

3. Guide d'application des critères

Le document précise les critères établis. Il indique également les documents de référence pris en compte au niveau des exigences.

Critères n°

1. Formation

- 1.1 Certificat international reconnu correspondant.
Dans le cas où le chef d'entreprise officie en tant que gestionnaire de l'entreprise, les chefs des départements doivent être en possession des certificats fédéraux de capacité correspondants.
- 1.2 Le passeport professionnel peut être obtenu, pour une somme modique, auprès des centres professionnels Richemont ou lors de la visite d'un cours. Il comporte 15 pages qui seront remplies lors d'un séminaire et prouveront ainsi la participation requise.
- 1.3 Cours de section au niveau de la production ou de la vente.
Les cours peuvent être suivis par le chef d'entreprise ou l'un de ses collaborateurs.

2. Environnement

- 2.1 L'enseigne officielle de l'association peut être obtenue au service promo-shop de l'ASPBP, à Berne.
- 2.2 Le logo personnel doit être signalé sur les vitrines, les produits d'emballage, la correspondance et sur les véhicules de livraison.
- 2.3 L'information à la clientèle signifie :
 - le nom du propriétaire ou de l'artisan
 - les heures d'ouverture du magasin et/ou du tea-room
 - le ou les jours de fermeture hebdomadaires
 - les dates des vacances et l'artisan boulanger-pâtissier le plus proche.

- 2.4 Sous décoration professionnelle, il faut comprendre la mise en valeur des produits de sa propre production et non des produits de revente ou produits étrangers à la profession (cigarettes, lessive, etc.).
Veiller à changer régulièrement le motif des vitrines (en fonction des saisons, des événements, etc.) afin de mieux capter l'attention des clients.
- 2.5 Les panneaux associatifs doivent comporter le sigle de l'ASPBP et peuvent être obtenus au service des Imprimés de l'ASPBP, à Berne. Ne pas utiliser de panneaux publicitaires extérieurs à la profession (boissons, etc.).

3. Magasin

- 3.1 Exemple : Vitrines réfrigérées avec contrôle des températures.
Plan d'hygiène selon manuel d'assurance qualité.
- 3.2 Etiquetage, liste des prix selon ODAIOUs (817.02), chapitre 2, section 6 et OEDA (817.022.21).
- 3.3 Les produits "maison" seront particulièrement mis en valeur dans l'entreprise (informations, publicité, emplacement) par rapport aux autres produits de marché.
- 3.4 Classeur de présentation à disposition au service des Imprimés de l'ASPBP, n° d'article 01.023.04.
- 3.5 Selon manuel d'assurance qualité.
- 3.6 Selon manuel d'assurance qualité.

4. Laboratoire, infrastructure

- 4.1 Selon brochures SUVA/CNA, n° 44038 f, "Les machines de boulangerie les plus utilisées", n° 6213 F CFST "Conditions minimales à remplir par les modèles anciens de machines de boulangerie et de pâtisserie" (complément du feuillet 44038) ainsi que le n° 6207 F "L'accident n'arrive pas par hasard !".
- 4.2 Selon manuel d'assurance qualité.
- 4.3 Selon manuel d'assurance qualité.

5. Production

- 5.1 Selon Ordonnance du DFI (817.022.109), article 14.
- 5.2 Selon Ordonnance du DFI (817.022.109), article 15.
Ces 10 sortes peuvent être réalisées chaque jour ou être présentées sur un panneau qui propose chaque jour 3 ou 4 sortes différentes tout au long de la semaine.
- 5.3 Croissants au beurre.
- 5.4 Brioches, petits pains chocolat, petits pains sucrés, fourrés, frivolités danoises, produits à la friture.
- 5.5 Tresses russes, tresses Mozart, taillaules, cuchaules, produits régionaux.
- 5.6 Pâtes et masses différentes.
- 5.7 Sandwichs, produits à la saumure, canapés, pâtés, croissants au jambon, ramequins, quiches, etc.
- 5.11 Tourtes crèmes ou mousses confondues.

6. Livraisons

- 6.1 Le véhicule de livraison doit être identifié avec le nom ou le logo de l'entreprise.
- 6.2 L'habillement du personnel de livraison doit être en rapport avec la profession : veste blanche et pantalon de boulanger ou blouse fantaisie suivant les couleurs de l'entreprise (pas de bleu de travail). Cet habillement doit être propre. L'ASPBP propose des vestes avec le logo du boulanger, n° de commande 08.833.01-3.
- 6.3 Le matériel de livraison doit être en rapport avec la profession (pas de harasse de diverses provenances ou mal entretenu), voir manuel d'assurance qualité, point 4.4. Possibilité de se procurer des harasses et cartons ad hoc chez Pistor, harasses n° 8588-8590, cartons n° 9310.

7. Exigences professionnelles

Sous cette rubrique, il faut comprendre :

- que les matières premières doivent correspondre à la dénomination des produits (exemple : croissants aux amandes réalisés avec de la masse aux amandes et non de la masse à cuire, etc., OEDAI (817.022.21).
- que le travail artisanal et les techniques naturelles intègrent l'utilisation de levains, levains-chef, polish. Les prémélanges de farines sont autorisés mais les mix sont prohibés (exception 2 sortes)
- que l'utilisation des chambres de pousse contrôlées est autorisée; les chaînes de production automatiques du pain ne sont en principe pas tolérées
- qu'en pâtisserie, les produits émulsifiants pour biscuits et les mix ne sont pas autorisés
- que les fonds, les coques, les crèmes et les mousses doivent être fabriqués d'une manière artisanale (exception pour certains fonds de petits fours)
- que l'authenticité des produits signifie le respect des recettes originales et du caractère des produits traditionnels et régionaux.