

La lettre des encadrants N°53 - Juin 2026



Dans cette lettre mensuelle, vous trouverez des actualités, des réponses aux questions fréquemment posées ainsi que des partages de bonnes pratiques, en lien direct avec votre quotidien d'encadrant en lycée.


Cette lettre est également transmise, pour information, à vos autorités fonctionnelles.

ACTUALITÉS

Agenda

RÉSERVEZ LA DATE : Les prochains temps forts



 **Webinaire "Les bonnes pratiques pour les emplois du temps dans les EPLE"** : 2 dates au choix.

- ◆ Le mardi 9 juin 2026 à 9h30
([Lien pour connexion directe le jour J ici](#))
- ◆ Le jeudi 11 juin 2026 à 14h00
([Lien pour connexion directe le jour J ici](#))

Ce webinaire présentera aussi les nouvelles modalités de gestion des ajustements RTT suite à absence pour raison de santé suite au CST du 4 juin 2026.

 **Webinaire Restauration "Lutte contre le gaspillage alimentaire"** :

- ◆ Le mardi 23 juin à 10h. Ce webinaire présentera les résultats de l'étude menée auprès de 15 lycées et les préconisations pour tous. Animation : KIKLEO

 **Séminaire annuel des encadrants** :

- ◆ Le lundi 19 octobre 2026

Nouveauté : un podcast qui donne la voix
aux bonnes pratiques des lycées !



Marre de nous lire ? Alors écoutez-nous... ou plutôt écoutez-vous !

La Direction adjointe Management des lycées lance le podcast « Manage ton lycée », pour donner la parole à celles et ceux qui font vivre les lycées au quotidien : encadrants, autorités fonctionnelles, adjoint-es et membres des équipes, ce podcast est pour vous !

📌 Au sommaire de ce second numéro : les temps de cohésion en équipe.

🎧 [Pour l'écouter, c'est ici !](#) 🎧

Valorisons les initiatives des équipes sur Patio

Chaque jour, les agents des lycées portent des initiatives utiles et collectives qui méritent d'être mises en lumière. **Afin de valoriser ces actions et de remercier les équipes pour leur engagement**, nous souhaitons partager régulièrement sur Patio des projets menés dans les établissements.



📌 Par exemple, l'équipe entretien-accueil du lycée Grand Air (La Baule) a récemment travaillé sur l'accueil et l'intégration des nouveaux collègues, avec la création d'un livret d'accueil et une réflexion autour de la prise en main des matériels.

👉 [Pour lire l'article sur Patio, c'est ici](#) 👉

👉 En tant qu'encadrant, si vous souhaitez valoriser une initiative portée par vos équipes via un article sur Patio, faites-le nous savoir en passant par votre référent managérial.

RESSOURCES HUMAINES & MANAGEMENT


Les Rendez-vous "Coup de pouce" :
Derniers jours pour faire une demande



Le RDV « Coup de pouce » est un entretien individuel de 30 min avec une conseillère en évolution professionnelle de la DRH. Il s'adresse aux agents qui ont un projet de mobilité ou de reconversion, ou qui se questionnent sur leur parcours professionnel.

Pour solliciter un RDV Coup de pouce, il faut compléter obligatoirement le formulaire de demande avant le 12 juin 2026.

 Pour accéder au formulaire, [cliquer ici](#)



 Plus d'infos sur l'ensemble de l'offre sur Patio en [cliquant ici](#)

Barème régional pour le calcul des effectifs d'agents régionaux en lycées



Au mois de mars, vous avez participé aux **webinaires** organisés par la DEO consacrés au barème des postes régionaux en lycées.


Courant avril, **vous avez été destinataires du barème cible pour votre établissement** ; les référents managériaux se tiennent à votre écoute en cas d'interrogations.

 Pour consulter la **Foire aux Questions**, reprenant l'ensemble des questions posées, lors du webinaire, accompagnées des réponses correspondantes, [cliquez ici](#) 


Déplacements : ordre de mission et remboursement de frais


Dans le cadre de l'évolution des outils de gestion, nous vous rappelons la mise en place du **nouvel outil Vertical Expense**, destiné à la **gestion des ordres de mission et des demandes de remboursement de frais de vos déplacements professionnels**.

Pour rappel, tout déplacement (hors agglomération) doit être autorisé par un ordre de mission préalable, même s'il ne génère pas de frais de déplacement.

 Pour vous accompagner :

- des guides utilisateurs sont également disponibles sur Patio ;
- deux exemplaires papier des guides ont été adressés à chaque lycée et doivent être mis à disposition en accès libre (envoi effectué début avril) ;
- les ambassadeurs du numérique ont été informés de ce déploiement le 27 avril et peuvent également apporter un appui.

 En tant qu'encadrant, vous bénéficiez d'un ordre de mission annuel vous permettant de ne pas avoir à faire de demande d'ordre de mission ponctuel à chaque déplacement.

 Plus d'infos sur le dépliant [en cliquant ici](#).

L'équipe voyage est là pour vous accompagner

 0800 303 302 (gratuit)  voyages@paysdelaloire.fr

Réunion de la communauté métier des encadrants en Vendée : Anticiper pour bien préparer sa rentrée

Le 21 mai, 25 encadrants de Vendée se sont réunis pour échanger leurs pratiques autour du thème "**Bien préparer sa rentrée**".

Accueillir un nouvel agent, animer une réunion de rentrée, organiser les rotations et répartitions de secteurs, ou encore préparer les emplois du temps : autant de sujets explorés.

Leur conseil phare ? Anticiper !



Voici les étapes incontournables partagées sur le **thème des emplois du temps** :

- ✓ **Recueillir les besoins et contraintes de fonctionnement** (restauration, temps partiels, restrictions médicales, amplitudes horaires de l'accueil, etc).
- ✓ **Rencontrer l'autorité fonctionnelle** pour connaître l'organisation de l'année (ex. portes ouvertes) et présenter les propositions d'emploi du temps.
- ✓ **Échanger avec les agents** pour identifier leurs besoins, tout en rappelant les impératifs de service.

Nota bene : Pour vous accompagner sur la préparation des emplois du temps, des webinaires sont organisés par la DRH (liens disponibles dans la partie AGENDA).

Pratiques partagées sur le thème « Organiser les roulements et les secteurs » :

Pour une répartition équitable, les encadrants conseillent de **recenser les attentes des agents dès début juin** et de prendre leurs vœux, tout en faisant un **bilan de l'année écoulée** en réunion d'équipe.

Pour la décision, il faut **prendre en compte** les temps partiels, les restrictions d'aptitude physique, la pénibilité des secteurs (si l'équité n'a pas été recherchée par l'intermédiaire de l'outil cadencier proposé par les conseillers entretien ménager).

MAINTENANCE

Entretien des espaces extérieurs : qui fait quoi ?



Nous avons le plaisir de vous partager un document visant à **clarifier les périmètres d'intervention entre les agents de maintenance et les agents d'entretien** : [cliquez ICI](#)

Il a été élaboré avec l'aide des **conseillers métiers et des encadrants de lycées**, afin de s'appuyer sur les réalités du terrain.

Cette fiche constitue **un guide pour organiser les missions**, avec un objectif de mise en application progressive à partir de **la rentrée 2026**. Il est important de rappeler que ce document ne vise pas à remettre en cause les fonctionnements qui donnent satisfaction dans les établissements. Lorsque l'organisation actuelle fonctionne bien et est adaptée au contexte local, il n'est pas nécessaire de la modifier. En revanche, il pourra **servir de repère pour construire ou ajuster l'organisation du travail**, notamment lors de mobilités ou d'évolutions dans les équipes.

Pour toutes questions complémentaires, les conseillers métiers restent à votre disposition

ENTRETIEN MÉNAGER

Recommandations de bon usage des équipements pour l'entretien ménager



Comme tous les équipements, mécanisés ou non, leur entretien / maintenance est primordiale pour assurer une efficacité maximale et une durée de vie maximale également.

Aujourd'hui, les générateurs d'eau ozonée avec filtration !

La fiche technique ne le précise pas mais comme pour un certain nombre de matériel associé au réseau d'eau, la pression est un élément à prendre en compte. Une pression supérieure à 4 bars peut altérer le bon fonctionnement du générateur. Une mesure de celle-ci peut permettre d'anticiper un dysfonctionnement.

Parmi les composants de ce générateur, une carte électronique est présente. Celle-ci doit être le moins possible exposée à l'humidité. La conception du boîtier (générateur) est faite de manière à protéger cet élément mais :

- ◆ Si l'humidité ambiante du local dans lequel se trouve le générateur est trop forte, la carte peut être endommagée.

- ➔ Une aération, ventilation suffisante doit être mise en place en général et plus particulièrement dans des lieux susceptibles d'être plus humide que la normale.

- ◆ Si l'enveloppe du générateur subissait un choc et qu'un point d'oxydation apparaissait, l'humidité pourrait s'y engouffrer et altérer également cette carte.

- ➔ Une réparation rapide, rebouchage, peinture anticorrosion, doit être effectuée.

Mieux vaut prévenir que guérir dit-on !

Le Pôle Entretien Ménager Accueil reste à votre écoute.

RESTAURATION

Journée des chefs : la restauration scolaire en pleine ébullition

Réunis le 13 avril à l'initiative de la Région des Pays de la Loire, une centaine de chefs de lycées ont partagé savoir-faire, défis et ambitions. Entre compétition, transmission et échanges, l'événement confirme son rôle moteur pour la restauration collective ligérienne.



Ils étaient près d'une centaine, venus de tout le territoire, tablier blanc et passion chevillée au corps, réunis pour la Journée des chefs. À l'Hôtel de Région, la deuxième édition de la Journée des chefs a réuni les responsables de restauration des lycées publics autour d'un objectif clair : valoriser leur métier et stimuler l'innovation dans les cuisines scolaires.

Retrouvez les moments forts mettant en lumière
le succès de cette journée en [cliquant ICI](#)

En complément, retrouvez [ici](#) et sur Easylis **les recettes des équipes candidates du Challenge culinaire de la journée des chefs** :

🍷 Rosa Parks : Filet mignon forestier twist d'orange et son pancake Vendéen

🍷 Henri Bergson : Filet mignon de porc au cinq épices chinoises, cuit en croute de sel / Cromesquis de champignons à la tomme de loire / Mijoté de mogette de Vendée aux champignons et à la crème de mache

🍷 Guist'Hau : Laqué de Mignon de porc mariné au sel de Guérande & Miel local / Galette de Mojette de Vendée à l'Entrammes de Mayenne et Galipettes / Sauce beurre vert

RUBRIQUE "VOIR ET REVOIR"



Dans cette nouvelle rubrique, nous vous offrons la possibilité de voir (ou revoir) les webinaires utiles.

BARÈME DES POSTES

👉 Pour en savoir plus sur le **nouveau barème régional pour le calcul des effectifs d'agents régionaux en lycées**, vous pouvez revoir le webinaire [en cliquant ici](#). Vous trouverez sur ce lien également les **normes du nouveau barème**.

ENTRETIEN PROFESSIONNEL ANNUEL

👉 Pour en savoir plus sur la **campagne 2026 des entretiens professionnels**, vous pouvez revoir le **webinaire [en cliquant ici](#)**.

RESTAURATION : STRATÉGIE D'ACHATS DES DENRÉES ALIMENTAIRES

👉 Un webinaire consacré à la **stratégie d'achats de denrées alimentaires** au bénéfice des lycées publics a eu lieu le 6 mai. Pour visionner le webinaire et la présentation, [c'est ici](#).

👉 **Vous souhaitez consulter le Sharepoint des encadrants ?** 👉
(espace de stockage en ligne des documents ressources pour les encadrants),
👉 [cliquez ici](#). 👉