GROUPE DE TRAVAIL
Harmonisation de l'outil de dotation en personnels lycées en Nouvelle-Aquitaine

3 JUILLET 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

PROPOSITIONS

LES PRINCIPAUX CRITERES PRIS EN COMPTE

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

PRESENTATION PAR MISSION

ACCUEIL

1 AGENT SPECIALISE ACCUEIL PAR LYCEE

RESTAURATION

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	= 2 professionnels +0.8 ATT
Entre 250 et 500 repas/jour : **3.8** ETP	= 2 professionnels+1.8 ATT
Entre 500 et 750 repas/jour : **5** ETP	= 2 professionnels+3 ATT
Entre 750 et 1000 repas/jour : **6.4** ETP	= 3 professionnels+3.4 ATT
Entre 1000 et 1500 repas/jour : **7.8** ETP	= 3 professionnels+4.8 ATT
> à 1500 repas/jour : **8.9** ETP	= 4 professionnels+4.9 ATT

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

MAINTENANCE

1 ETP d'office auquel on rajoute en fonction des surfaces la pondération ci-dessous :

- surfaces > à 10.000 m² → +1 ETP par tranche de 10 000 m2 (pondération proportionnelle aux surfaces)

ESPACES VERTS

Critère principal → Surface d'espaces verts → 35.000m²/ETP

ENTRETIEN

- Surfaces d'externat et d'internat (entretien quotidien)→ 1700 m²/ETP
- Surfaces d'ateliers ou gymnases (entretien périodique)→ 10.000 m²/ETP
- Surfaces extérieures hors espaces verts → 70.000 m²/ETP

LINGERIE

Critère principal → Nombre d'agents → Nombre d'ETP fixé en fonction de 8 tranches :

- 0-5 agents = 0.1 ETP
- 6-10 agents = 0.2 ETP
- 11-15 agents = 0.3 ETP
- 16-20 agents = 0.4 ETP
- 21-25 agents = 0.5 ETP
- 26-30 agents = 0.6 ETP
- 31-35 agents = 0.8 ETP
- au-dessus de 36 agents = 1 ETP

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

- **AGENTS SERVICE GENERAL:**

- 0-5 agents = 0 ETP
- 6-10 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)

- **AGENTS 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.**

PREVENTION

Prise en compte à hauteur de **0.2 ETP** pour les établissements dans lesquels c'est un agent des lycées qui est désigné

EQUIPES MUTUALISEES

- **0 ETP** attribué pour les établissements couverts par la mutualisation.

- **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.

FORMAT DES DIALOGUES

- Rendez-vous téléphonique préalable avec l'équipe de direction pour valider les éléments chiffrés

- Visite sur site :
  - rencontre avec l'équipe de direction
  - compte rendu aux agents en présence de l'équipe de direction