



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

Groupe de travail
Outil de dotation
5 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

LES CRITERES DE PONDERATION

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

A faint, light pink background graphic depicting a hand holding a pen, positioned as if writing. The hand is on the left, and the pen is angled towards the right. The graphic is semi-transparent and serves as a decorative element behind the text.

PRESENTATION PAR MISSION

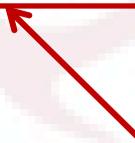
ACCUEIL

1 AGENT SPECIALISE ACCUEIL PAR LYCEE

Pondérations :

→ Internat → + 0.3 ETP

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



Cette mention figure sur la présentation du 25 mai aux directions d'établissement, disparaît en juillet pour les représentant.e.s du personnel et revient en octobre

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 cuisiniers +0.8 ATT

Entre 250 et 500 repas/jour : 3.8 ETP

Dont 0,25 ETP magasin

= 2 cuisiniers +1.8 ATT

Entre 500 et 750 repas/jour : 5 ETP

Dont 0,375 ETP magasin

= 2 cuisiniers +3 ATT

Entre 750 et 1000 repas/jour : 6.4 ETP

Dont 0,375 ETP magasin

= 3 cuisiniers +3.4 ATT

Entre 1000 et 1500 repas/jour : 7.8 ETP

Dont 0,5 ETP magasin

= 3 cuisiniers +4.8 ATT

> à 1500 repas/jour : 8.9 ETP

Dont 0,5 ETP magasin

= 4 cuisiniers +4.9 ATT

Les 3 présentations sont identiques

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

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 0,31 ETP magasin

Entre 250 et 500 repas/jour : 4.8 ETP = 3 cuisiniers +1.8 ATT

Dont 0,31 ETP magasin

Entre 500 et 750 repas/jour : 6.3 ETP = 3 cuisiniers + 3.3 ATT

Dont 0,47 ETP magasin

Entre 750 et 1000 repas/jour : 8 ETP = 4 cuisiniers +4 ATT

Dont 0,47 ETP magasin

Entre 1000 et 1500 repas/jour : 9.8 ETP = 4 cuisiniers +5.8 ATT

Dont 0,63 ETP magasin

> à 1500 repas/jour : 11.1 ETP = 5 cuisiniers +6.1 ATT

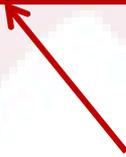
Dont 0,63 ETP magasin

Cette vignette figure sur la présentation du 25 mai aux directions d'établissement, disparaît en juillet pour les représentant.e.s du personnel et revient en octobre

MAINTENANCE

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

- ❑ surfaces > à 10.000 m² → +1 ETP par tranche de 10 000 m² (pondération proportionnelle aux surfaces)
- ❑ internat → 0.1 ETP par tranche de 50 internes ; et cela à partir de 50 internes.
- ❑ atelier d'application → 1 ETP/ 50 000 m² donc 0.1 ETP/ tranche de 5000 m².



Cette mention figure sur la présentation du 25 mai aux directions d'établissement, disparaît en juillet pour les représentant.e.s du personnel et revient en octobre

ESPACES VERTS

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

Les 3
présentations
sont identiques

ENTRETIEN

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

Les 3
présentations
sont identiques

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

Ici petite originalité : dans la présentation du 25 mai il y a une vignette pour les ETP du service restauration et une vignette pour les ETP du service général, qui a disparu dans les deux présentations en groupe de travail.

C'est aussi l'un des rares avancées entre les deux séances : +0,1 à +0,3 ETP selon les lignes

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

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

Au premier groupe de travail nous avons un premier niveau à « 6 à 10 ETP », qui semble avoir progressé, mais en réalité les mêmes paliers existaient déjà dans la présentation du 25 mai...

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.**

Pour information : il y a actuellement 45 techniciens d'implantés dans les lycées, et si l'on applique toujours la règle d'un technicien dès 25 agents il y en aurait encore 38 à implanter.

Les 3
présentations
sont identiques

PREVENTION

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

Les 3
présentations
sont identiques

MAGASINAGE PEDAGOGIQUE

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

Présentation du 25 mai : une formulation
différente qui précise seulement que cette
mission est prise en charge par la collectivité.
Vignette disparue en juillet.

EQUIPES MUTUALISEES

Un autre progrès, puisque nous étions à 0 en mai comme en juillet

- ❑ **0.1 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.

PENIBILITE

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

Ce critère est annoncé comme provisoire auprès des directions
d'établissements...

PONDERATIONS HORS OUTIL

Liste établie pour une application équitable sur l'ensemble du territoire :

- vétusté des locaux
- configuration restauration et plonge
- éclatement des locaux
- salles informatiques pour lycées du tertiaire
- travail le samedi ou le week-end
- présence d'une cuisine centrale, satellite, repas pris à l'extérieur

Cette vignette figure sur la
présentation du 25 mai aux
directions d'établissement,
disparaît en juillet pour les
représentant.e.s du personnel
et revient en octobre

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 de l'agent en charge de l'encadrement
 - restitution aux agents en présence de l'équipe de direction
- Envoi d'un compte rendu accessible à tous

3^{ème} et dernier progrès identifiable au terme de 2 séances du groupe de travail

