h30-12h & 14h30-17h30
Samedi : 6h-12h

Site web : www.berjac.fr

Infos en bref

FORMATION

LUNDI 26 Septembre 2022

URMA 44 – Amphi cuisine / Carte Fêtes de fin d'année 2022

Les CONCOURS

22 Septembre 2022 :

TROPHEE NATIONAL MEILLEUR JAMBON CUIT MAISON 2022 – URMA72 LE MANS

05 Octobre 2022

Boudin Blanc nature, Boudin Blanc créatif,

Nouveauté en remplacement du foie gras : PATE EN CROUTE TOUT COCHON & FIGUE



PARC DES EXPOSITIONS A ANGERS

Lundi 17 OCTOBRE 2022

Animation avec les Charcutiers-Traiteurs Région Pays de la Loire
1 équipe par département présentera

Les Produits Phare de la CHARCUTERIE ARTISANALE

44- LA LOIRE ATLANTIQUE :

Le boudin noir et le boudin Blanc :

49- LE MAINE ET LOIRE

Les rillauds - La Gouline

53- LA MAYENNE

Produits traiteurs : La charcuterie pièces et cocktail

72- LA SARTHE

Les rillettes - Le Pâté en Croûte

85- LA VENDEE

Jambon de Vendée - Les divers jambons



TANDEM MEDIA

Un nouveau partenaire : Vous souhaitez communiquer avec les consommateurs

Une offre à votre disposition, en installant un écran de communication dans votre boutique.

Prendre contact avec **Mme Véronique GOULET** - 06.19.81.65.06

tandem media En partenariat avec

Notre équipe communication et marketing

vous accompagne pour créer ensemble une stratégie de communication optimale

- Définition de vos besoins
- Création de vos visuels ou vidéos
- Mise en ligne sur votre écran
- Conseil et assistance
- Accès à une bibliothèque de médias

Des moniteurs haute luminosité pour de l'affichage en vitrine

Des supports sur mesure en fonction de l'environnement

Logiciel facile et intuitif «Screenlab»

Une hotline et un SAV

Le saviez-vous?

- 24%** d'augmentation des ventes constatées lors de l'utilisation d'affichage dynamique.
- 76%** des décisions d'achat se produisent sur le point de vente.
- 60%** d'augmentation de la mémorisation produit grâce à des contenus vidéos.
- 75%** des clients se souviennent d'une annonce diffusée sur écran.
- 75%** des français préfèrent acheter en magasin si celui-ci est innovant.

Notre contact:
Véronique GOULET
06 19 81 65 06

www.tandem-media.fr 02 36 69 51 22 bonjour@tandem-media.fr

NUMÉRO 545 - RCS CHARENTAIS 428 190 305 - Ne pas jeter sur la voie publique

Stages en entreprise : les règles du jeu

Le stage est une période pendant laquelle un élève (préparant un diplôme de l'enseignement technologique) ou un étudiant (universitaire, ingénieur...) se rend dans un organisme d'accueil (entreprise, cabinet, association...) afin d'acquérir des compétences professionnelles en rapport avec ses connaissances théoriques, et ce en vue d'obtenir un diplôme et de favoriser son insertion professionnelle. Ces stages en milieu professionnel obéissent à une réglementation stricte que vous devez bien maîtriser avant d'accueillir un stagiaire dans votre structure.

Une convention de stage obligatoire

Une convention doit venir préciser, en particulier, les dates de début et de fin du stage ainsi que les missions confiées au stagiaire.

Tout stage doit faire l'objet d'une convention tripartite entre votre entreprise, le stagiaire et son établissement d'enseignement. En pratique, cette convention est signée à la fois par le stagiaire (s'il est mineur, par son représentant légal), par l'établissement d'enseignement et son enseignant référent, par son tuteur désigné au sein de votre entreprise et par vous-même.

Généralement élaborée à partir d'une convention type établie par l'établissement d'enseignement, elle mentionne notamment les dates de début et de fin du stage, sa durée totale, la durée hebdomadaire de présence effective du stagiaire et sa présence, le cas échéant, la nuit, le dimanche ou pendant les jours fériés, le montant de la gratification qui lui est allouée ainsi que l'intitulé de sa formation, les compétences à acquérir au cours du stage et les activités qui lui sont confiées.

Et attention, une convention de stage ne peut pas être conclue en vue de l'exécution d'une tâche régulière correspondant à un poste de travail permanent dans l'entreprise, ni pour faire face à un accroissement temporaire de son activité, occuper un emploi saisonnier ou remplacer un salarié absent (pour congés payés, par exemple). En effet, dans un tel cas, le stagiaire pourrait saisir le conseil de prud'hommes pour demander la requalification de sa convention de stage en contrat de travail. L'Urssaf disposant aussi de ce pouvoir, avec alors un redressement de cotisations sociales à la clé pour l'association.

Precision : *deux stagiaires peuvent se succéder sur un même poste à condition qu'un délai de carence fixé au tiers de la durée du premier stage soit respecté (par exemple, après un stage de 6 mois, le délai de carence sur le même poste est de 2 mois). Ce délai ne s'applique toutefois pas lorsque le stage a été interrompu, avant son terme, à l'initiative du stagiaire.*

Enfin, sachez que si vous n'êtes pas tenu d'effectuer de déclaration préalable à l'embauche lors de l'accueil d'un stagiaire, vous devez néanmoins l'inscrire dans une rubrique spécifique de votre registre unique du personnel (nom et prénom, dates de début et de fin du stage, lieu de présence, nom et prénom du tuteur).

À noter : *au terme du stage, vous devez délivrer à votre stagiaire une attestation mentionnant obligatoirement la durée effective globale de son stage et, le cas échéant, le montant total de la gratification qui lui a été versée.*

Un nombre de stagiaires limité

Un nombre de stagiaires limité

Les employeurs de moins de 20 salariés ne peuvent pas, en principe, accueillir plus de trois stagiaires simultanément.

Le nombre de stagiaires pouvant être accueillis simultanément dans votre entreprise est limité. Ainsi, si vous employez au moins 20 salariés, vous ne pouvez pas accueillir, au cours d'une même semaine civile, un nombre de stagiaires excédant 15 % de votre effectif, soit, par exemple, cinq stagiaires maximum par semaine (4,5 arrondis à l'entier supérieur) pour un effectif de 30 personnes et six stagiaires

maximum pour 40 personnes. Si, en revanche, vous employez moins de 20 salariés, ce quota est fixé forfaitairement à trois stagiaires par semaine civile.

Par dérogation, cependant, pour les formations en milieu professionnel obligatoires dispensées notamment dans les lycées professionnels, l'autorité académique dont vous dépendez a la possibilité de porter ce quota à 20 % de l'effectif pour les entreprises qui emploient au moins 30 salariés et à cinq stagiaires pour celles qui en emploient moins de 30.

Précision : vous êtes tenu de désigner, parmi votre personnel, un tuteur chargé de l'accueil et de l'accompagnement du stagiaire. Un tuteur qui ne peut pas encadrer simultanément plus de trois stagiaires.

Une durée maximale

La durée d'un stage au sein d'une même entreprise ne peut excéder 6 mois par année d'enseignement. Un stagiaire ne peut pas effectuer un stage de plus de 6 mois par année d'enseignement au sein de votre entreprise. Cette durée est calculée en fonction du temps de présence effective du stagiaire dans votre entreprise.

À ce titre, chaque période de 7 heures de présence, consécutives ou non, équivaut à un jour, et chaque période au moins égale à 22 jours de présence, consécutifs ou non, équivaut à un mois. Autrement dit, la durée maximale de 6 mois de stage correspond à 924 heures de présence effective.

Une gratification minimale

La gratification due au stagiaire se calcule en fonction de son temps de présence dans l'entreprise.

Le montant de la gratification

Vous devez verser une gratification minimale à l'élève ou à l'étudiant qui effectue dans votre entreprise un stage de plus de 2 mois consécutifs ou, au cours d'une même année scolaire ou universitaire, un stage de plus de 2 mois, consécutifs ou non. Sachant que pour les formations du second cycle de l'enseignement secondaire en milieu agricole, la gratification doit être versée lorsque le stage a une durée supérieure à 3 mois, consécutifs ou non, au cours de la même année d'enseignement.

Comme cette durée correspond à son temps de présence effective, le stagiaire bénéficie de la gratification dès lors qu'il est présent dans votre entreprise plus de 308 heures (462 heures pour les formations agricoles du second cycle de l'enseignement secondaire).

Sauf montant plus élevé prévu par votre convention collective, la gratification horaire minimale est fixée à 15 % du plafond horaire de la Sécurité sociale, soit à 3,90 € en 2022.

Cette gratification, due à compter du premier jour du premier mois de stage, est versée mensuellement, et non à l'issue du stage. Elle se calcule en multipliant la gratification horaire minimale par le nombre d'heures de stage réellement effectuées par le stagiaire au cours du mois. Vous pouvez toutefois décider de lisser cette gratification sur la totalité de la durée du stage.

Exemple : si un stagiaire est présent 140 heures le premier mois (gratification de 546 €), 150 heures le deuxième mois (gratification de 585 €) et 154 heures le troisième mois (gratification de 600,60 €), vous pouvez lisser le montant total, soit 1 731,60 €, sur ces 3 mois et donc octroyer au stagiaire une gratification annuelle de 577,20 €.

L'exonération de cotisations sociales

La gratification n'est pas assujettie aux cotisations et contributions sociales (cotisations salariales et patronales de Sécurité sociale, contribution de solidarité pour l'autonomie, Fnal, CSG-CRDS et versement mobilité), dans la limite toutefois du montant minimal dû au stagiaire (soit 3,90 € de l'heure).

En conséquence, la part de la gratification qui excède ce minimum est soumise à cotisations sociales (sauf cotisation d'assurance chômage, contribution au dialogue social, cotisations de retraite complémentaire et cotisation AGS).

Des droits pour les stagiaires

Les stagiaires doivent bénéficier des avantages accordés aux salariés de l'entreprise.

Vous devez appliquer à vos stagiaires les règles relatives aux durées maximales de travail, aux durées minimales de repos, aux jours fériés et au travail de nuit. Sachant que vous êtes tenu de décompter leur durée de présence effective au sein de l'entreprise.

En outre, vos stagiaires ont droit aux congés et autorisations d'absence liés à la grossesse, à la paternité et à l'adoption selon les mêmes modalités que vos salariés. Et plus largement, pour les stages de plus de 2 mois, la convention de stage doit prévoir la possibilité de congés et d'autorisations d'absences (congés pour mariage, pour décès d'un proche...).

Enfin, les stagiaires doivent bénéficier des éventuels titres-restaurant que vous accordez à vos salariés ainsi que de la prise en charge de leurs frais de transport en commun.

En complément : *si vous engagez un ancien stagiaire dans les 3 mois suivant la fin de son stage réalisé lors de sa dernière année d'études, vous devez déduire la durée de ce stage de la période d'essai prévue dans son contrat de travail. Une déduction équivalant à la totalité du stage lorsque cette embauche porte sur un emploi en correspondance avec les missions confiées au stagiaire. Dans le cas contraire, cette déduction ne peut réduire de plus de la moitié la durée de la période d'essai (sauf dispositions conventionnelles plus favorables).*

Manuel VALLEE

Expert-Comptable, Commissaire aux Comptes

<https://www.auditia.fr/>



ISO 9001
DEPUIS 2002

GUÉRANDE
2 rue Alphonse DAUDET
44350 Guérande
T. 02 40 42 92 92
guerande@auditia.fr

PONT-CHÂTEAU
Le Point du Jour - Le Chêne Vert
44160 Pont-Château
T. 02 28 54 05 40
pont-chateau@auditia.fr

NANTES
98 Rue du Leinster
44240 La Chapelle Sur-Erdre
T. 02 28 07 01 23
nantes@auditia.fr

SAINT-NAZAIRE
4 rue de l'Étoile du Matin - CS 60159
44613 Saint-Nazaire Cedex
T. 02 40 70 40 08
saint-nazaire@auditia.fr

LA ROCHE-SUR-YON
67 Rue Clair Bocage
85000 Mouilleron-le-Captif
T. 02 28 07 01 23
larochesuryon@auditia.fr

PORNIC
ZAC de l'Europe - Rue du traité de Paris
44210 Pornic
T. 02 28 53 02 55
pornic@auditia.fr

LES
HOMMES
DEVANT
LES
CHIFFRES

Auditia
EXPERTS-COMPTABLES ET
COMMISSAIRES AUX COMPTES INDÉPENDANTS

**AUDITIA VOUS
ACCOMPAGNE
DEPUIS PLUS DE
60 ANS, DANS LES
MOMENTS FORTS
DE VOTRE VIE
D'ENTREPRENEUR.**

→ www.auditia.fr

AUDITIA - RCS SAINT-NAZAIRE 410 240 073 - Photos : Dream Monitor

France COLLECT

Pour la récupération de vos huiles et graisses alimentaires, vous pouvez prendre contact avec Fabien VISSERIAT - Tél 06 41 28 25 47 – enlèvement sur les 5 départements.

*Un local engagé
dans l'économie circulaire !*



VALORISATION DE VOS HUILES
& GRAISSES ALIMENTAIRES

**Achat et collecte
de vos huiles et graisses alimentaires usagées**

*Nous collectons sur la Loire Atlantique, Ille et Vilaine, Côte
d'Armor, Morbihan, Finistère, Maine et Loire, Sarthe, Mayenne,
Manche, Vendée, Charente Maritime, Deux-sèvres...*



www.francecollect.fr



www.champenois.heegeo.fr

CHAMPENOIS
COLLECTIVITES

PRODUITS ET MATÉRIELS D'HYGIÈNE
EMBALLAGE ALIMENTAIRE
ÉQUIPEMENTS DES MÉTIERS DE BOUCHE

2 rue de la Futaie - ZAC du Taillis
44840 LES SORINIÈRES
Tél. : 02 40 92 17 77



RIBS



DÉCOUVREZ NOTRE KIT
POUR PRÉPARER
DE SAVOUREUX RIBS

Jaeger

depuis 1924

FORMATION :

Des aides possibles pour le tuteur/maître d'apprentissage

L'entreprise de charcuterie traiteur qui prend un jeune en formation peut bénéficier d'une aide à la fonction tutorale ou à la formation tutorale :

L'aide à la fonction tutorale, accordée dans le cadre du contrat de professionnalisation (ex : BP) est de 230 euros par mois sur une durée maximale de 6 mois. Elle vise à compenser une partie du temps passé par le tuteur pour encadrer le jeune en formation.

L'aide à la formation tutorale concerne aussi bien le contrat d'apprentissage que le contrat de professionnalisation. Elle a pour objectif d'aider l'entreprise à financer la formation du tuteur ou du maître d'apprentissage pour lui permettre de bien s'approprier cette mission. La durée de prise en charge de la formation est de 40 heures maximum à un taux unitaire de 15 euros HT de l'heure.

Pour en bénéficier, il faut en faire la demande sur l'espace réservé à l'entreprise sur le site de l'OPCO EP (<https://www.opcoep.fr/entreprise>).

ARTVIE SANTE :

Les entreprises affiliées ne sont pas visées par les nouvelles obligations en matière de DUE

Selon les remontées que nous avons eues ces derniers jours, plusieurs entreprises ont reçu des modèles de Déclaration Unilatérale Employeur (DUE) de la part de leurs cabinets comptables à régulariser d'ici le 1er juillet 2022.

Sachez que si votre entreprise est affiliée à ARTVIE SANTE, la mutuelle des charcutiers mise en place et gérée par la commission paritaire nationale de la charcuterie, ces formalités ne s'appliquent pas à vous. Il s'agit en effet du régime géré par la branche professionnelle, intégré dans la convention collective de la charcuterie et à ce titre, vous n'avez pas à faire de DUE.

Il en va de même pour le régime de prévoyance : si votre entreprise applique le régime conventionnel de la charcuterie artisanale géré par AG2R, vous n'avez pas de DUE à remplir ou actualiser.



Solutions Entreprise

PROTECTION SOCIALE

Santé et Prévoyance :
transformez vos obligations
en atouts pour votre
entreprise.

Contactez Audrey GUITTONNEAU :
06 08 68 66 49 / audrey.guittonneau@creditmutuel.fr

Crédit Mutuel

Caisse Régionale du Crédit Mutuel de Loire-Atlantique et du Centre Ouest - Société Anonyme Coopérative de Crédit à Capital Variable - RCS Nantes B 870 800 299 - Intermédiaire en opérations d'assurance n° ORIAS 07 003 758, consultable sous www.orias.fr - 10, rue de Rieux, CS 14003, 44040 Nantes Cedex 1.
Banques régies par les articles L.511-1 et suivants du code monétaire et financier. Pour les opérations effectuées en qualité d'intermédiaires en opérations d'assurances (immatriculations consultables sous www.orias.fr), contrats d'assurance de ACM VIE SA et ACM IARD SA, entreprises régies par le Code des assurances.

Stalaven

LE BON, UNE EXIGENCE !

3500 consommateurs valident chaque année nos produits face à la concurrence.

Tests réalisés par un **Institut d'études Indépendant**.

Préférence significative et décisive acquise sur plus de **35 produits** emblématiques de nos savoir-faire.

PRÉFÉRÉ
DES CONSOMMATEURS

PRÉFÉRÉ
DES CONSOMMATEURS



Taboulé à l'orientale



Feuilleté provençal

POUR DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS SUPÉRIEURS, NOUS VOUS INVITONS À CONTACTER NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE AU **01 45 12 40 45**

DOCUMENT UNIQUE DE PREVENTION DES RISQUES :

Etes-vous à jour de cette obligation ?

Avoir un document unique de prévention des risques dans son entreprise est une obligation : tout employeur, quel que soit l'effectif de son personnel, est tenu d'évaluer les risques professionnels auxquels sont exposés les salariés de son entreprise en vue de mettre en place des actions de prévention pertinentes. Cette démarche est formalisée à travers le document unique de prévention des risques professionnels.

Le document unique doit être mis à disposition des salariés et produit en cas de contrôle de l'Inspection du Travail. Il doit être mis à jour régulièrement (1 fois par an pour les entreprises de plus de 11 salariés) en cas de modification ou d'aggravation des risques, ou de la survenance d'un nouveau risque. Afin de vous aider à remplir cette obligation, les services de la CNCT ont conçu dès 2002 un document-type, spécifiquement adapté à votre activité.

Ce document que nous venons de réactualiser avec l'appui du CLAQ de la CGAD, dresse la liste des principaux risques professionnels inhérents à l'activité de charcuterie traiteur et traiteur événementiel selon les postes (production/vente/livraison/événementiel) et recense les différentes actions de prévention envisageables.

Une annexe « spécial Covid » vise plus particulièrement les mesures de prévention face à l'épidémie.

Vous pouvez demander le dossier au bureau de la fédération.



*Idée pour compléter votre offre
Oscietre et Baeri des caviars
de la région Aquitaine*

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

MIN de Rezé 02 40 20 20 21 - www.maison-masse.com

La Corpo

LE SPÉCIALISTE FRANÇAIS

Fondé par les Bouchers de Paris au début du XXe siècle, c'est aujourd'hui la référence des métiers de bouche et le spécialiste des fournitures et matériels professionnels.

PRIMEURS
RESTAURATEURS
BOULANGERS
CHARCUTIERS

8000

CLIENTS CONSEILLÉS ET
SERVIS

BOUCHERS

COLLECTIVITÉS
POISSONNIERS
TRAITEURS

Notre équipe à votre écoute

**JEAN FRANÇOIS
LECOURBE**

06 83 89 97 68

Départements :
44, 49, 53, 85 et
72 (D323 Est)

**LAURENT
CABARET**

06 20 78 75 78

Département :
72 (D323 Ouest)



**5% de remise pour tous les syndiqués
Charcutiers des Pays de Loire**

www.lacorpo.com

Suivez-vous sur



Rupture conventionnelle : un exemplaire pour le salarié !

L'employeur et le salarié qui s'accordent pour rompre un CDI via une rupture conventionnelle homologuée doivent rédiger une convention de rupture (sur le formulaire Cerfa dédié). Celle-ci est établie en deux exemplaires, l'un d'eux devant être remis au salarié. Et ce afin de l'informer qu'il dispose d'un délai de 15 jours pour changer d'avis.

Et attention, le fait pour l'employeur de ne pas remettre au salarié un exemplaire de cette convention entraîne l'annulation de la rupture conventionnelle (et donc le versement de dommages-intérêts au salarié). À ce titre, pour la Cour de cassation, l'employeur ne peut pas prétendre que le salarié (dans cette affaire, un directeur de service) connaissait la procédure de rupture conventionnelle (et notamment le délai de rétractation de 15 jours) pour justifier l'absence de remise de la convention. En effet, tout salarié, quelles que soient ses fonctions, doit se voir remettre un exemplaire de la convention de rupture conventionnelle.

Cassation sociale, 16 mars 2022, n° 20-22265

EN PRATIQUE *L'employeur doit prendre soin de remettre contre décharge au salarié un exemplaire de la convention ou lui faire apposer, dans la convention, une mention manuscrite indiquant qu'un exemplaire de la convention lui a bien été remis.*



**ÉQUIPEMENTS et SERVICES POUR LA RESTAURATION,
LES MÉTIERS DE BOUCHE ET LA COLLECTIVITÉ**

7 rue du Meunier - PA du Moulin - 44880 SAUTRON

Tél. 02 40 72 81 00 · Fax 02 40 72 02 71

contact@equipservice44.fr

www.equipservice44.com

EUROCHEF

www.eurochef.fr



Quand la MAPA
me protège,
c'est bon pour moi,
ma famille
et mon commerce!

Publ. 2018/17 - Janvier 2021 - 500x300 - Crédits photos : Getty Images

Protéger votre commerce et votre matériel est essentiel pour votre activité au quotidien. Mais vous protéger vous-même est aussi indispensable, car votre savoir-faire est la clé de la pérennité de votre entreprise et de la sécurité financière de votre famille.

Voici pourquoi nous vous proposons une protection globale pour assurer votre tranquillité quoi qu'il arrive. Avec l'assurance multirisque commerce MAPA, vous protégez vos revenus et vos équipements. Avec l'offre prévoyance, vous préservez votre activité en cas d'arrêt de travail à la suite d'un accident, d'une maladie et vous assurez l'avenir financier de votre famille en cas de décès.

Avec la MAPA, votre passion est entre de bonnes mains.

Pour nous contacter :

Agence MAPA Nantes
1 Quai Hoche
44200 NANTES
02 40 89 63 07



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

Société d'Assurance Mutuelle à cotisation variable.
Entreprise régie par le Code des Assurances.
Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 965 038 000 66.

www.mapa-assurances.fr

0 800 865 865 Service à votre
dispos.

NOS PARTENAIRES 2022

