Organisation cible des activités liées à la restauration entre les agents de restauration et les agents d'entretien polyvalent

Préambule :
Le tableau présenté ci-dessous a pour objet de définir la répartition cible des activités de restauration entre les agents de restauration et les agents d'entretien polyvalents dans le cadre de leur contribution à cette activité. Il a pour objectif de clarifier les missions de chacun et constitue un cadre de référence visant à fixer un cap organisationnel, sans pour autant instaurer une séparation stricte ou étanche entre les deux services.
Sa mise en œuvre doit s'inscrire dans une logique de qualité du service rendu à l'usager, reposant sur une coopération bienveillante, concertée et respectueuse entre les équipes de l'établissement.
Les Conseillers métiers Restauration et Entretien Ménager et Accueil, ainsi que les Référents Managériaux, accompagnent les établissements dans l'appropriation et la mise en œuvre progressive de cette organisation cible.

Légende : **- AEP : agents du service général** **- AR : agents du service restauration** **- X : sans objet**	**Période d'activité pendant le temps scolaire**	**Permanence**
Vestiaires agents		
Si mixte SG & restauration	AR & AEP	AR & AEP
Si restauration seulement	AR	AR
Si restauration avec passage des AEP pour changement de tenue de travail	AR	AR
Sanitaires agents		
Si mixte SG & restauration	AR & AEP	AR & AEP
Si restauration seulement	AR	AR
Zones de production restauration		
Matériels	AR	AR
Locaux de production (réserves, légumerie, préparation froide, préparation chaude, …)	AR	AR
Zones de distribution, toutes surfaces (y compris cafétéria)		
Service, mise en place et réassort des points de distribution	AR	X
Nettoyage du mobilier de la zone de distribution	AR	X
Nettoyage zone de distribution en dehors du mobilier	AEP	X
Zones salles à manger		
Entretien quotidien des sols	AEP	AR
Entretien quotidien des mobiliers (tables et chaises) et équipements (fontaine, micro-onde, frigo, etc.)	AEP	X
Zones périphériques à la restauration hors zones de production (couloir, escalier, hall d'accueil resto, sanitaires convives, points de contact)		
Nettoyage quotidien de ces zones	AEP	AR & AEP
Plonge Batterie		
Réalisation de l'activité pendant la production	AR	X
Réalisation de l'activité du début à la fin du service des repas	AEP	X
Nettoyage et désinfection de la zone	AEP	AR
Plonge Vaisselle		
Mise en route de la plonge	AR	X
Réalisation de l'activité	AEP	X
Nettoyage de la zone d'activité	AEP	AR
Rénovation platerie & couverts	AEP	AR
Local déchet restauration	AEP	AR
Nettoyage Bureau du service restauration (RR, Magasinier alimentaire…)	AR	AR

Préparation accueil café sans service	AR	AR
Service accueil café en dehors de la zone restauration	Cela ne relève pas des missions des AR, des AEP ni des autres agents régionaux des lycées	