

LE REGLEMENT DEPARTEMENTAL DU SERVICE ANNEXE D'HEBERGEMENT DES COLLEGES

PREAMBULE

Depuis le 1^{er} janvier 2005, les Départements et les Régions se sont vu confier une compétence générale sur les services annexes d'hébergement des établissements publics d'enseignement (demi-pension et internat des collèges et des lycées).

Le Département de l'Ardèche a décidé pour les collèges publics dont il a la charge (les 2 collèges du Cheylard et de Largentière dépendent de la région Rhône-Alpes car ils sont intégrés à une cité scolaire avec lycée) :

- le maintien d'un service public de restauration et d'hébergement : les repas sont donc fabriqués et servis par l'équipe de restauration du collège,
- l'harmonisation des tarifs pour une même prestation, afin d'assurer l'égalité des usagers du service public.

Le présent règlement intérieur a pour objet de préciser les règles communes de fonctionnement et celles qui relèvent de l'établissement, le contenu de la prestation et les modalités de paiement-facturation.

I. PRESENTATION GENERALE

Les dispositions suivantes relèvent du règlement intérieur de l'établissement :

- nombre de jours hebdomadaires de fonctionnement de la demi-pension (en relation avec le service de transports scolaires),
- définition du nombre de forfaits,
- définition des modalités de règlement des frais par les familles,
- définition des modalités d'accueil des élèves externes déjeunant occasionnellement,
- tout ce qui concerne la vie scolaire, la tenue des élèves, les horaires d'accès au self ou à la salle de restaurant.

Le service de restauration constitue un service annexe de l'établissement, il est individualisé au sein du budget ; il concourt au projet d'établissement et au service public départemental de restauration scolaire.

Les tarifs sont fixés par la collectivité.

Le service de restauration fonctionne durant la période de présence des élèves. les lundis, mardis, jeudis, vendredis, mercredis éventuellement.

Des commensaux et des hôtes de passage peuvent bénéficier du service de restauration dans les conditions définies par la collectivité territoriale de rattachement et notamment sous réserve que la capacité d'accueil soit suffisante.

La capacité d'accueil s'apprécie en fonction des règles d'hygiène et de sécurité, de la capacité de production, des moyens en personnel, du mode de distribution, du nombre de places assises, du taux de rotation et de la gestion de l'accès.

Les consignes affichées à l'entrée du restaurant doivent être respectées. Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement consommées sur place.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est interdit d'introduire des aliments périssables dans le service de restauration sauf conditions particulières liées au Projet d'Accueil Individualisé (PAI) qui feront l'objet d'une information au chef de cuisine par le chef d'établissement et d'un stockage différencié. De plus, aucun aliment ne devra sortir de l'enceinte de l'établissement sauf cas exceptionnels liés à la fourniture de repas. Le chef de cuisine peut être associé à l'élaboration du PAI.

L'offre de restauration n'étant pas une obligation pour l'établissement, toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers pourra être sanctionnée par le biais du règlement intérieur de l'établissement.

II. BENEFICIAIRES ET CONDITIONS D ACCES

Ont accès aux services d'internat et de restauration et par ordre de priorité :

- a) Les élèves de l'établissement régulièrement inscrits dans l'établissement comme demi-pensionnaires ou internes. Les élèves occasionnels ou externes : les élèves prenant exceptionnellement et ponctuellement leur repas au collège.

Conformément à la réglementation, les allergies ou intolérances alimentaires doivent faire l'objet d'un PAI. Le chef d'établissement peut refuser d'inscrire un élève dont la pathologie alimentaire ne peut être prise en charge par le collège. En raison des risques de contamination croisée d'allergènes, l'accueil d'élèves faisant l'objet d'un PAI ne devra pas aboutir à la confection de plats particuliers.

- b) Les commensaux : sont considérés comme commensaux les personnels, titulaires, stagiaires ou contractuels affectés ou exerçant dans l'établissement à temps plein ou partiel, conformément aux instructions données par la collectivité de rattachement.

Le chef de cuisine (ou son remplaçant le cas échéant) bénéficie de la gratuité de la prestation de restauration (avantage en nature).

- c) Les hébergés : ont le statut d'hébergés, les élèves et les personnels d'autres établissements ou collectivités territoriales accueillis dans le cadre d'une convention rendue exécutoire par les autorités de tutelle signée entre les établissements d'origine, l'établissement d'accueil, la ou les collectivités territoriales de rattachement concernées.

- d) Les hôtes de passage :

Conformément aux instructions données par la collectivité de rattachement, ont le statut d'hôtes de passage :

- les personnels de l'Éducation nationale et de la collectivité territoriale de rattachement prenant leur repas exceptionnellement au collège en raison de leur activité professionnelle,
- les personnes extérieures au collège admises par le chef d'établissement, dans le cadre d'activités pédagogiques, de formations ou ayant trait à la vie de l'établissement.

II.1. LES ELEVES

➤ DEMI-PENSION

Le système retenu est celui du forfait, c'est-à-dire que la somme due n'est pas liée à la consommation effective du repas. En contrepartie, le coût moyen pour la famille du repas pris dans le cadre du forfait est moins élevé que celui du repas pris à titre occasionnel.

Pour tenir compte des interruptions de la scolarité relatives aux examens et plus généralement au déroulement de l'année scolaire qui compte 36 semaines, le forfait est établi sur la base de 35 semaines.

Sont considérés comme demi-pensionnaires au titre de ces dispositions financières, les élèves inscrits au collège pour une prestation de 5, 4, 3 jours par semaine, selon les possibilités offertes par l'établissement.

Le montant annuel est facturé trimestriellement sur la base du découpage suivant :

- 1^{er} trimestre : du jour de la rentrée scolaire jusqu'aux congés de Noël soit : 14 semaines,
- 2^{ème} trimestre : du jour de la rentrée des congés de Noël jusqu'au 31 mars soit : 11 semaines,
- 3^{ème} trimestre : du 1^{er} avril jusqu'à la fin de l'année scolaire soit : 10 semaines.

La demi-pension est en principe payable d'avance par trimestre, mais l'établissement peut fixer d'autres règles :

- paiement dès réception de la facture,
- paiement d'un acompte à la rentrée, puis du solde à réception de la facture,
- pour les familles qui rencontrent des difficultés de paiement, possibilité d'un règlement échelonné au cours du trimestre,
- les familles ont la possibilité de demander un prélèvement automatique suivant les établissements.

Il n'est pas possible de changer de régime en cours d'année, toutefois les modifications pour raison sérieuse appréciée par le chef d'établissement peuvent être prises en compte en début de trimestre.

➤ INTERNAT

La prestation débute avec le déjeuner du lundi et s'achève avec celui du vendredi, soit 5 jours et 4 nuits par semaine.

Le montant annuel est forfaitaire et payable par trimestre selon le découpage suivant :

- 1^{er} trimestre : du jour de la rentrée scolaire jusqu'aux congés de Noël soit : 14 semaines (70 jours),
- 2^{ème} trimestre : du jour de la rentrée des congés de Noël jusqu'au 31 mars soit : 11 semaines (55 jours),
- 3^{ème} trimestre : du 1^{er} avril jusqu'à la fin de l'année scolaire soit : 10 semaines (50 jours).

Il n'est pas possible de changer de régime en cours d'année, toutefois les modifications pour raison sérieuse appréciée par le chef d'établissement peuvent être prises en compte en début de trimestre.

➤ ELEVES EXTERNES

A titre exceptionnel, et sur justificatifs acceptés par le chef d'établissement, les élèves peuvent manger au ticket, le coût étant alors majoré.

Afin d'offrir aux familles un tarif attractif et de tenir compte de contraintes d'emploi du temps ou de participation aux activités péri scolaires (UNSS ...), les établissements peuvent mettre en place des forfaits 1 et 2 jours.

◆ REMISES EN CAS D'ABSENCE

Lorsqu'un élève quitte l'établissement ou en est momentanément absent en cours de période, il peut obtenir une remise sur le montant des frais scolaires dite "remise d'ordre".

La remise d'ordre est calculée sur le nombre de jours réels d'ouverture du service de restauration ou d'hébergement pendant la durée concernée (c'est-à-dire nombre de jours d'absence / nombre de jours servant de base de calcul au tarif annuel (175 pour une DP 5 jours, 140 pour une DP 4 jours, 105 pour une DP 3 jours, 70 pour une DP 2 jours, 35 pour une DP 1 jour).

Du fait de l'élève :

Une remise sera accordée sur la demi-pension ou sur la pension :

- Pour une absence d'élève à partir de DEUX semaines scolaires consécutives sur demande de la famille et sur JUSTIFICATIF. Il s'agit d'une absence du service de restauration, qui n'exclut pas l'éventualité pour l'élève d'être présent pour suivre les cours (accident, régime ...).
- Entrée à l'internat ou à la demi-pension en cours de trimestre.
- Départ de l'internat ou de la demi-pension en cours de trimestre.
- Jeûne prolongé lié à la pratique d'un culte, sur demande écrite du responsable légal.
- Décès d'un élève.

Du fait de l'établissement :

Une remise sera effectuée d'office, sur la demi-pension ou sur la pension sans que la famille ait à en faire la demande :

- pour exclusion temporaire de l'élève,
- pour les stages en entreprise des élèves,
- pour les sorties pédagogiques et voyages scolaires organisés par l'établissement pendant le temps scolaire, lorsque l'établissement ne prend pas en charge la restauration et l'hébergement durant tout ou partie du voyage,
- en cas de fermeture exceptionnelle du service de restauration et d'internat,
- pour impossibilité d'accéder au service pour cas de force majeure à l'appréciation du chef d'établissement.

◆ AIDE A LA RESTAURATION

La "Remise de principe", aide accordée par l'Etat :

Les familles qui scolarisent au moins 3 enfants demi-pensionnaires ou internes dans un établissement public du second degré peuvent bénéficier, en fonction du cursus scolaire, d'une remise sur les frais de demi-pension et/ou d'internat qui peut aller de 20 % jusqu'à la gratuité en fonction du nombre d'enfants. Les familles doivent se rapprocher des services de gestion des établissements, pour obtenir toutes les informations utiles leur permettant de faire valoir leurs droits à cet avantage.

Bourses nationales et départementales :

Elles sont versées à l'établissement et viennent en déduction des frais d'internat ou de demi-pension. La famille ne règle que le solde. En cas de trop perçu, l'établissement rembourse la famille, le cas échéant par déduction sur les sommes dues au titre du trimestre suivant.

Les bourses nationales sont attribuées selon des critères fixés par le Ministère de l'Éducation nationale en fonction des revenus de la famille et du cycle d'études.

Les bourses départementales sont attribuées en fonction des décisions du Conseil général aux seuls élèves demi-pensionnaires (tels que définis au titre II.1 3^{ème} paragraphe) et internes.

Fonds sociaux :

Attribués par l'Etat, ils sont gérés par les établissements et permettent de mobiliser une aide personnalisée, pour des difficultés temporaires.

II.2 LES COMMENSAUX :

Ils sont accueillis sous le régime de la prestation : paiement préalable (ticket ou procédé dématérialisé), dès lors que leur demande d'admission aura été acceptée par le chef d'établissement.

Cas des hôtes de passage :

La règle est que les hôtes de passage paient leur repas auprès des services d'intendance avant le début du service.

S'il s'agit de personnes invitées par les autorités académiques ou la collectivité territoriale, ou de personnes extérieures autorisées par le chef d'établissement, les repas servis peuvent faire l'objet d'une facturation.

Si l'invitation est faite par le chef d'établissement, la dépense correspondant au coût des repas est imputée sur les frais de réception du service général, la recette correspondante étant constatée au service spécial R2 ou L2.

III. ASPECTS QUALITATIFS

III.1 NIVEAU DE SERVICE ATTENDU PAR LA COLLECTIVITE.

➤ **Temps de repas :**

Le temps effectif consacré à chaque repas (petit déjeuner, déjeuner, dîner) respecte le rythme de l'enfant. A cet effet, la collectivité prévoit des capacités d'accueil en salle permettant à l'ensemble des demi-pensionnaires et internes de déjeuner par roulement en deux services.

L'établissement doit veiller à favoriser la continuité et la fluidité du service par l'emploi du temps scolaire afin de tendre vers l'objectif de 30 minutes de temps de repas.

➤ **Structure des repas :**

A/ Petit déjeuner et goûter :

- thé, cacao, café, lait en libre accès,
- beurre, confiture,
- pain,
- jus de fruits,
- un produit laitier pourra être proposé en complément,
- céréales éventuellement (les céréales contenant de la graisse de palme sont à éviter).

B/ Déjeuners et dîners :

Ces repas seront à 5 composantes :

- une entrée,
- un plat protidique,
- un accompagnement,

- un produit laitier,
- un dessert,

dans le respect de la réglementation en vigueur.

➤ Animations :

Les animations correspondront au minimum à l'organisation d'un événementiel par an dans chaque établissement à l'occasion par exemple :

- de la semaine du goût,
- du repas précédant les vacances de Noël ...

III.2 MODE DE FABRICATION ET EQUILIBRE NUTRITIONNEL

La confection des repas sera réalisée soit en liaison directe, liaison chaude, ou liaison froide en fonction des besoins.

Les repas sont élaborés aussi souvent que possible à partir de denrées dites de 1^{ère} gamme (produits frais pour lesquels aucun traitement de conservation particulier n'est utilisé tels que les fruits et légumes entiers frais, viandes et poissons non transformés ...), si possible acquises dans le cadre d'un achat local et dans le respect des règles de l'achat public.

Les menus proposés sont établis suivant un cycle d'au minimum 20 repas consécutifs (plan alimentaire) et en conformité avec la réglementation en vigueur (décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire).

III.4 SECURITE SANITAIRE DES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

Les prestations alimentaires proposées aux convives répondent aux normes sanitaires en vigueur, quel que soit leur mode de distribution, leur lieu de consommation (pique-nique ...).

En l'occurrence, tous les établissements doivent, comme le prévoit la réglementation, disposer d'un plan de maîtrise sanitaire à jour (composé d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène, d'une démarche HACCP, d'une traçabilité totale des denrées alimentaires, de procédures de retrait et de rappel).

Les établissements assurant une exportation de repas sont agréés au sens de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

La collectivité procède périodiquement à des audits des services de restauration sur l'application des règles de sécurité sanitaire des aliments et assure une formation régulière de ses personnels sur ce thème.

Les établissements doivent transmettre systématiquement à la collectivité (Service Education) une copie des rapports établis par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations consécutifs aux contrôles du service hygiène alimentaire.

III.5 EVALUATION, PROPOSITIONS

Chaque établissement favorise le dialogue avec les usagers du service de restauration, grâce à la commission des menus ou une commission de la restauration trimestrielle ou semestrielle indépendante de la commission de menu.

Cette commission comporte notamment des représentants de la direction de l'établissement, du personnel de cuisine, des parents d'élèves, des élèves, de la collectivité.

IV. FINANCEMENT

IV.1 PART DU DEPARTEMENT

Le Département assure la construction, les grosses réparations, l'équipement en gros matériel de cuisine, le premier équipement mobilier et matériel. Il met à disposition le personnel nécessaire pour le niveau de service qu'il définit.

IV.2 PART A CHARGE DES USAGERS

Les usagers règlent leur participation à l'établissement qui la gère dans un service spécial bien identifié dans le respect du cadre budgétaire et comptable des EPLE et de la convention cadre avec la collectivité.

La participation des usagers ne peut être supérieure au coût réel du repas.

Elle couvre 100 % des dépenses de denrées, fournitures fongibles, entretien et maintenance courants du service et une partie des dépenses de personnel.

La contribution des usagers non utilisée pour l'exercice courant est affectée au compte de résultat du service spécial "Restauration".

Ce "fonds de réserve restauration" est prioritairement utilisé à des dépenses de fonctionnement ou renouvellement de matériel et petit équipement auquel l'établissement ne peut faire face avec les ressources de l'exercice courant.

L'acquisition et l'installation du gros matériel immeuble par destination est réglementairement à la charge de la collectivité, en conséquence, le fonds de réserve des établissements peut être sollicité pour ce type de matériel uniquement :

- dans le cadre du règlement du Fonds mutualisé dit "Fonds Commun des Services d'Hébergement",
- en cas d'urgence et avec l'accord de la collectivité.

Établissement et collectivité échangent les données comptables et financières nécessaires à la tenue d'un tableau de bord de l'évolution des coûts.

Délibération n°2.1.1 de la Commission Permanente d u Conseil Général du 5 mars 2012