

# Détails du calcul théorique de la dotation

<b>ACCUEIL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ETP agent spécialisé Accueil</li> <li>- 0,3 ETP (si internat)</li> <li>- 0,3 ETP (si amplitude d'ouverture comprise entre 11 et 13h)</li> </ul>
<b>RESTAURATION</b>	Le nombre d'ETP est calculé en fonction du nombre de repas servis / jour, majoré de 25% en cas de présence d'un internat. Sont pris en compte sous forme de moyenne les effectifs restauration (lycéens, commensaux, apprentis,...) de septembre et octobre (jour/jour et repas /repas). Sur cette période seuls les lundis, mardis et jeudis sont retenus, les mercredis et vendredis étant des jours de plus faible effectif qui feraient chuter la moyenne.
<b>MAINTENANCE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1 ETP par tranche de 10 000 m<sup>2</sup> de surface de locaux, avec un minimum de 1 ETP par établissement (même pour les établissements &lt; 10 000m<sup>2</sup>)</li> <li>-0,2 ETP supplémentaire pour 50 internes et au-delà de 50 internes 0,1 ETP par tranche de 50 internes</li> <li>-0,1 ETP supplémentaire par tranche de 5 000 m<sup>2</sup> d'atelier d'application</li> </ul>
<b>ESPACES VERTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1 ETP pour 35 000 m<sup>2</sup> de surface d'espaces verts (ne sont pas pris en compte : les bois, les espaces verts des logements de fonction inférieurs à 500 m<sup>2</sup> par logement).</li> <li>-0 ETP si l'établissement est couvert par une équipe mutualisée.</li> </ul>
<b>ENTRETIEN GENERAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ETP pour 1 700 m<sup>2</sup> déployés quelle que soit la surface (surfaces d'externat et d'internat : entretien quotidien dont les sanitaires, les vestiaires d'ateliers et de gymnases)</li> <li>- 1 ETP pour 10 000 m<sup>2</sup> (surfaces d'ateliers et gymnases : entretien périodique)</li> <li>-1 ETP pour 70 000 m<sup>2</sup> (surfaces grises)</li> </ul>
<b>LINGERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pour un établissement non couvert par une équipe mutualisée :</b></li> <li>-un nombre d'ETP fixé en fonction du nombre d'ETP global calculé par l'outil</li> <li>-0,1 ETP par tranche de 100 internes.</li> <li>• <b>Pour chaque établissement couvert par une équipe mutualisée :</b></li> <li>- 0,1 ETP pour la réception et la distribution du linge.</li> </ul>
<b>MANAGEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pour chaque établissement de moins de 25 agents</b>, il est comptabilisé un nombre d'ETP encadrement par mission (service général et service technique), en fonction du nombre d'ETP calculé par l'outil (hors professionnels de restauration, car l'encadrement de la restauration est inclus dans la dotation cible de la mission restauration).</li> <li>• <b>A partir de 25 agents (service restauration compris)</b>, affectation d'un technicien (catégorie B), qui encadre l'ensemble des personnels techniques régionaux de l'établissement.</li> </ul>
<b>MAGASINAGE</b>	le nombre d'ETP est fixé en fonction du nombre de sections retenues, correspondant à des cursus de formations ou des classes concernés par le magasinage.
<b>PREVENTION</b>	Forfait systématique de 0,2 ETP au titre de la mission de prévention. L'objectif étant d'identifier un assistant de prévention parmi les personnels techniques régionaux dans tous les établissements.
<b>PENIBILITE</b>	0,1 ETP par agents de plus de 55 ans.