



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

Outil de dotation en  
personnel des lycées

Comité Technique

17 octobre 2018

# DEMARCHE

- Un état des lieux des 3 anciens dispositifs
- Le choix d'un outil reposant sur deux grands principes :
  - L'objectivité des données
  - Le dialogue
- La valorisation des bonnes pratiques et la mise en place d'axes d'amélioration

# LES PRINCIPAUX CRITERES PRIS EN COMPTE

- Les surfaces métrées par des géomètres agréés
- Le nombre de repas servis/ préparés

## LES CRITERES DE PONDERATION

- Présence d'un internat
- Présence d'un atelier

A large, abstract graphic composed of thick, dark red lines. The lines are irregular and flowing, creating a sense of movement and energy. The graphic is centered on the page and partially overlaps the text.

**PRESENTATION PAR MISSION**

# ACCUEIL

## 1 AGENT SPECIALISE ACCUEIL PAR LYCEE

Pondérations :

→ Internat → + 0.3 ETP

→ Amplitude d'ouverture > à 11h dans la limite de 13h → +0.3 ETP

- Au cas par cas : ouverture le samedi et le week-end et accueil tardif du soir

# RESTAURATION-Règles générales

- Le nombre de repas servi inclut l'ensemble des convives : lycéens, commensaux, apprentis, autres.
- Présence d'une cuisine centrale ou convention avec département ou mairie : nombre de repas préparés.
- Prise en compte de la particularité de cuisine satellite.
- **PONDERATIONS HORS OUTIL** : configuration restauration et plonge, restrictions médicales

# RESTAURATION-GRILLE SANS INTERNAT

Critère principal → Nombre de repas/jour servi → Nombre d'ETP fixé en fonction de 6 tranches de repas :

**< à 250 repas/jour : 2.8 ETP**

Dont 0,25 ETP magasin

= 2 professionnels +0.8 ATT

**Entre 250 et 500 repas/jour : 3.8 ETP**

Dont 0,25 ETP magasin

= 2 professionnels +1.8 ATT

**Entre 500 et 750 repas/jour : 5 ETP**

Dont 0,375 ETP magasin

= 2 professionnels +3 ATT

**Entre 750 et 1000 repas/jour : 6.4 ETP**

Dont 0,375 ETP magasin

= 3 professionnels +3.4 ATT

**Entre 1000 et 1500 repas/jour : 7.8 ETP**

Dont 0,5 ETP magasin

= 3 professionnels +4.8 ATT

**> à 1500 repas/jour : 8.9 ETP**

Dont 0,5 ETP magasin

= 4 professionnels +4.9 ATT

# RESTAURATION-GRILLE INTERNAT

Pondérations → Internat → **+25% d'ETP de la manière suivante :**

< à 250 repas/jour : **3.5** ETP = 2 cuisiniers +1.5 ATT  
Dont 0,25 ETP magasin

Entre 250 et 500 repas/jour : **4.8** ETP = 3 cuisiniers +1.8 ATT  
Dont 0,25 ETP magasin

Entre 500 et 750 repas/jour : **6.3** ETP = 3 cuisiniers + 3.3 ATT  
Dont 0,375 ETP magasin

Entre 750 et 1000 repas/jour : **8** ETP = 4 cuisiniers +4 ATT  
Dont 0,375 ETP magasin

Entre 1000 et 1500 repas/jour : **9.8** ETP = 4 cuisiniers +5.8 ATT  
Dont 0,5 ETP magasin

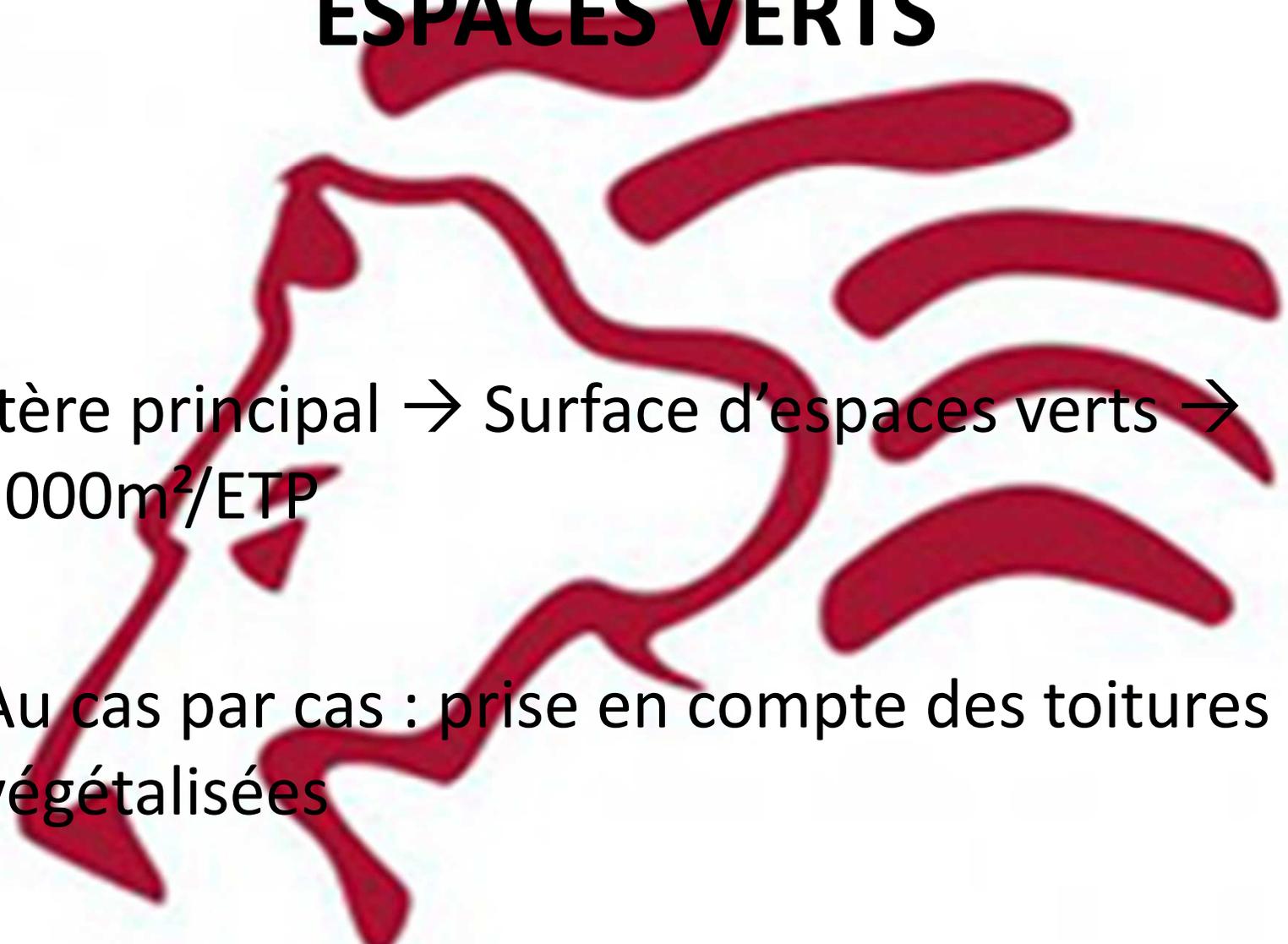
> à 1500 repas/jour : **11.1** ETP = 5 cuisiniers +6.1 ATT  
Dont 0,5 ETP magasin

# MAINTENANCE

**1 ETP d'office auquel on rajoute en fonction des surfaces les pondérations ci-dessous:**

- surfaces > à 10.000 m<sup>2</sup> → +1 ETP par tranche de 10 000 m<sup>2</sup> ( pondération proportionnelle aux surfaces)
- internat → 0.2 ETP pour 50 internes ; et au delà de 50 internes, 0,1 ETP par tranche de 50 internes.
- atelier d'application → 1 ETP/ 50 000 m<sup>2</sup> donc 0.1 ETP/ tranche de 5000 m<sup>2</sup>.
- En attente de vérification : sont intégrées les missions I à IV de la norme AFNOR.
- PONDERATION HORS OUTIL:**
  - vétusté des locaux
  - éclatement des locaux
  - salles informatiques pour lycées du tertiaire
  - Restrictions médicales

# ESPACES VERTS



Critère principal → Surface d'espaces verts →  
35.000m<sup>2</sup>/ETP

- Au cas par cas : prise en compte des toitures végétalisées

# ENTRETIEN

- ❑ Surfaces d'externat et d'internat (entretien quotidien) → 1700 m<sup>2</sup> **déployés** /ETP quelle que soit la surface
- ❑ Surfaces d'ateliers ou gymnases (entretien périodique) → 10.000 m<sup>2</sup>/ETP
- ❑ Surfaces extérieures hors espaces verts → 70.000 m<sup>2</sup>/ETP
  
- ❑ **PONDERATION HORS OUTIL:**
  - vétusté des locaux
  - éclatement des locaux
  - salles informatiques pour lycées du tertiaire
  - Restrictions médicales

# LINGERIE

Critère principal → Nombre d'agents → Nombre d'ETP fixé par tranche

- 0-5 agents = 0,1 ETP
- 6-10 agents = 0.3 ETP
- 11-15 agents = 0.4 ETP
- 16-20 agents = 0.6 ETP
- 21-25 agents = 0.7 ETP
- 26-30 agents = 0.9 ETP
- 31-35 agents = 1.1 ETP
- au dessus de 36 agents = 1.3 ETP

Pondération : internat : **1 ETP/1 000 internes.** ( **0.1 ETP pour 100 internes**)

- Si lingerie mutualisée : 0,1 ETP pour la réception et la distribution du linge

## PONDERATION HORS OUTIL:

- Restrictions médicales

# ENCADREMENT

Critère principal → Nombre d'agents hors professionnels de restauration (puisque pris en compte dans la cible restauration) → Nombre d'ETP fixé en fonction de tranches d'effectifs agents

## Service général :

- 5-10 agents = 0.2 ETP
- 11-15 agents = 0.4 ETP
- 16-20 agents = 0.6 ETP
- 21-25 agents = 0.8 ETP
- Supérieur à 25 agents = 1 ETP

# ENCADREMENT (suite)

## Service technique :

- 0-2 agents = 0 ETP
- 3-4 agents = 0.1 ETP
- 5-6 agents = 0.2 ETP
- Au-dessus de 6 agents = 0.3 ETP

A partir de **25 agents** au total (y compris professionnels de restauration) implantation d'un **personnel technicien de catégorie B.**

- Si l'encadrement service général et service technique est effectué par une seule personne, on ajoute tous les effectifs dans la grille du service général

# PREVENTION

Prise en compte à hauteur de **0.2 ETP**  
pour les établissements dans lesquels  
c'est un agent des lycées qui est validé  
par le service prévention

# MAGASINAGE PEDAGOGIQUE

Cette mission est prise en compte dans le dialogue de dotation sans critères précis.

# EQUIPES MUTUALISEES

- ❑ **0 ETP** attribué pour les établissements couverts par la mutualisation.
- ❑ 0.1 ETP supplémentaire attribué aux établissements couverts par une équipe mutualisée de lingerie.
- ❑ **L'intervention des ERI** n'est pas considérée dans ce cadre étant donné qu'elles interviennent sur des travaux plus importants et planifiés pour lesquels l'ex Aquitaine fait intervenir des prestataires.

**Une réévaluation de la cible maintenance sera cependant faite au cas par cas.**

Les agents de plus de 55 ans sont  
intégrés au calcul de la cible à hauteur  
de 0.1 ETP par agents de plus de 55  
ans

# FORMAT DES DIALOGUES

- Rendez-vous téléphonique préalable avec l'équipe de direction pour valider les éléments chiffrés
- Visite sur site :
  - rencontre équipe de direction en présence des agents en charge de l'encadrement
  - restitution aux agents en présence de l'équipe de direction
- Envoi d'un compte rendu accessible à tous à l'équipe de direction et aux encadrants présents lors de la rencontre
- Rappel des règles suivantes : entretien du GRETA, cumul d'activité, entretien des logements de fonction, entretien des salles de TP, manifestations extérieures, la gestion du personnel par l'adjoint gestionnaire ou le secrétaire général.