

RESTAURATION

Quelles sont les catégories de convives et de repas pris en compte au barème pour calculer le nombre de postes en restauration ?

- *Les apprentis des GRETA CFA et stagiaires des CFPPA ?*
- *Les convives extérieurs (invités et convives payants) ?*
- *Les paniers piques niques préparés ?*
- *Les repas sont-ils comptés quand les élèves sont en stage à l'extérieur (donc absents du lycée) ?*
- *Comment l'internat est-il pris en compte dans le calcul ?*
- *Pourquoi les petits-déjeuners ne sont-ils pas comptés ?*

Le calcul du nombre de postes cible pour la restauration de chaque lycée s'appuie sur une méthodologie qui prend en compte plusieurs critères :

- Une base de calcul : le nombre de repas déclarés dans Easylis.
- Des indicateurs complémentaires qui modulent cette base de calcul sous forme de bonus (présence d'un internat, production de repas le vendredi soir) ou de malus (pas de repas le mercredi).

Tous les usagers sont désormais comptabilisés dans le calcul : lycéens, commensaux, apprenants des Greta, CFA, CFPPA, personnes extérieures, etc. Les pique-niques sont également inclus. Les repas comptés sont les déjeuners et les dîners. Les petits déjeuners, les collations et les cafés sont exclus. La préparation d'un dîner et d'un petit déjeuner équivaut en effet à celle d'un déjeuner, ce qui permet d'additionner à égalité déjeuner et dîner dans le calcul final.

Cette méthodologie vise à garantir une répartition équitable des moyens humains en fonction de la charge de travail de chaque restauration.

Comment est calculé le nombre d'AEP qui contribuent à la restauration ?

- *Le nombre de repas servis impacte-t-il aussi ce calcul ?*
- *Quelles tâches relèvent désormais des AEP sur le secteur de la restauration ? Par exemple, un agent polyvalent peut-il assurer le service du self ? Le service du soir ? Qui est en charge de la plonge ?*
- *Est-ce que les superficies des réfectoires sont prises en compte dans les calculs ?*

La Région a procédé à une évaluation pour chaque lycée afin de déterminer le nombre d'ETP (Equivalent Temps Plein) d'agents d'entretien polyvalent nécessaires aux tâches de remise en état de la salle de restauration et de la plonge. Cette contribution des AEP au secteur de la restauration repose sur une analyse multicritère prenant en compte notamment : la taille de l'espace restauration, la configuration de la plonge, la superficie de la salle à manger, les sanitaires attenants, etc.

L'estimation ne se base donc pas uniquement sur le nombre de repas servis et la surface de la zone restauration mais sur une approche adaptée à chaque lycée.

Dans un objectif de sécurisation de la maîtrise sanitaire un AEP ne peut assurer seul le service de restauration. Les tâches qui relèvent prioritairement des AEP lorsque la cible du barème restauration est atteinte sont les activités d'entretien à la restauration pour les zones « convives » (hall d'accueil, sanitaires convives, zone distribution (hors mobilier de distribution), salles à Manger, fonctionnement et entretien de la plonge vaisselle ainsi qu'une contribution à la plonge batterie sur le temps du service et son entretien. Toutefois, une nécessaire polyvalence des AEP demeure nécessaire et peut logiquement être sollicitée pour garantir la continuité de service de la restauration.

Une fiche détaillée sera transmise pour la rentrée 2026 aux établissements pour préciser le niveau d'intervention cible des AEP à la restauration.

Constitution de l'équipe de restauration

- *Quels métiers ?*
- *Les petits établissements ont-ils droit à du magasinage alimentaire ?*
- *Si un AEP fait fonction d'aide de cuisine à temps plein, une transformation du poste est-elle possible ?*
- *La superficie de la cuisine entre-t-elle en compte pour le calcul du nombre de postes en restauration ?*
- *En application du barème, une équipe de restauration peut-elle se voir retirer des moyens humains tout en conservant le même volume d'activité ?*

Chaque équipe de restauration comprend obligatoirement un responsable et un adjoint. Selon le nombre de poste attribués à l'établissement, l'équipe peut également inclure des cuisiniers, des aides de cuisine et, dans les restaurations les plus importantes, un magasinier alimentaire. Dans les petits établissements, les tâches de magasinage sont généralement assurées par un ou plusieurs agents de l'équipe de restauration sur une partie de leur temps de travail.

Lorsque l'effectif réel d'un lycée est inférieur au nombre de postes cible, une requalification de poste peut être envisagée au bénéfice de la restauration. Cette décision s'appuie sur une analyse des moyens globaux de l'établissement et des possibilités de redéploiement entre lycées.

Le calcul des effectifs en restauration repose principalement sur le nombre de repas servis, avec des ajustements du calcul liés à la présence d'un internat, le service de repas le mercredi, etc. La superficie de la cuisine n'entre donc pas directement dans le calcul. Cependant, en général sa taille est proportionnelle au nombre de repas servis, ce qui limite l'intérêt d'intégrer cette donnée dans le calcul de la dotation.

Le barème sert de repère pour atteindre le nombre de postes cibles de chaque restauration. Ainsi, une équipe disposant d'un excédent de postes peut voir un de ces postes vacants ne pas être renouvelés.

Organisation du travail

- *Si l'équipe de cuisine est en sous-effectif selon le nouveau barème, les AEP continuent-ils d'intervenir à la plonge batterie quotidiennement ?*
- *Qui prend en charge la préparation et la distribution des accueils café ?*
- *Un AEP peut-il assurer seul le petit déjeuner le matin ?*

Lorsque l'équipe de restauration est identifiée en dessous de la cible du barème, il convient que la contribution des AEP demeure plus importante avec dans certaines situations la prise en charge totale de l'activité plonge batterie.

Cette question relève de l'organisation interne de chaque établissement.

Le service du petit déjeuner comporte moins de risques sanitaires et nécessite une expertise technique moindre que la préparation d'un déjeuner ou d'un dîner en l'absence d'étapes à risque comme la cuisson ou le refroidissement des denrées. Un AEP qui assure le service du petit déjeuner reste sous la responsabilité du Responsable du service de restauration et doit pouvoir bénéficier de l'assistance de l'équipe de restauration ou à minima d'une sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène du Plan de Maîtrise Sanitaire Régional.

FOIRE AUX QUESTIONS

Barème de calcul des postes en lycées

- *Durant les permanences, les AEP sont-ils en charge de la remise en état de la salle à manger de la restauration scolaire ?*

L'équipe de restauration participe aussi au travail de remise en état de la salle à manger de la restauration scolaire lorsqu'elle n'a plus de production à assurer.

Fonctionnement des cuisines satellites

- *Comment s'effectue le calcul pour les lycées qui disposent d'une cuisine satellite ? Le temps de l'agent en charge du transport des repas et le temps de remise en place dans le lycée d'arrivée sont-ils pris en compte ?*

Le calcul des postes nécessaires pour le site de production est réalisé en prenant en compte la totalité du nombre de repas servis sur les deux sites. Au vu du contexte et des contraintes particulières de chaque établissement, il est possible de positionner un ETP complémentaire pour assurer le transport et la mise en place nécessaires au bon déroulement du service.

En ce qui concerne les cités scolaires avec deux lycées, comment le calcul est-il réalisé ?

Lorsqu'il y a une seule restauration pour deux lycées (les élèves se déplaçant sur un site unique de service), le calcul est effectué en prenant en compte le nombre de repas total servi pour l'ensemble des usagers des deux lycées.

AUTRES MÉTIERS

Magasinage pédagogique

- *Comment le nouveau barème intègre-t-il les besoins parfois importants de magasinage en lycée professionnel, pour ne pas pénaliser le fonctionnement pédagogique ?*

Les lycées professionnels bénéficient d'une dotation de 0,5 ETP pour assurer la gestion des activités de magasinage des ateliers à la charge de la Région.

Cette dotation est appliquée, hormis dans deux cas :

- Les lycées de construction récente, pour lesquels le Rectorat assume intégralement cette mission,
- Certains lycées dans dont les disciplines enseignées ne nécessitent pas d'activité de magasinage.

Il revient aux établissements d'organiser cette activité en fonction des moyens alloués. Pour les renouvellements de postes, au-delà des derniers postes de magasinage qui restent en fonction, une approche mixte est privilégiée : les nouveaux postes combinent les fonctions AEP/magasinier ou d'AMG/magasinier.

Accueil

- *Comment la dotation accueil est-elle calculée lorsque l'agent d'accueil n'est pas logé ?*

L'objectif est que chaque lycée dispose d'un poste d'agent d'accueil logé. Un complément de temps est apporté par des AEP de manière à disposer de 1,7 ETP au total sur la mission accueil.

L'absence de logement pour l'agent d'accueil est sans incidence sur le calcul de la dotation théorique.

FOIRE AUX QUESTIONS

Barème de calcul des postes en lycées

Lingerie

- Les lycées bénéficiant actuellement d'une lingère sont-ils gratifiés de 1 ETP au barème pour l'entretien du linge ?
- Quels critères permettent de décider de la fermeture ou, au contraire, du maintien, voire de la rénovation d'une lingerie ?

La dotation théorique dédiée à l'entretien du linge est calculée indépendamment de la présence d'une lingère au sein de l'établissement.

Il est ainsi possible qu'un lycée dispose d'un poste de lingère à temps plein, alors que le barème ne reconnaît qu'un mi-temps pour cette mission. Cette situation n'appelle pas de correction du calcul théorique. Ce n'est qu'au départ de l'agent que le profil de poste devra être réexaminé ou que la mission sera à externaliser.

Encadrement

- Quelle dotation est attribuée pour l'encadrement de l'équipe maintenance entretien accueil dans un lycée où l'encadrant assure une fonction mixte 60% encadrement et 40% entretien ?

Le barème attribue 1 ETP au titre de l'encadrement, quelle que soit la taille du lycée. Cependant, la mission de l'encadrant est davantage polyvalente dans les établissements aux effectifs restreints. Par ailleurs, lorsqu'il est également en charge de la maintenance, une partie du temps de travail de l'encadrant doit être dédiée au secteur de la maintenance.

CFA – CFPPA

D'une manière générale, les superficies bâties des GRETA et CFA sont-elles incluses dans le barème et notamment les internats ?

Les superficies des GRETA-CFA et CFPPA, qu'il s'agisse d'internat, de salles de cours ou autres, ont été prises en compte au barème.

En lycées agricoles, les agents sur fonds propres sont également pris en compte dans la dotation globale.

RH, SANTÉ ET SITUATIONS INDIVIDUELLES

Santé et handicap

- Le barème prend-il en compte la moyenne d'âge des équipes ?
- Les restrictions médicales sont-elles prises en compte ? Si elles sont ponctuelles ? si elles sont définitives ? Les handicaps ?

Le barème ne prévoit pas de correctifs liés à l'âge des équipes, ni aux restrictions de santé, qu'elles soient temporaires ou définitives. Ces paramètres sont difficiles à actualiser en temps réel et les ajustements qui en découleraient risqueraient de ne pas correspondre ou de ne plus correspondre aux besoins réels des établissements.

Aussi, la réponse passe par d'autres leviers, notamment par des moyens en personnels temporaires. Leur attribution est appréciée au cas par cas, en tenant compte de la situation précise du lycée au moment de l'instruction de la demande mais également de sa situation globale au regard du barème, de l'état de santé général de l'équipe, du niveau d'absentéisme, etc.

- Comment est traité un lycée dans lequel les restrictions médicales et les décharges syndicales augmentent très fortement ?

Absences et remplacements

- Existe-t-il une compensation pour les décharges syndicales ?*
- Qu'est-il prévu en cas d'accumulation d'heures de temps partiel pour les remplacements ?*
- Les lycées comptant plusieurs agents en absences longues peuvent-ils bénéficier d'un ETP supplémentaire ?*

Les décharges syndicales, à l'image des temps partiels, font l'objet d'une compensation appréciée au regard du volume global de temps manquant dans l'établissement. Cette compensation s'effectue par paliers d'un équivalent temps plein (ETP). Ainsi, un déficit de 0,4 ETP lié aux temps partiels et aux décharges syndicales ne donnera généralement pas lieu à compensation, tandis qu'un déficit de 0,8 ETP pourra plus facilement être pris en compte. Il est toutefois rappelé que cette compensation n'est ni automatique, ni de droit : elle peut également dépendre du niveau de la dotation globale du lycée.

L'enveloppe de renforts permet donc de compenser certaines situations RH défavorables pour les lycées, dans la limite des contraintes budgétaires qui encadrent les moyens en contrats à durée déterminée (CDD). Toutefois, cette enveloppe n'a pas vocation à compenser intégralement l'ensemble des absences ou contraintes et les moyens disponibles dans l'enveloppe des renforts qui doivent faire l'objet d'une priorisation et s'inscrire dans une démarche d'organisation optimisée. La Région encourage ainsi une approche de responsabilité et de solidarité entre établissements, en favorisant l'adaptation du niveau de service et la mutualisation des ressources humaines dans un premier temps afin de garantir réactivité et continuité du service public.

PATRIMOINE - SURFACES - ENTRETIEN

- Les laboratoires font-ils partie du bâti scolaire ou des ateliers pédagogiques ?*
- A qui revient la charge de travail sur les équipements sportifs ?*
- Qui ou quelle équipe doit prendre en charge l'entretien des toitures terrasses végétalisées ?*

Les salles de laboratoires sont comptées comme des surfaces de salles de classe, dans la catégorie « bâti scolaire ».

Le contrôle technique périodique des équipements sportifs doit être externalisé, car interdit aux ARL. En revanche, les agents de maintenance sont en charge du traçage des plateaux sportifs.

L'entretien des toitures végétalisées est une mission dont la réalisation est possible par les ARL mais conformément à la fiche de prévention sur le travail en hauteur, c'est à dire par les agents de maintenance, si besoin aidés par les AEP.

COMMUNICATION / TRANSPARENCE

- Est-il possible pour un lycée de connaître le détail du calcul de sa dotation ?
- Les informations personnalisées seront-elles détaillées par métiers (maintenance, entretien et restauration) ?
- Les lycées peuvent-ils avoir communication des normes ?
- Les adjoints aux encadrants peuvent-ils aussi recevoir cette information ?
- Est-il possible d'avoir communication du nombre d'ETP affectés par branche dans chaque lycée ?
- Aujourd'hui le lycée reçoit un courrier indiquant uniquement le nombre d'ETP global du lycée sans précision du nombre par branche, qu'en sera-t-il demain ?
- La dotation est-elle réévaluée annuellement ?

Les informations utilisées pour le calcul de la dotation en postes d'un lycée peuvent faire l'objet d'échanges avec l'établissement, en pleine transparence. Il n'existe ni secret, ni tabou en la matière : toute erreur constatée dans les données appellera une correction annuelle, qu'elle soit favorable ou non au lycée concerné. Ces échanges peuvent notamment avoir lieu avec le référent managérial de l'établissement.

Les informations relatives au niveau de la dotation ont d'ores et déjà été transmises aux lycées par courrier le 10 avril 2026, à destination des autorités fonctionnelles et des encadrants. Elles présentent à la fois les dotations cibles par métiers et la dotation globale. Les encadrants peuvent ensuite, s'ils le jugent utile, partager ces éléments avec leurs adjoints.

Le barème est actualisé chaque année à partir de données sources renouvelées (extension d'un établissement, données Easylis par exemple). Les lycées seront donc informés annuellement de leur niveau de dotation.

Par ailleurs, les effectifs d'agents par branche sont disponibles dans les organigrammes des lycées accessibles sous Patio. L'organisation des équipes en deux ou trois branches ne relève pas du barème, mais d'une logique organisationnelle :

- Les lycées de petite taille ont vocation à structurer les équipes ARL autour de deux branches (restauration et maintenance, entretien ménager et accueil),
- Les lycées de taille plus importante, autour de trois branches distinctes (restauration, maintenance et entretien ménager et accueil).

Enfin, les nouvelles normes utilisées pour le calcul des dotations sont mises à disposition sur le SharePoint, accessible aux encadrants ainsi qu'aux autorités fonctionnelles.