

WEBINAIRE

**MISE EN ŒUVRE DU NOUVEAU
BARÈME RÉGIONAL DES POSTES**

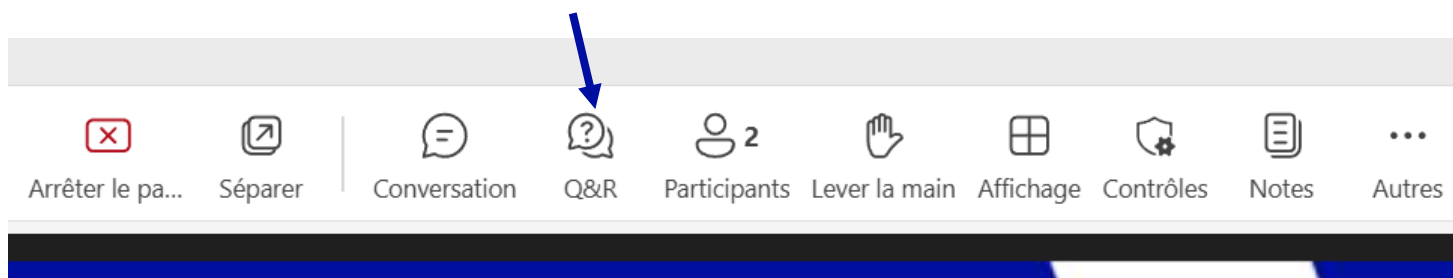
17 ET 26 MARS 2026

SECRÉTAIRES GÉNÉRAUX ET ENCADRANTS EPLE

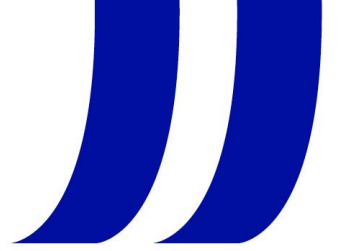
Les règles de fonctionnement du webinaire



- 3 intervenants
- Vos micros et caméras sont inactifs
- 35 min de présentation et 15 min de questions/réponses
- Questions à poser dans le fil de discussion (réponses à la fin):



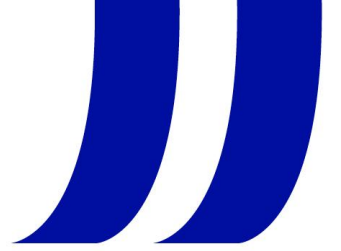
- Séquence enregistrée (un lien sera envoyé)



- 1. Un nouveau barème : pourquoi ?**
- 2. Les nouvelles normes : avant / après**
- 3. L'application du barème**
- 4. Une information spécifique et individualisée par lycée**

UN NOUVEAU BARÈME, POURQUOI ?

Un nouveau barème : pourquoi ?



- ➔ **Permettre à chaque lycée de disposer des moyens d'assurer le niveau de service attendu avec**
 - ✓ un nombre de postes conforme à sa cible
 - ✓ pour faire baisser les tensions au sein des équipes

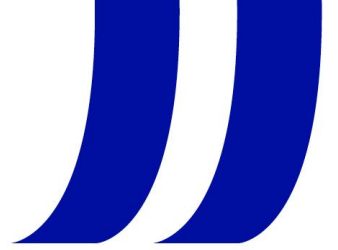
Objectifs

- **Equité de traitement des EPLE,**
- **Renforcer le rôle de l'encadrant,**
- **Prendre en compte les nouvelles fonctions,**
- **Mieux différencier certaines surfaces,**
- **Professionaliser les équipes de restauration,**
- **Prendre en compte les spécificités de certains EPLE.**

LA REVISITE DES NORMES



L'accueil



AVANT

1 ETP (équivalent temps plein)
+ 0,5 si effectif élèves \geq 800
+ 0,5 si internat

APRÈS

1,7 ETP par lycée (pour couvrir les plages horaires d'ouverture)

Quelques petits lycées restent à 1 ETP et quelques grands lycées sont à 2 ETP



L'entretien ménager



AVANT

- Le bâti scolaire : 1 ETP / 2 000 m²
- Internat : 1 ETP / 1 800 m²
- Gymnase : 1 ETP / 7 500 m²

Sanitaires collectifs : m² intégrés dans le bâti scolaire

MDL : m² pas intégrés

Ateliers pédagogiques : mal pris en compte

APRÈS

- Le bâti scolaire : 1 ETP / 2 000 m²
- Internat : 1 ETP / 1 800 m²
- Gymnase : 1 ETP / 7 500 m²

Sanitaires collectifs : 1 ETP / 450 m²

MDL : 1 ETP / 5 000 m²

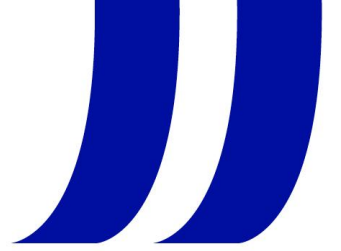
Ateliers pédagogiques : 1 ETP / 5 000 m²

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ



L'entretien du linge



AVANT

1 ETP pour certains lycées hôteliers
+
0,5 si ARL > 20 ou 1 ETP si ARL > 35

OU

0 si externalisation

APRÈS

- Lycée hôtelier = 1 ETP
 - EREA = 1 ETP
 - Linge des ARL :
0,2 ETP si < 15 ARL
0,5 ETP si entre 15 et 35 ARL
1 ETP si ≥ 35 ARL
 - Si externalisation : 0,2 ETP
- Fin du métier de lingère*

L'entretien des espaces gris



AVANT

- Espaces gris (hors espaces verts) : 1 ETP / 140 000 m²

APRÈS

- Espaces gris (hors espaces verts) : 1 ETP / 70 000 m²



Les nouveautés



AVANT

Assistants de prévention : 0 ETP

Ambassadeurs du numérique : 0 ETP

Adjoint à l'encadrant (maintenance) entretien ménager et accueil : 0 ETP

Adjoint au responsable restauration : 0 ETP

APRÈS

Assistants de prévention : 0,1 ou 0,2 ETP / lycée

Ambassadeurs du numérique : 0,1 ETP / lycée

Adjoint à l'encadrant (maintenance) entretien ménager et accueil : 0,2 ETP dans les équipes ≥ 16 agents

Adjoint au responsable restauration : 0,2 ETP

Estimé à 4h ou 8h/semaine

Estimé à 20% du temps de travail lissé sur l'année scolaire



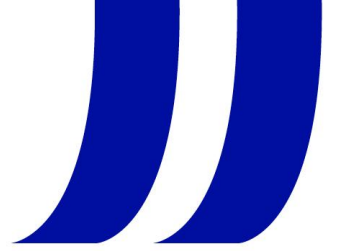
La maintenance, les espaces verts, les plateaux sportifs et le magasinage pédagogique



AVANT	APRÈS
1 ETP + 0,5 si effectif élèves \geq 1 500	Base 2 ETP (= 1,5 AMG et participation de l'encadrant MEA OU 2 ETP dont l'encadrant si branche Maintenance dédiée) + 1 ETP par tranche de 12 000 m² pour lycées qui ont plus de 17 000 m²
<ul style="list-style-type: none">• Espaces verts et plateaux sportifs : 1 ETP / 40 000 m²• 0 en cas d'externalisation• Max 2 ETP	<ul style="list-style-type: none">• Espaces verts et plateaux sportifs: 1 ETP / 40 000 m²• 0,1 ETP si externalisation• Max 2 ETP <p>→ redéfinition missions espaces verts/espaces gris → <i>Fin du métier d'agent des espaces verts</i></p>
0,5 magasinier si atelier \geq 600 m ² + 0,5 si atelier \geq 1200 m ²	Magasinage 0,5 ETP si LP + 0,5 ETP si plusieurs spécialités métiers dont hôtelière <i>Fin du métier de magasinier des ateliers.</i>



Focus gestion des espaces verts et des espaces gris



Dans toutes les fiches métier : solidarité et appui entre les équipes

Espaces gris

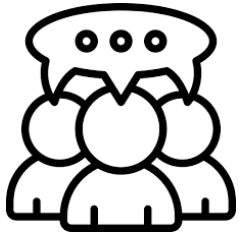
- AEP : ramassage poubelles, propreté zones minérales, désherbage manuel/mécanique
- AMG : nettoyage haute pression (mobilier, terrasses, mousses), gouttières, évacuations des eaux pluviales, désherbage chimique, petits travaux voirie, entretien des bordures de trottoirs
- Externalisation possible : travaux en hauteur (cf fiche prévention)

Espaces verts – Missions internes (AMG habilités)

- Entretien courant : tonte, débroussaillage, taille haies/arbustes, etc.
- Gestion déchets verts, arrosage, compostage
- Entretien massifs, pelouses, fauchage, broyage
- Traçage installations sportives extérieures et plateaux sportifs

Espaces verts – Missions externalisées

- Élagage / grosses tailles, éco-pâturage
- Travaux en hauteur (cf fiche prévention), contrôle installations sportives
- Sans remboursement Région : aménagements paysagers, préparation de massifs fleuris, fertilisation, plantations, etc.



Les normes relatives aux encadrants (maintenance) entretien ménager et accueil



AVANT

Encadrant (M)EA :

0,5 ETP si moins de 20 ARL
ou 1 si $20 \leq$ nombre agents techniques < 29
ou 1,5 si $30 \leq$ nombre agents techniques < 39
ou 2 si nombre agents techniques ≥ 40

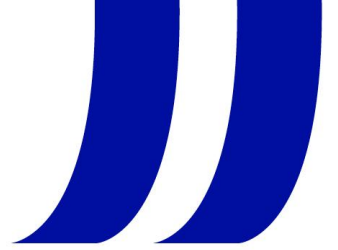
APRÈS

Encadrant (M)EA :

1 ETP, quel que soit le nombre d'ARL encadrés



La restauration



AVANT

Mixage agents restauration et AEP

- **Magasinage et approvisionnement**
0,2 ETP de base + 1 ETP pour 200 000 repas produits/an
- **Repas et remise en état**
1 ETP pour 13 600 repas produits et servis/an
- **0 ETP** pour les adjoints restauration

APRÈS

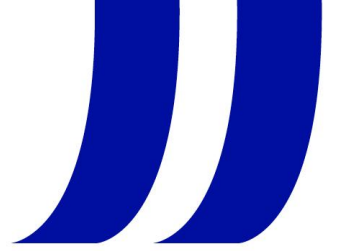
Professionalisation des équipes de restauration : fin du mixage des équipes

- **1 ETP /19 500 repas**
- *Adjoints valorisés : 0,2 ETP*

Estimation faite au cas par cas pour les AEP plonge et remise en état des salles de restauration → tient compte des spécificités de chaque restauration.



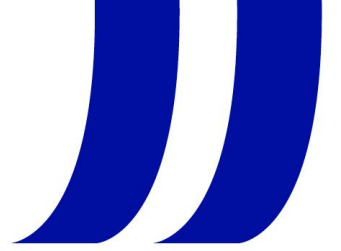
Focus sur la professionnalisation des équipes restauration



- ➔ Nouvelle partition des compétences entre les équipes restauration et les AEP,
- ➔ Redimensionnement progressif des équipes cibles (sur la base des postes vacants à la mobilité),
- ➔ Professionnalisation :
 - Par la formation,
 - Par la montée en compétences,
 - Avec l'accompagnement des conseillers métiers.



Les spécificités accordées à certains établissements



AVANT

ETP supplémentaire éventuel justifié par les spécificités de l'établissement

APRÈS

ETP supplémentaire éventuel justifié par les spécificités de l'établissement :

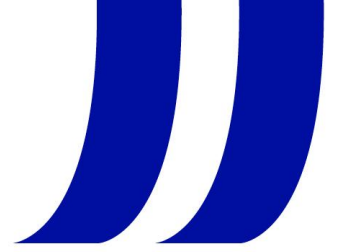
Une ou des contraintes pérennes, telle(s) que :

- Classes préparatoires importantes avec contraintes fortes
- Vétusté
- Nature des sols complexe à entretenir
- Bâtiments éclatés ou sites distants
- Contrainte sur la maintenance
- Autres (présence d'une piscine, etc.)

L'APPLICATION DU BARÈME



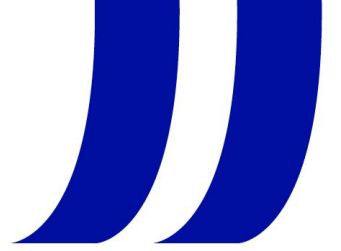
La mise en œuvre du barème par des redéploiements



- ➔ Ré équilibrer sur 3 ans progressivement les dotations des établissements
- ➔ Dans le cadre d'un dialogue de gestion
- ➔ Sur la base des postes vacants
- ➔ Faire des redéploiements entre lycées ou faire des redéploiements entre équipes dans le même lycée



Les redéploiements consolidés pour la rentrée 2026-2027



→ Poste déjà disponible

- Michelet, lingère

→ Postes vacants à redéployer

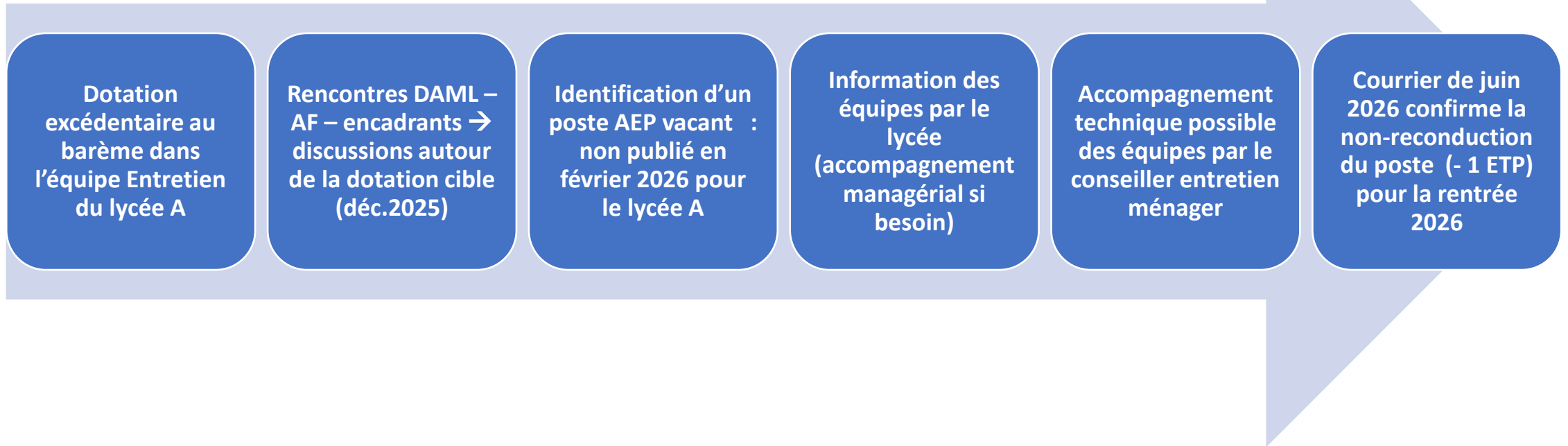
- Nicolas Appert, AEP
- Jacques Prévert, AEP
- Réaumur-Buron, lingère
- François Rabelais , AEP
- Colette le Bret , Aide de cuisine

→ Lycées bénéficiaires d'un poste redéployé

- Louis Armand, AEP
- Clemenceau (44), cuisinier
- Nantes Terre Atlantique, AEP
- Angers le Fresne, AMG
- Julien Gracq, AMG
- Douanier Rousseau, Aide de cuisine



Exemple de redéploiement d'un poste



→ Poste redéployé dans un autre lycée pour la rentrée 2026

UNE INFORMATION SPÉCIFIQUE ET INDIVIDUALISÉE PAR LYCÉE

TEMPS DE QUESTIONS-RÉPONSES