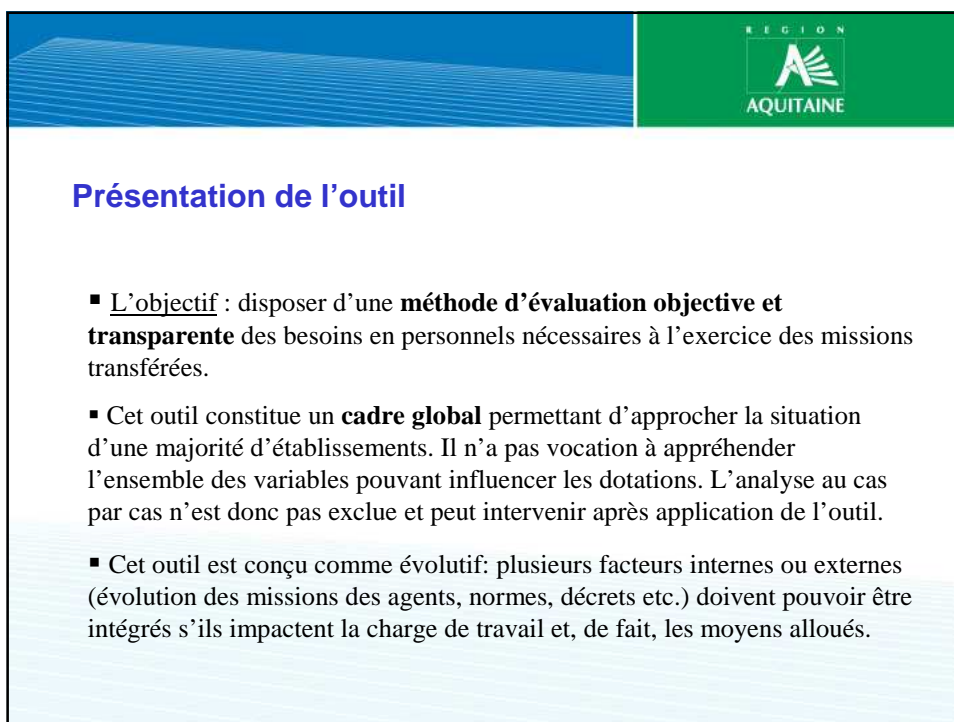
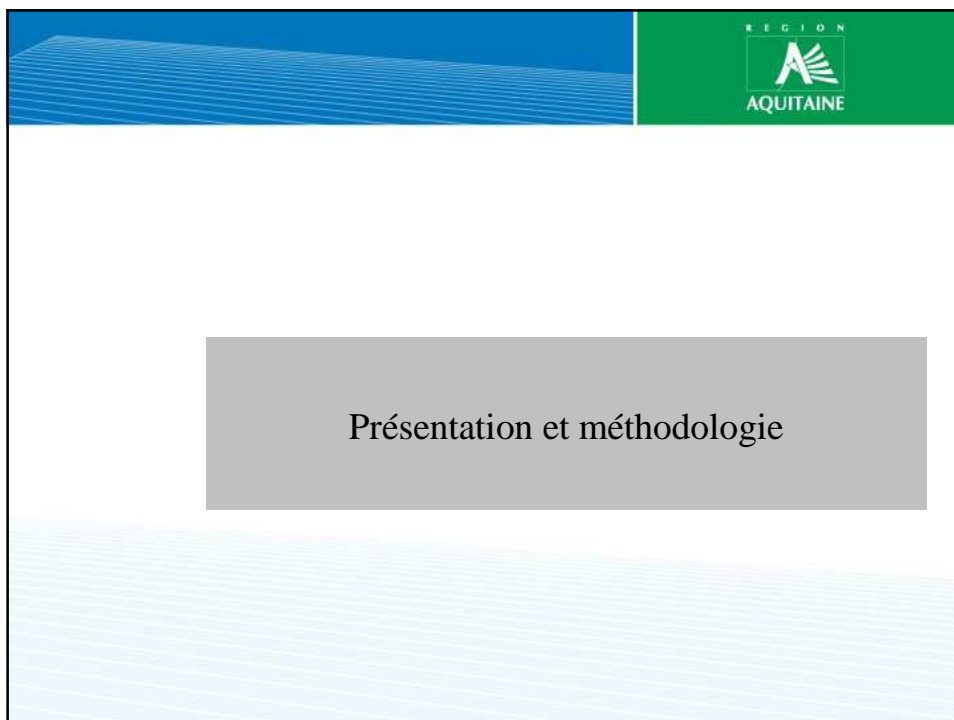


Outil de dotation en personnels pour les lycées publics d'Aquitaine

Organisation et Moyens – DRHRS – janvier 2011

Sommaire

- Présentation et méthodologie
- Détermination des missions
- Évaluation détaillée des besoins en personnels
- Arbitrages



Présentation de l'outil

- L'objectif : disposer d'une **méthode d'évaluation objective et transparente** des besoins en personnels nécessaires à l'exercice des missions transférées.
- Cet outil constitue un **cadre global** permettant d'approcher la situation d'une majorité d'établissements. Il n'a pas vocation à appréhender l'ensemble des variables pouvant influencer les dotations. L'analyse au cas par cas n'est donc pas exclue et peut intervenir après application de l'outil.
- Cet outil est conçu comme évolutif: plusieurs facteurs internes ou externes (évolution des missions des agents, normes, décrets etc.) doivent pouvoir être intégrés s'ils impactent la charge de travail et, de fait, les moyens alloués.

Méthode de construction

Pour chaque mission, l'outil de critérisation détermine :

- Un critère principal de dotation qui permet de quantifier le temps de travail ou les moyens nécessaires à l'accomplissement de la mission.

Exemple : pour la mission Restauration, c'est le nombre de repas/jour

- Un ou plusieurs élément(s) de pondération qui servent à intégrer des spécificités communes à plusieurs établissements et qui affectent substantiellement le travail des agents.

Exemple : pour la mission Restauration, la présence d'un internat

- Des éléments d'appréciation permettant d'appréhender des situations particulières complexes qui pourront être prises en compte dans le cadre d'un dialogue au cas par cas.

Exemple : pour la mission Restauration, la fonctionnalité des locaux

Méthode de construction

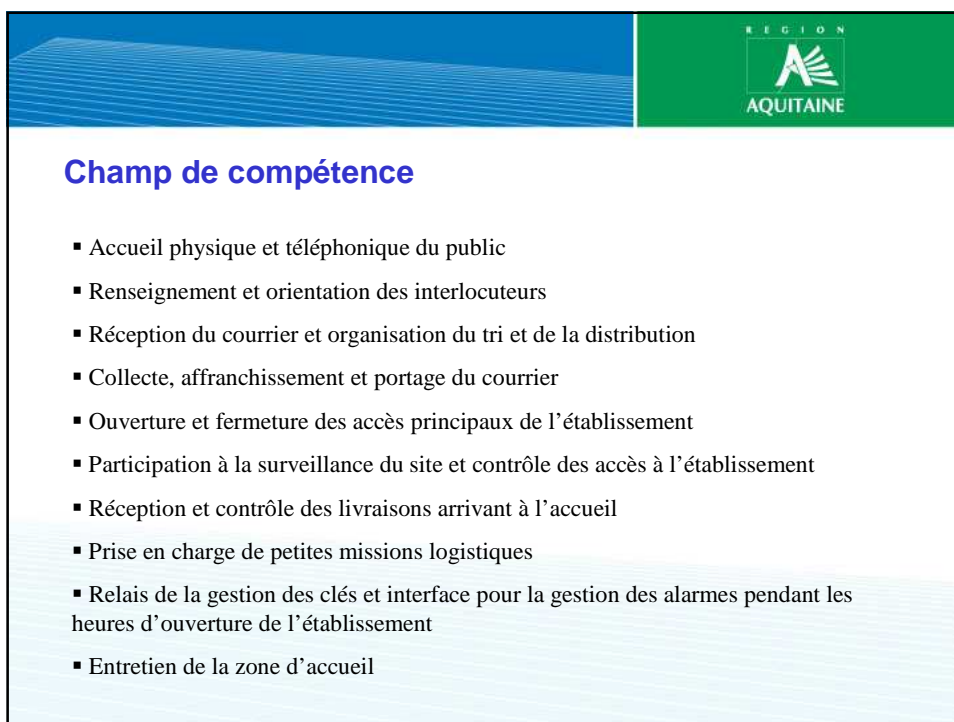
Chaque critère et élément de pondération a été choisi et chiffré en fonction :

- D'éléments communs relevés sur le terrain lors des visites d'établissements ;
- Des données chiffrées collectées au travers de l'enquête « Temps passés » ;
- Des critères développés par plusieurs autres Régions dans le cadre de leur propre outil de dotation.

Difficultés rencontrées

- L'évaluation chiffrée des besoins nécessite l'utilisation de données précises de base telles que le nombre de repas, les surfaces etc.
- Ces informations ne sont, aujourd'hui, pas toujours disponibles, ou, si elles le sont, restent souvent inexactes. La difficulté majeure se situe au niveau des surfaces. Le logiciel Patrimoine étant en cours de construction, aucun élément de surface ne peut être considéré comme véritablement fiable.
- De fait, l'application de l'outil de critérisation doit être accompagnée d'un relevé d'éléments précis dans les établissements: nombre de repas/jour, amplitude d'ouverture de l'accueil etc.
- Pour les fonctions Maintenance et Entretien, cet application ne constituera, dans un premier temps, qu'une approximation dans l'attente d'une numérisation de l'ensemble des surfaces d'établissements.

Détermination des missions



Niveau de service attendu

- L'ouverture de l'accueil doit être adaptée aux besoins des élèves.
- L'amplitude journalière moyenne est fixée à 11h en période scolaire, soit 55 heures hebdomadaires. Ceci correspond à une ouverture de loge entre 7h30 et 18h30.
- L'amplitude journalière maximale est arrêtée à 13h en période scolaire, soit 65 heures hebdomadaires. Ceci correspond à une ouverture de loge entre 7h et 20h. La nécessité d'une telle amplitude devra être justifiée par l'établissement.
- L'amplitude journalière peut être réduite à 7 heures pendant les périodes de permanence.

RESTAURATION

Champ de compétence

- Participation à l'élaboration des menus
- Gestion des commandes et des livraisons
- Magasinage : gestion des stocks des denrées alimentaires
- Confection des repas
- Distribution des repas
- Desserte : avec ou sans pré-tri
- Réalisation de la petite plonge
- Grosse plonge
- Entretien quotidien de la cuisine et des équipements
- Entretien du ou des réfectoire(s)
- Mise en œuvre des règles d'hygiène

Niveau de service attendu

- Le niveau de service pourra être défini dans le cadre de la politique de restauration construite par la Direction de l'Education.
- Une norme moyenne peut néanmoins être fixée autour :
 - d'un plateau composé de 3 entrées, un plat chaud avec un choix de légumes et féculent, un fromage ou laitage, 2 desserts ou fruits
 - dans le respect des règles nutritionnelles et de l'équilibre alimentaire
- Les orientations politiques qui pourront être définies a posteriori (intégration du bio etc.) pourront, soit être intégrées directement dans l'outil, soit au travers du dialogue au cas par cas.

MAINTENANCE TECHNIQUE

Champ de compétence

- Maintenance générale, préventive et curative, des bâtiments, équipements et installations dans les domaines suivants (hors contrats de maintenance) : plomberie, électricité, agencement et revêtements
- Équipement, agencement de salles
- Relations aux prestataires extérieurs

Niveau de service attendu

- L'entretien technique s'entend en terme de maintenance des bâtiments et non de construction et de fabrication de locaux ou d'équipements.
- Dans le cadre des missions transférées, sont intégrés uniquement les niveaux I à IV de la norme AFNOR. Le niveau V correspondant à des travaux de rénovation, de reconstruction ou de réparations importantes est exclu.
- La maintenance technique est mise en œuvre dans le cadre du respect des normes obligatoires en matière de sécurité.

ENTRETIEN DES ESPACES VERTS

Champ de compétence

- Entretien courant des espaces verts et des terrains sportifs extérieurs: arrosage, tonte, plantation, taille de haie
- Élagage dans certaines conditions
- Respect des normes obligatoires en matière de sécurité

Niveau de service attendu

- Cette mission se limite, aujourd'hui, à un entretien courant.

Elle fait partie des domaines qui seront concernés par des projets de mutualisation. Dans ce cadre, il pourra notamment être envisagé un élargissement de la mission et une montée en qualification des agents.

ENTRETIEN GENERAL

Champ de compétence

- Entretien courant et approfondi des locaux d'externat : salles d'enseignement général et technique, salles informatiques, salles scientifiques, locaux administratifs et d'accompagnement scolaire, circulations, sanitaires, lieux de vie communs, salles polyvalentes
- Entretien courant et approfondi des locaux d'internat : chambres, circulations, sanitaires
- Entretien courant des installations sportives couvertes : gymnase y compris sanitaires et vestiaires
- Entretien courant des extérieurs : ramassage des papiers et poubelles dans les cours, préaux et espaces à l'usage des élèves
- Entretien ponctuel des ateliers hors entretien des équipements et de leur environnement immédiat
- Entretien ponctuel des vitrages intérieurs et extérieurs
- Tri et évacuation des déchets courants

Niveau de service attendu

- Le niveau de service est différent en fonction des locaux et des périodes de l'année :

Pendant la présence élèves :

-Externat : nettoyage deux fois par jour des sanitaires, une fois par jour des salles de classe (balayage, tableau, poubelle et tables quand possibilité), une fois par jour des bureaux et des circulations, une fois par jour du CDI, selon l'utilisation pour la salle polyvalente et le gymnase

-Internat : nettoyage quotidien des chambres (ou ramené à 3 ou 4 jours semaine selon l'ouverture), une fois par jour des sanitaires

-Ateliers : nettoyage en fonction des métiers, une fois par semaine jusqu'à une fois pendant les permanences

-Extérieurs : ramassage quotidien des poubelles, balayage des préaux et zones de circulations extérieures

Niveau de service attendu

- Le niveau de service est différent en fonction des locaux et des périodes de l'année :

Pendant les périodes de permanence:

- Externat : entretien approfondi des murs, sols et matériels, vitres
- Internat : entretien approfondi des murs, sols et matériels, vitres

LINGERIE

Champ de compétence

- Entretien courant du linge des agents : tri, détachage, lavage, séchage, repassage
- Entretien courant de linge dans le cadre de la pédagogie : maillots de sports
- Entretien ponctuel du linge d'internat : protège-matelas, rideaux, couvertures
- Racommodage du linge
- Confection d'ouvrages en tissu
- Gestion de stock du linge
- Entretien des locaux de lingerie

Niveau de service attendu

- Entretien quotidien du linge des personnels de restauration
- Entretien hebdomadaire du linge des agents du service général et du service technique

Cette mission fait partie des domaines qui seront concernés par des projets de mutualisation.


ENCADREMENT

Champ de compétence

- Animation et coordination du travail des équipes d'entretien général et technique
- Réalisation des emplois du temps
- Organisation et planification quotidienne des tâches à effectuer
- Gestion des conflits
- Contrôle de l'avancement et de la finition des travaux
- Évaluation des agents
- Conseil et assistance auprès de l'équipe de direction
- Veille au respect des conditions d'hygiène et de sécurité
- Gestion de stock des produits d'entretien


Niveau de service attendu

- L'encadrement concerne les personnels de maintenance et d'entretien général. L'encadrement du service de restauration est inclus dans la mission Restauration.
- L'encadrement du service technique et du service général peuvent être confondus jusqu'à un certain nombre d'agents et sont ensuite séparés.



REGION
AQUITAINE

Évaluation détaillée des besoins en personnels



REGION
AQUITAINE

ACCUEIL

Critérisation

- Critère principal → Établissement → 1 ETP

➔ 1 AGENT SPECIALISE ACCUEIL PAR LYCEE

- Pondérations :

→ Internat → + 0.3 ETP

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

- Éléments d'appréciation :

→ Nombre de loges

→ Accueil tardif

→ Possibilité d'automatisation

→ Service le week-end

} Dialogue au cas par cas

RESTAURATION

Critérisation

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

- < à 250 repas/jour : 2.8 ETP = 1 ATTP+1 ATT1+0.8 ATT2
- Entre 250 et 500 repas/jour : 3.8 ETP = 1 ATTP+1 ATT1+1.8 ATT2
- Entre 500 et 750 repas/jour : 5 ETP = 1 ATTP+1 ATT1+3 ATT2
- Entre 750 et 1000 repas/jour : 6.4 ETP = 1 ATTP+2 ATT1+3.4 ATT2
- Entre 1000 et 1500 repas/jour : 7.8 ETP = 1 ATTP+2 ATT1+4.8 ATT2
- > à 1500 repas/jour : 8.9 ETP = 1 ATTP+3 ATT1+4.9 ATT2

Le nombre de repas inclut l'ensemble des convives: lycéens, commensaux, apprentis, autres.

➡ **1 chef de cuisine par lycée**

➡ **Trois professionnels à partir de 250 repas/jour et en présence d'un internat**

Critérisation

Détails des activités exprimées en ETP

	Enc	Menus/Commandes	Mag	Fab chaud	Fab froid	Grosse plge	Distribution/self	Net lox P ^H HACCP	Plge laverie	Net re f	TOTAL
Inférieur à 250	0,0375	0,075	0,25	0,375	0,75	0,125	0,625	0,21875	0,5625	0,1875	2,8
Entre 250 et 500	0,05	0,075	0,25	0,625	0,625	0,25	0,75	0,21875	0,75	0,25	3,8
Entre 500 et 750	0,075	0,1	0,375	1	0,875	0,3125	0,75	0,21875	0,9375	0,375	5
Entre 750 et 1000	0,1875	0,1	0,375	1,25	1	0,375	1,3125	0,28125	1,125	0,375	6,4
Entre 1000 et 1500	0,25	0,125	0,5	1,5	1,25	0,5	1,75	0,40625	1,125	0,375	7,8
Supérieur à 1500	0,25	0,125	0,5	1,875	1,5	0,625	1,9375	0,40625	1,3125	0,75	8,9

Enc: Encadrement de l'équipe de restauration; Mag: Magasinage; Fab chaud: Fabrication du chaud; Net lox P^HHACCP: Nettoyage des locaux de production/Respect des normes HACCP; Plge laverie: Plonge laverie; Net ref: Nettoyage du réfectoire

Critérisation

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

➤ < à 250 repas/jour : 3.5 ETP	= 1 ATP+1 ATT1+1.5 ATT2
➤ Entre 250 et 500 repas/jour : 4.8 ETP	= 1 ATP+2 ATT1+1.8 ATT2
➤ Entre 500 et 750 repas/jour : 6.3 ETP	= 1 ATP+2 ATT1+ 3.3 ATT2
➤ Entre 750 et 1000 repas/jour : 8 ETP	= 1 ATP+3 ATT1+4 ATT2
➤ Entre 1000 et 1500 repas/jour : 9.8 ETP	= 1 ATP+3 ATT1+5.7 ATT2
➤ > à 1500 repas/jour : 11.1 ETP	= 1 ATP+4 ATT1+6.1 ATT2

- Éléments d'appréciation :

- Nombre de lignes de self et de dessertes
- Configuration des locaux
- Niveau d'équipements (transition)
- Qualification des agents
- Politiques volontaristes (bio, etc.)

Dialogue au cas par cas

MAINTENANCE TECHNIQUE

Critérisation

- Critère principal → Établissement → 1 ETP

➡ **1 ouvrier avec habilitation électrique par lycée et, au-delà d'un poste, un électricien par établissement**

- Pondérations :

→ Internat → + 0.5 ETP

→ SDHO > à 10.000 m² → +1 ETP par tranche de 15.000 m²

→ SDHO > à 25.000 m² → +0.5 ETP

- Éléments d'appréciation :

→ Nombre et dispersion des bâtiments

→ Configuration et vétusté des locaux

} Dialogue au cas par cas

ENTRETIEN DES ESPACES VERTS

Critérisation

- Critère principal → Surface d'espaces verts → 35.000m²/ETP
 - Éléments d'appréciation :
 - Niveau d'équipements (transition)
 - Structure des espaces verts: talus, etc. }
- Dialogue au cas par cas

ENTRETIEN GENERAL

Critérisation

▪ Critère principal → SHON hors logements → Nombre d'ETP fixé en fonction de tranches de surface :

- Surfaces d'externat et d'internat → 1700 m²/ETP⁽¹⁾
- Surfaces d'ateliers ou gymnases → 10.000 m²/ETP
- Surfaces extérieures → 70.000 m²/ETP

▪ Pondération :

→ ⁽¹⁾ Au dessus de 10.000 m² de SHON → 2000 m²/ETP

▪ Éléments d'appréciation :

- Nombre et dispersion des bâtiments
- Configuration et vétusté des locaux
- Structure des sols
- Aménagements de poste

} Dialogue au cas par cas

LINGERIE

Critérisation

- Critère principal → Nombre d'agents → Nombre d'ETP fixé en fonction de tranches d'effectifs :
 - < à 15 agents → 0.3 ETP
 - Entre 16 et 25 agents → 0.5 ETP
 - Entre 26 et 35 agents → 0.8 ETP
 - > 35 agents → 1 ETP
- Pondération :
 - Présence de l'internat → +20% d'ETP
- Éléments d'appréciation :
 - Importance de l'internat
 - Public particulier (EREA) } Dialogue au cas par cas

ENCADREMENT

Critérisation

- Critère principal → Nombre d'agents hors professionnels de restauration → Nombre d'ETP fixé en fonction de tranches d'effectifs

Service général :

- < à 15 agents → 0.3 ETP
- Entre 16 et 25 agents → 0.6 ETP
- A partir de 26 agents → 1 ETP

➔ **1 chef encadrement à temps plein**

Service technique :

- A partir de 2 agents → 0.2 ETP
- A partir de 4 agents → 0.4 ETP

- Pondération → en fonction du nombre de CAE

A partir de 30 agents au total (y compris professionnels de restauration)

➔ **Possibilité d'implantation d'un personnel de catégorie B**

Arbitrages

Accueil

- Le gardiennage n'incombe pas aux agents des lycées. Cette problématique sera traitée par ailleurs.

Restauration

- La production, par conventionnement, de repas pour l'extérieur n'est pas exclue mais elle reste un choix d'établissement et les modalités de compensation financière doivent être clairement établies.

Maintenance technique

- La fonction d'ACMO est prise en compte à hauteur de 0.2 ETP pour les établissements dans lesquels c'est un agent des lycées qui est désigné.

Lingerie

- L'entretien du linge pédagogique des lycées hôteliers n'entre pas dans la compétence des agents de la collectivité (sauf mutualisation).

Maintenance informatique

- Cette mission sera assurée par le maintien des postes actuellement existants et le développement des mutualisations.

Magasinage pédagogique

- Cette mission est prise en charge par la collectivité. Un travail spécifique sera menée sur cette fonction.

Veille de nuit et reprographie

- Ces missions ne relèvent pas des compétences de la collectivité.