

Convention collective nationale des détaillants et détaillants-fabricants de la confiserie, chocolaterie, biscuiterie du 1er janvier 1984. Etendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984.

Annexe II Classifications

A. - Classifications employé(e) - Ouvrier(ère) - Vente - Production - Services généraux

Créé par Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

| Classification | Coefficients hiérarchiques | Vente | Production | Services généraux |
|-------------------|----------------------------|---|--|--|
| Classe I | | | | |
| A | 120 | Vendeur(se) débutant(e) (moins de 6 mois) | Ouvrier(ère) débutant(e) (moins de 6 mois) | Manutentionnaire débutant(e) (moins de 6 mois) |
| B | 130 | Vendeur(se) spécialisé (e) (1er échelon) | Ouvrier(ère) spécialisé (e) (1er échelon) | Manutentionnaire de plus de 6 mois Employé(e) de bureau |
| C | 140 | Vendeur(se) spécialisé (e) (2e échelon) | Ouvrier(ère) spécialisé (e) (2e échelon) | Dactylo 1er échelon. Standardiste. |
| Classe II | | | | |
| | 150 | Vendeur (se) classique | Ouvrier(ère) (3e échelon) | Dactylo 2e échelon. Sténodactylo 1er échelon. Employé (e) de comptabilité. Chauffeur-livreur. |
| Classe III | | | | |
| A | 160 | Vendeur(se) qualifié (e) (1er échelon) | Ouvrier(ère) qualifié(e) | Sténodactylo correspondancièrè et/ou facturièrè aide-dactylo 2e échelon. |
| B | 170 | Vendeur(se) qualifié (e) (2e échelon) | Ouvrier(ère) hautement qualifié(e) | Sténodactylo correspondancièrè et/ou facturièrè Aide-dactylo 2e échelon. |
| Classe IV | | | | |
| | 190 | Vendeur(se) principal(e) | | Comptable |

1. Les vendeurs, ouvriers et employés en vente, production et services généraux des classes I-B (130) à IV (190) contribuent, chacun à leur niveau de compétence, à l'accueil et à l'initiation des ouvriers et employés débutants de la classe I-A (120) (avenant n° 2 du 21 novembre 2002).

2. Dans les entreprises soumises régulièrement, de façon prévisible et cyclique, à des accroissements temporaires d'activités, les agents des classes III-B et IV assurent pour le temps de cet accroissement la coordination et le contrôle des tâches élémentaires des personnels saisonniers de la classe I A (120) (avenant n° 2 du 21 novembre 2002).

B. - Classifications agents de maîtrise et cadres

Créé par Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

| Classification | Coefficients hiérarchiques | |
|--------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Agents de maîtrise | | Débutant confirmé |
| 1 | 210 | |
| 2 | 250 | |
| Cadres | | Débutant confirmé expérimenté |
| 1 | 350 | |
| 2 | 400 | |
| 3 | 500 | |

C. - Grilles d'analyse des classifications professionnelles

1. Employés - Ouvriers : (Vente - Fabrication - Services généraux)

GRILLE VENTE

Créé par Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

| Titre de l'emploi | Objet du travail | Nature des informations | Modes opératoires | Responsabilité | Formation, aptitude et qualités requises F : Formation ; A : Aptitude ; Q : Qualités ; E : Expérience |
|---|---|-------------------------|--|--|--|
| Classe n° 1 | | | | | |
| Vendeur(se) débutant(e) | Exécute des tâches simples | Consignes simples | Appliquer des procédés simples acquis par démonstration | Autocontrôle (prix, poids, nombre de pièces) | F : Niveau CEP. Calculs simples. Orthographe. A : Goût du produit. Goût du public. Q : Amabilité. Serviabilité. Sens de l'hygiène alimentaire. |
| Vendeur(se) spécialisé(e) (1er échelon) | Exécute couramment des opérations simples | Consignes précises | Appliquer des procédés simples acquis par démonstration | Autocontrôle par comparaison (prix, pièces, poids) | F : Niveau CEP. Calculs simples. Orthographe. E : Après 6 mois de vente. A : Goût du produit. Goût du public. Q : Amabilité. Serviabilité. Sens de l'hygiène alimentaire. |

| | | | | | |
|---|--|--------------------|--|--|--|
| Vendeur (se) spécialisé(e) (2e échelon) | exécute couramment un ensemble d'opérations simples. | Consignes précises | Choisir parmi des procédés simples acquis par démonstration. | Autocontrôle par comparaison (prix, pièces, poids) | F : Niveau CAP de vente ou expérience significative de la vente en confiserie. Connaissance sommaire de produit. A : Goût du produit. Goût du public. Q : Amabilité. Serviabilité. Sens de l'hygiène alimentaire. |
| Classe n° 2 | | | | | |
| Vendeur(se) classique | Exécute un ensemble d'opérations classiques | Instructions | Adapter des procédés classiques acquis par démonstration. | Autocontrôle (prix, pièces, poids). Faire préciser la commande. Possibilité d'orienter le choix du client. | F : Niveau CAP de vente ou niveau et expérience significative de la vente en confiserie. Connaissance sommaire du produit. A : Goût du produit. Goût du public. Q : Amabilité. Serviabilité. Sens de l'hygiène alimentaire. |
| Classe n° 3 | | | | | |
| Vendeur(se) qualifié(e) (1er échelon) | Exécute un ensemble d'opérations qualifiées. | Directives | Adapter des procédés qualifiés acquis par apprentissage ou par démonstration dans des conditions courantes de commande | Autocontrôle (prix, pièces, poids). Orienter le choix du client dans des conditions courantes de commandes. | F : CAP de vente ou niveau et expérience significative de la vente en confiserie. Connaissance approfondie du contenu du produit. A : Goût du produit. Goût du public. Q : Amabilité. Serviabilité. Sens de l'hygiène alimentaire. |
| Vendeur (se) qualifié(e) (2e échelon) | Exécute toutes les opérations qualifiées, | Larges directives. | Adapter des procédés qualifiés acquis | Autocontrôle (prix, pièces, poids). | F : Niveau CAP de vente ou niveau et |

| | | | | | |
|---------------------|--|-------------------|--|---|---|
| | maître d'apprentissage. | | par apprentissage ou par démonstration. | Orienter le choix du client dans toutes les conditions de commande. | expérience significative de la vente. Connaissance sommaire du produit. A : Sens du produit. Goût du public. Q : Amabilité. Serviabilité. Sens de l'hygiène alimentaire. Créativité. |
| Classe n° 4 | | | | | |
| Vendeuse principale | Met en œuvre des techniques de vente, coordination des ventes. | Larges directives | Choisir les techniques de vente, les moyens de vente les plus adaptés à la commande. | Mise en œuvre des techniques de vente. Coordination des moyens de vente. | F : BT, BEP. Expérience significative. Connaissance approfondie du produit. A : Sens du produit. Formatrice. |

GRILLE FABRICATION

Modifié par Avenant à l'annexe II classifications - art. (VNE)

| Titre de l'emploi | Objet du travail | Nature des informations | Modes opératoires | Responsabilité | Formation, aptitude et qualités requises F : Formation ; A : Aptitude ; Q : Qualités ; E : Expérience |
|--|---|-------------------------|--|--|--|
| Classe n° 1 | | | | | |
| Ouvrier(ère) débutant(e) | Exécute des tâches simples | Consignes simples. | Appliquer des procédés simples acquis par démonstration. | Contrôle visuel. Pesée. Aspect du produit. | F : Niveau CEP. Calculs simples. A : Goût du produit. Q : Sens de l'hygiène alimentaire. |
| Ouvrier(ère) spécialisé (e) après 6 mois (1er échelon) | Exécute couramment des opérations simples | Consignes précises. | Appliquer des procédés simples acquis par démonstration. | Contrôle visuel. Pesée. Aspect du produit. | F : Niveau CEP. Calculs simples. E : Au moins 6 mois de fabrication. A : Goût du produit. |

| | | | | | |
|---|--|---------------------|---|--|---|
| | | | | | Q : Sens de l'hygiène alimentaire. |
| Ouvrier(ère) spécialisé(e) (2e échelon) | Exécute couramment un ensemble d'opérations simples. | Consignes précises. | Choisir parmi des procédés simples acquis par démonstration. | Autocontrôle. Aspect visuel. Poids. Cuisson. Tempérage chocolat. | E : Expérience significative de la fabrication en chocolat, confiserie, connaissance sommaire des produits. Q : Sens de l'hygiène alimentaire. A : Goût du produit. |
| Classe n° 2 | | | | | |
| Ouvrier(ère) spécialisé(e) (3e échelon) | Exécute un ensemble d'opérations classiques. | Instruction | Adapter des procédés classiques acquis par démonstration. | Contrôle des phases de fabrication (pesée, cuisson) avec les moyens mis à sa disposition. | E : Expérience significative de la fabrication en chocolaterie, confiserie. Connaissance des produits. A : Goût du produit. Q : Sens de l'hygiène alimentaire. |
| Classe n° 3 | | | | | |
| Ouvrier(ère) qualifié(e) | Exécute un ensemble d'opérations qualifiées | Directives. | Adapter des procédés qualifiés acquis par apprentissage ou par démonstration. | Contrôle des phases successives de fabrication. Est amené(e) à organiser son travail dans le cadre des directives reçues. Contrôle de la qualité des produits. | F : CAP choco-confiseur ou niveau et expérience significative de la fabrication en chocolaterie, confiserie. Connaissance approfondie des produits. A : Sens du produit. Q : Sens de l'hygiène alimentaire. Créativité. |
| Ouvrier (ère) hautement qualifié (e) | Exécute toutes les opérations qualifiées. Maître | Larges directives. | Adapter des procédés qualifiés acquis par | Contrôle des phases successives de fabrication avec | F : CAP choco-confiseur ou niveau et expérience |

| | | | | | |
|---|---|--------------------|---|---|--|
| | d'apprentissage. | | apprentissage ou par démonstration. | les moyens mis à sa disposition. Est amené(e) à organiser son travail dans le cadre des directives reçues. Contrôle de la qualité des produits. | significative de la fabrication en chocolaterie, confiserie. Connaissance approfondie des produits. A : Sens du produit. Q : Sens de l'hygiène alimentaire. Créativité. Peut assurer la formule ou pesée de fabrication. |
| Classe n° 4 | | | | | |
| Techniciens de fabrication | Participe à toutes les opérations qualifiées afférentes à la fabrication. | Larges directives. | Adapter des techniques acquises par apprentissage ou par démonstration. | Conformité des procédés techniques Contrôle de la qualité ; Organisation du travail. | F : Titulaire du brevet technique des métiers. A : Créativité et rigueur. Q : Sens des relations humaines. E : CAP. ; expérience significative. |
| <p>N. B. : Pendant la durée du contrat des jeunes en formation BTM, leur salaire brut mensuel est porté à 75 % du salaire minimum conventionnel la 1^{re} année, et 80 % la 2^e année, quel que soit l'âge de l'apprenti (1) (2).</p> <p>(1) Modification apportée par l'article 2 de l'avenant n° 4 du 27 juin 2007.</p> <p>(2) Termes étendus sous réserve de l'application des dispositions du c de l'article D. 117-1 du code du travail. (Arrêté du 17 décembre 2007, art. 1er.)</p> | | | | | |

GRILLE SERVICES GENERAUX

Créé par Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

| Titre de l'emploi | Objet du travail | Nature des informations | Modes opératoire | Responsabilité | Formation, aptitude et qualités requises F : Formation ; A : Aptitude ; Q : Qualités ; E : Expérience |
|--|---|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|
| Classe n° 1 | | | | | |
| A. - Manutentionnaire débutant(e) (moins de 6 mois). | Exécuter des opérations simples | Consignes simples. | Appliquer des procédés simples. | Conformité des procédés simples. | F : Niveau CEP. |
| B. - Manutentionnaire (plus de 6 mois). | Exécuter couramment des opérations simples. | Consignes précises. | Appliquer des procédés simples | Conformité des procédés simples. | E : Niveau CEP. |

| | | | | | |
|--|---|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Employé(e) de bureau. | | | | | |
| C. - Dactylo (1er échelon). Standardiste. | Exécuter couramment un ensemble d'opérations simples. | Consignes précises. | Choisir parmi des procédés simples. | Conformité des procédés simples. | E : CAP de la spécialité ou expérience significative. |
| Classe n° 2 | | | | | |
| Dactylo (2e échelon). Sténodactylo (1er échelon). Chauffeur-livreur. | Exécuter un ensemble d'opérations classiques. | Instructions. | Adapter des procédés classiques. | Conformité des procédés classiques. | E : CAP Expérience significative. |
| Classe n° 3 | | | | | |
| A. - Caissier. Sténodactylo (2e échelon). Aide-comptable (1er échelon). Chauffeur-livreur. Encaisseur. | Exécuter un ensemble d'opérations qualifiées. | Directives. | Adapter des procédés qualifiés. | Conformité des procédés qualifiés. | E : BP, CAP. Expérience dans la spécialité. |
| B. - Sténodactylo correspondancier et/ou facturière. Aide-comptable (2e échelon). | Exécuter un ensemble d'opérations qualifiées. | Directives. | Adapter des procédés qualifiés. | Conformité des procédés qualifiés. | E : BP, CAP. Expérience dans la spécialité. |
| Classe n° 4 | | | | | |
| Comptable | Mettre en œuvre des techniques comptables | Larges directives. | Adapter des techniques. | Conformité des procédés techniques. | F : BT, Bac. Q : Rigueur. |

2. GRILLE AGENTS DE MAÎTRISE

Créé par Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

| TITRE DE L'EMPLOI | MISSION | RESPONSABILITE | EXIGENCES |
|--------------------------------|--|---|--|
| Agent de maîtrise 1er échelon. | Faire réaliser des opérations et des tâches afférentes à la fabrication, aux ventes, à l'administration, à la gestion. | Répartition des tâches. Contrôle des opérations et des tâches. Rendre compte de ses missions à l'employeur ou supérieur hiérarchique. | F : Niveau bac, BTS ou expérience significative dans un domaine de spécialiste. A : Commandement et relations humaines. Q : Disponibilité. |
| Agent de maîtrise 2e échelon. | Organiser et faire réaliser des opérations et des tâches afférentes à la fabrication, aux ventes ou à l'administration, ou à la gestion. | Attribution des tâches et opérations. Contrôle des tâches et opérations. Rendre compte de ses missions à l'employeur ou supérieur hiérarchique. | F : Niveau bac, BTS ou expérience significative dans son ou ses domaines de spécialité. A : Commandement et relations humaines. |

3. GRILLE CADRES

Créé par Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

| TITRE DE L'EMPLOI | MISSION | RESPONSABILITE | EXIGENCES |
|--------------------------|--|---|---|
| Cadre n° 1 (débutant) | Remplir des missions spécifiques dans son ou ses domaines de spécialité définie par le supérieur hiérarchique ou l'employeur. | Conduite des missions qui lui sont attribuées. Supervision, contrôle, évaluation du travail confié à l'échelon ou aux échelons inférieurs. Possibilité d'appréciation des personnes. Rendre compte de ses missions à son employeur ou supérieur hiérarchique. | E : Niveau licence, ESC ou expérience significative. A : Commandement. Relations humaines. Q : Rigueur. Disponibilité. |
| Cadre n° 2 (confirmé) | Remplir des missions spécifiques et certaines missions générales définies par le supérieur hiérarchique ou l'employeur dans son ou ses domaines de spécialité. | Définition de certaines missions et du travail des échelons inférieurs. Conduite des missions qui lui sont attribuées. Appréciation des personnes. Supervision, contrôle, évaluation du travail des missions confiées aux échelons inférieurs. Rendre compte de ses missions à l'employeur ou supérieur hiérarchique. | E : Niveau licence, E.S.C. et expérience dans le ou les domaines de spécialité. A : Commandement. Relations humaines. Formateur. Initiative. Q : Rigueur. Disponibilité. Assurance. |
| Cadre n° 3 (expérimenté) | Remplir des missions générales et particulières attribuées par l'employeur. | Proposition et définition de missions générales. Conduite de missions qui lui sont attribuées. Supervision, contrôle, évaluation des missions confiées aux échelons inférieurs. Appréciation des personnes. Rendre compte de ses missions. | E : Niveau licence, E.S.C. et expérience importante dans le ou les domaines de spécialité. A : Commandement. Relations humaines. Formateur. Initiative. Q : Rigueur. Disponibilité. |

Glossaire

Classifications

Créé par Convention collective nationale 1984-01-01 étendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984

Consigne : prescription s'assimilant à un mode d'emploi que l'exécutant doit strictement respecter.

Instruction : indication assortie d'explication verbale ou écrite relative à l'exécution du travail.

Directive : ensemble d'indications générales déterminant un ordre (ligne de conduite) dans (de) l'exécution du travail.

Tâche : action élémentaire de travail à accomplir ne demandant qu'une mise au courant immédiate.

Opérations : actions ou ensemble d'actions de travail.

Simple : ce qui ne demande qu'une mise au courant de faible durée.

Classique : ce qui est acquis par assimilation de connaissance par expérience ou d'un enseignement.

Qualifié : ce qui relève d'une assimilation d'une technique, comportant plusieurs degrés de difficultés, propre

à l'exercice d'un métier.

Procédé : manière d'agir, conduite de l'action de travail.

E : expériences.

A : aptitudes.

Q : qualités.

F : formation.