

Rentrée 2020 - Tableau de Répartition des Moyens par Disciplines

12/06/2020

Effectif prévu	2STHR		1STHR		TSTHR		MAN		BTS1		BTS2				
	22		20		24		21		34		9 11 11				
	CL	Gpe	CL	Gpe	CL	Gpe	CL	Gpe	CL	Gpe	CL	Gpe	TS2A	TS2B	TS2C
PHILOSOPHIE					2,00										
FRANÇAIS	5,00		4,00						2,00		2,00				
	3,00	2,00	2,00	2,00											
ANGLAIS	3,00		2,00		2,00		2,00		4,00		5,00				
LV1	3,00		1,00		1,00				1,00	3,00	1,00	3,00			
ETLV			1,00		1,00										1,00
ESPAGNOL	2,00		2,00		2,00		2,00		1,00 3,00		1,00 3,00				
ALLEMAND	2,00		2,00		2,00						2,00				
HISTOIRE-GÉOGRAPHIE	3,50		2,00		2,00										
Histoire-Géographie	3,00		1,50		1,50										
Enseignement moral et civique	0,50		0,50		0,50										
MATHÉMATIQUES	3,00		3,00		3,00										
EPS	2,00		2,00		5,00										
EPS	2,00		2,00		2,00										
Enseignement optionnel EPS					3,00										
BIOTECHNOLOGIES	3,00		3,00		3,00		2,00		2,00		2,00				
Sciences en Hôtellerie-Restaurant (SHR)	3,00								2,00						2,00
Environnement scientifique, alimentation, environnement (ESAE)			3,00		3,00		2,00								
ÉCONOMIE-GESTION	2,00		5,00		5,00		10,00		16,00		16,00				
Économie et Gestion hôtelière (EGH)	2,00		5,00		5,00		10,00								
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière (EPEH)									5,50	4,00	4,00	4,00			
Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services (MEHMS)									4,50	2,00	3,00	2,00			
Conduite du projet entrepreneurial													1,00	1,00	1,00
TECHNIQUES CULINAIRES	7,00		9,00		9,00		14,00		9,00					11,00	
Sciences et Technologies culinaires (STC)	1,00	6,00	1,00	8,00	1,00	8,00	2,00	12,00		9,00					11,00
Projet															
TECHNIQUES SERVICES	7,00		10,00		10,00		14,00		19,00					13,00 12,00	
Sciences et Technologies des Services (STS)	1,00	6,00	1,00	8,00	1,00	8,00	2,00	12,00							
Ingénierie en Hôtellerie-Restaurant (IHR)									1,00						
Sommellerie et techniques de bar (STB)													2,00		
Sciences et Technologies des services en restauration (STSR)										9,00			11,00		
Sciences et Technologies des services en hébergement (STSH)										9,00					11,00
Projet															
ETLV			1,00		1,00										1,00

UNSS	AP	Pond Lyc	Pond Sup	Besoins	ETP	Apport HP	-	BMP	HSA	IMP	Observations
		0,20	0,00	2,20	0			2,00	0,20		BMP 2,20h
		1,00	0,40	1,00	15,40	1	15,00		0,40		
		0,40	2,75	21,15	1	18,00			3,15		
		0,40	2,50	18,90	1	18,00			0,90		
		0,40	0,50	8,90	1	18,00	-10,50		1,40		CSD SEP (5,5h) + CSD Claudel (5h)
		0,40	0,00	7,90	0			7,00	0,90		BMP 6h + 1,90 HSA
		0,60	0,00	9,60	1	9,60			0,00		
3,00		X	X	12,00	1	17,00	-8,00		3,00		CSD SEP (7h) (+1ARA)
		0,60	1,50	17,10	0			15,50	1,60		BMP 10,50h + CSR 5h + 1,60HSA
		1,00	10,50	65,50	3	51,00		3,00	11,50		BMP 3h ???
		1,80	8,50	69,30	3	54,00	-4,00	4,00	15,30		CSD SEP (4h) MCDES
		2,00	14,50	101,50	6	72,00		9,00	20,50		2 postes vacants dont 1 neutralisé : CSD SEP (9h)

39,50	44,00	45,00	44,00	58,00	65,00
Dotation	40,5	44	43	44	122

3,00	1,00	8,20	41,75	349,45	272,60	-22,50	40,50	58,85	9,50
------	------	------	-------	--------	--------	--------	-------	-------	------

post Commission permanente	349,45	HP	HSA	IMP
		292,23	57,22	9,50
	0,00	1,63	-1,63	0,00

R2020

Rappel 2019 DHG 349,56
HP 300,36
HSA 49,20

Rentrée 2020 - Tableau de Répartition des Moyens par Disciplines

12/06/2020

Effectif prévu	1HCR		2Pro1		2Pro2		2Pro3		2ProMRC		2ProB		1Pro1		1Pro2		1Pro3		1ProA		1ProB		MCBar	MCDes	MCPGC	MCSom	
	9	8	24	24	24	24	24	22	20	21	20	23	20	22	21	21	23	18	10	10	12	12					
EPS	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
LETTRES/HISTOIRE-GEOGRAPHIE	3,50	4,00	4,50	4,50	2,00	4,50	4,50	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,50	4,50	4,50	5,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50	4,50
Français	1,00	1,00	1,50	1,50		1,50		1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
HG (+EMC en Bac pro)	0,50	0,50	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Co-intervention professionnelle Français	1,50	1,50	1,00	1,00		1,00		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Chef d'œuvre		0,50																									
Enseignement moral et civique	0,50	0,50																									
LETTRES/ANGLAIS	1,50	1,50	2,00	2,00	4,50	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	3,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	1,00	0,00	0,00	1,00	1,00
Français					1,50																						
Anglais	1,50	1,50	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	1,00			1,00	1,00
Chef d'œuvre					1,00																						
Co-intervention professionnelle Français																											
LETTRES/ESPAGNOL			1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,00	1,00	1,00	1,50	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00					
LETTRES/ALLEMAND					1,50												2,00										
MATHS/SCIENCES PHYSIQUES	3,00	3,00	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,00	2,00	2,00	2,00	3,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Mathématiques	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Sciences Physiques																											
Chef d'œuvre																											
Co-intervention professionnelle Mathématiques	1,50	1,50	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
ARTS APPLIQUÉS	1,00	1,50	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Arts appliqués	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Chef d'œuvre		0,50																									
BIOTECHNOLOGIES	2,50	3,00	3,00	3,00	3,00	1,00	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	1,00	3,00	3,00	3,00	4,00	2,00	3,00	3,00	4,00	2,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
PSE	1,50	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Sciences appliquées	1,00	1,00	2,00	2,00	2,00		2,00		2,00		2,00		2,00		2,00		2,00		2,00		2,00		2,00		2,00		2,00
Chef d'œuvre		1,00																									
ÉCONOMIE-GESTION	1,00	2,00	2,50	2,50	2,50	0,00	2,50	1,50	1,50	3,00	0,00	1,50	2,00	2,00	2,00	3,00	0,00	2,00	2,00	3,00	0,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Economie-Gestion	1,00	1,00	1,50	1,50	1,50		1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Chef d'œuvre		1,00																									
Co-intervention professionnelle Mathématiques			1,00	1,00	1,00		1,00		1,00		1,00		1,00		1,00		1,00		1,00		1,00		1,00		1,00		1,00
EnsPro CUISINE			10,50	10,50	10,50									11,25	11,25	11,25							12,00	12,00	12,00		16,50
Sciences et Techniques culinaires			10,00	10,00	10,00									8,50	8,50	8,50							12,00	12,00	12,00		12,00
Technologie de synthèse																											
Co-intervention professionnelle			0,50	0,50	0,50									0,75	0,75	0,75											
Chef d'œuvre														2,00	2,00	2,00											
EnsPro SERVICES	15,50	16,00	10,50	10,50	10,50									11,25	11,25	11,25							12,00	12,00	12,00		17,00
Sciences et Techniques des Services	9,50	10,00	10,00	10,00	10,00									8,50	8,50	8,50							12,00	12,00	12,00		12,00
Technologie de synthèse																											
Co-intervention professionnelle	3,00	3,00	0,50	0,50	0,50									0,75	0,75	0,75											
Chef d'œuvre	3,00	3,00												2,00	2,00	2,00											
EnsPro VENTE							19,00																20,50				17,00
Sciences et Techniques de Vente							6,00	10,00															4,50	14,00			14,00
Economie-Gestion							1,00																1,00				2,00
Co-intervention professionnelle							2,00																1,50				2,00
Chef d'œuvre																							2,00				2,00
EnsPro BOULANGERIE								10,50															11,25				12,50
Enseignement professionnel							1,50	8,50															1,50	7,00			11,00
Co-intervention professionnelle							0,50																0,75				2,00
Chef d'œuvre																							2,00				2,00
EnsPro PÂTISSERIE								10,50															11,25				12,50
Enseignement professionnel							1,50	8,50															1,50	7,00			11,00
Co-intervention professionnelle							0,50																0,75				2,00
Chef d'œuvre																							2,00				2,00
RESTE A REPARTIR	3,00													2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00					
Accompagnements	3,50	3,50	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
TOTAL	33,50	33,50	40,50	40,50	40,50	34,00	40,50	42,00	42,00	44,50	35,50	42,00	42,50	42,50	44,50	40,00	43,50	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00

Chef d'œuvre	3,00	6,00						4,00	4,00	4,00	2,00	4,00															
Co-intervention	6,00	6,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00										

acc-AP	48,50	h utilisées	
	49,50	h dues	
DNL	9h		
AP CAP	6	Espagnol	Cours 746,50
AP 2nde	8		
AP 1ère	11		
AP Term	8		

UNSS	EURO	AP	BH	ETP	AHP	-	BMP	HSA	IMP	Observations
	8,50	79,50	4	72,00			7,50			
3,00	1,00	42,50	2	36,00			6,50			

Annexe II

Rectorat de l'académie Normandie
DOS 2 - Caen

Préparation de la rentrée 2020

Délibération du conseil d'administration sur les mesures relatives aux postes définitifs

Etablissement : Lycée François Rabelais - IFS

Conseil d'administration du : 29 juin 2020 _____

Mesures relatives aux postes définitifs :	Nombre de présents au conseil d'administration	Nombre de votants	Délibération du conseil d'administration				
			Pour	Contre	Abstentions Blancs Nuls	Refus de vote	Motion (à joindre au document SVP)
Création (préciser la discipline) : aucune		17	3	13	1		X
Suppression (préciser la discipline) :		17	3	13	1		X
Autres (A préciser) : aucune							

Annexe III

Rectorat de l'académie de Caen
DOS 2 - Caen

Préparation de la rentrée 2020

Délibération du conseil d'administration sur la répartition de la DGH entre disciplines

Etablissement : Lycée François Rabelais - Ifs

Conseil d'administration du : 26 juin 2020

	Nombre de présents au conseil d'administration	Nombre de votants	Délibération du conseil d'administration				
			Pour	Contre	Abstentions Blancs Nuls	Refus de vote	Motion (à joindre au document SVP)
Répartition de la DGH entre disciplines	30	17	3	13	1		X

Motion au CA du 2 JUIN 2020

LYCEE RABELAIS IFS

Comme tous les ans, nous devons voter le T.R.M.D. (tableau de répartition des moyens par discipline) sans pouvoir nous prononcer sur la dotation initiale. Comme pratiquement tous les ans depuis notre arrivée à IFS, cette dotation est en baisse, mais cette année la coupe a été très franche, pour ne pas dire inadmissible, 115 heures en moins. Les enseignants, les parents d'élèves, les élus locaux et les professionnels sont venus argumenter sur les incohérences de cette dotation sortie des calculs d'un bureaucrate. Des collègues se sont retrouvés en extrême souffrance. Dans sa grande bonté, l'administration a concédé des erreurs par méconnaissances des spécificités de nos filières et a redonné quelques heures injustement prises. Nous ne sommes pas dupes de la stratégie : « frapper très fort pour finalement frapper fort ».

En l'état actuel, notre dotation horaire globale pour la rentrée 2020 est très insuffisante pour répondre aux besoins de fonctionnement et, assurer la réussite de tous nos élèves. On constate finalement une perte de **55,69 heures dont 47,5 heures postes pour la SEP et 3,11 heures mais 8,13 heures postes** sur le lycée alors que tous les effectifs sont quasi stables.

Les représentants des enseignants, les parents d'élèves, l'élu municipal de la ville d'IFS, les représentants des personnels, l'élève présente au conseil d'administration du Lycée Rabelais, réunis ce 2 juin 2020, exigent davantage d'ambition pour assurer des meilleures conditions de travail et d'étude pour tous :

En ce qui concerne les heures postes :

La dotation horaire globale pour la rentrée 2020 ne permettra pas de maintenir ou de mettre en place les dédoublements alors même que le projet d'établissement du lycée vise à assurer la réussite de tous les élèves.

Des stratégies de regroupements de sections dans certains enseignements généraux ou de technologie à effectifs de 30 sont inconcevables pour le profil de nos élèves. Les nouveaux programmes de LP ne montrent quasiment aucun changement voire se sont alourdis, par contre, les grilles horaires ont fondu. Est-ce méconnaître nos élèves ou organiser leur échec ? Quid des poursuites d'études en BTS.

Nous demandons donc que notre dotation soit à minima celle de l'an dernier (868h dont 732hP pour la SEP et 349h dont 300HP pour le LT) afin de pérenniser les projets et les stratégies pédagogiques en cours et pouvoir dispenser l'accompagnement personnalisé réglementaire.

Pour ce qui est des heures des Mentions Complémentaires : Nos formations de spécialités en mentions complémentaires sont le fleuron de notre enseignement professionnel. Elles véhiculent une image très positive de la restauration et de l'enseignement professionnel. Nous déplorons son manque de visibilité dans les choix proposés aux élèves de terminale lors de leurs vœux via le serveur PARCOURSUP, où elles n'apparaissent pas.

Nous comptons sur votre sollicitude et votre bienveillance pour la réussite de nos élèves au sein de l'académie de Normandie de façon pérenne.

Nous vous demandons donc de nous réattribuer sur la DHG 2020 les 33 heures que vous aviez supprimées pour les mentions complémentaires.

Nous demandons le maintien des dédoublements car tous les dispositifs à effectifs réduits sont essentiels pour la réussite de nos élèves.

Une gestion des établissements comme cela ne peut pas conduire à « l'École de la confiance » vantée par notre Ministre.

Dans une lettre ouverte, des hauts fonctionnaires du ministère de l'Éducation National ont pointé la casse de l'enseignement professionnel en cours. Je les cite :

« En voie professionnelle, alors qu'une large part du projet de démocratisation de l'École a reposé sur l'accès de ces élèves à l'enseignement supérieur, les bacheliers professionnels ont été dépossédés à bas bruit des disciplines de l'enseignement général par une baisse drastique des horaires, ce qui leur interdit désormais tout projet de poursuites d'études. Cette saignée horaire des disciplines générales en lycée professionnel, dénoncée par les enseignants comme on crie dans le désert, attente aussi à un enseignement émancipateur, levier majeur de l'intégration des élèves issus des milieux populaires. Cette politique consiste, de fait, à séparer les LP du paysage scolaire français en les arrimant au monde de l'entreprise et à une vision surannée et irréaliste de l'apprentissage. »

Par ailleurs, le ministère lui-même a constaté que la période de confinement que nous venons de vivre a principalement impacté nos élèves des filières professionnelles et technologiques. Ce sont des élèves qui méritent une plus forte écoute, une plus grande attention, cela implique un travail à effectif réduit.

Le « monde d'après » tant cité par nos gouvernants doit prendre ces constats en ligne de compte.

En conséquence, nous ne pouvons accepter la gestion de la pénurie et refusons la proposition de cette DHG dont le volume global ne permet pas une répartition qui réponde aux besoins de l'établissement.

Nous constatons que ces mesures s'inscrivent dans un cadre de rigueur budgétaire où la rentabilité l'emporte sur l'offre à fournir aux citoyens. Nous dénonçons la suppression massive de postes à l'éducation nationale qui porte atteinte à la qualité du service public d'éducation et de formation. L'année prochaine, nos élèves auront besoin d'un accompagnement renforcé et de qualité du fait d'une année scolaire 2019-2020 amputée par la covid-19 et ce, malgré l'accompagnement que nous avons tenté de mettre en place.



CONVENTION D'ADHESION

**AU SERVICE DE PAIEMENT EN LIGNE DES RECETTES
PUBLIQUES**



entre

L'établissement
de l'Académie de

et la

DIRECTION GENERALE DES FINANCES PUBLIQUES

SOMMAIRE

I.Présentation du projet PayFiP.....	3
II.rôles des parties	3
III.Charges financières	5
Pour la Direction générale des Finances publiques :	5
Pour l'établissement adhérent :	5
IV.Durée, Révision et Résiliation de la convention	5

ANNEXES

ANNEXE 1 : COORDONNEES DES INTERLOCUTEURS

**ANNEXE 2 : FORMULAIRE D'ADHESION A PAYFIP POUR LES ETABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX
D'ENSEIGNEMENT**

Le présent protocole régit les relations entre :

- *(nom de l'établissement)* représenté par *(Nom du représentant), (fonction)*, créancier émetteur des facteurs de l'établissement public local d'enseignement, ci-dessous désignée par "**l'établissement adhérent**"

et

- *la Direction générale des finances publiques (DGFIP) chargée du développement du dispositif PayFiP, représentée par David CAMUS, inspecteur des finances publiques, Correspondant Moyens de Paiement, par délégation,, ci-dessous désignée par « la DGFIP »*,

dans le cadre du recouvrement des factures émises par l'établissement adhérent qui seront mises en ligne et payables par carte bancaire sur Internet et dont le recouvrement est assuré par l'agence comptable.

I. PRESENTATION DU PROJET PAYFiP

La DGFIP propose aux organismes publics un service de paiement en ligne par carte bancaire et par prélèvement unique PayFiP. Ce service répond à une forte attente des usagers qui effectuent désormais couramment leurs démarches sur Internet. Le dispositif PayFiP permet le paiement des factures à domicile 24h/24 et 7 jours sur 7, ce qui simplifie le règlement des usagers et sécurise le recouvrement des organismes publics adhérents. Ainsi, plusieurs milliers de collectivités locales ont adhéré à PayFiP et proposent notamment, le paiement de frais de restauration scolaire, de garderie ou de redevances d'enlèvement des ordures ménagères.

Dans le cadre de ses missions de comptable public et de gestionnaire des comptes dépôts de fonds, la DGFIP souhaite enrichir son offre de service à l'attention de ses partenaires du secteur public local de l'Etat. C'est pourquoi, la DGFIP propose le dispositif PayFiP au ministère de l'Education nationale pour répondre à sa demande de voir payer sur Internet par carte bancaire les produits des établissements publics locaux d'enseignement.

II. ROLES DES PARTIES

I.

L'établissement public local d'enseignement adhérent s'engage à :

- ☒ permettre à l'utilisateur de saisir ou sélectionner les références de sa créance dans un formulaire ou un compte-usager ;
- ☒ respecter, pour son système de télépaiement, le fonctionnement établi entre le ministère de l'éducation nationale et la DGFIP ;
- ☒ mettre en avant la possibilité de payer en ligne par carte bancaire sur les factures adressées aux usagers (indication de l'adresse du portail) ;

- ☒ assurer la promotion et l'accompagnement du paiement en ligne auprès de ses usagers ;
- ☒ générer une facturation séquentielle comportant des références stables pour permettre le suivi des paiements effectués dans la comptabilité de l'agent comptable. Dans le cadre de paiement au comptant ne donnant pas lieu à facturation (billetterie, droits d'entrée...), le système d'information doit être en mesure de générer un numéro de commande unique, lors de chaque achat ;
- ☒ respecter le plafond technique de 100 000 € pour les factures ;
- ☒ se conformer au règlement général sur la protection des données (Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil) et à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et notamment à informer l'utilisateur sur son portail des droits Informatique et Libertés qui lui sont reconnus par la réglementation précitée auprès du comptable public ;
- ☒ signer un contrat commerçant carte bancaire¹ ;
- ☒ Si le site Internet fonctionne en environnement sécurisé HTTPS (TLS 1.0 minimum) communiquer à l'administrateur local PayFiP (correspondant moyens de paiement de la DDFiP) le certificat utilisé ;
- ☒ En environnement Web service, chaque paiement génère de la part de l'établissement adhérent deux appels vers PayFiP :
 - Un premier appel pour initier l'opération de paiement ;
 - Un second appel à la réception de la notification par PayFiP pour récupérer le résultat du paiement. Ce deuxième appel **ne doit intervenir** qu'après la réception de la notification par PayFiP. Les réitérés éventuels (en cas d'erreur "502" par exemple) devront être espacés de 30mn au minimum.

La DGFIP s'engage à :

- ☒ administrer le dispositif de télé-paiement proposé à l'établissement adhérent. Dans ce cadre, elle l'accompagne dans la mise en œuvre du dispositif. En cas de difficulté, son correspondant moyens de paiement local, rattaché à la direction régionale ou départementale des finances publiques (DR/DDFiP) dont il dépend, pourra être saisi. Si la question posée ne peut pas être résolue au niveau local, il saisira le bureau CL1C de la DGFIP en charge du projet au niveau national.
- ☒ apporter son soutien technique et fournir une documentation mise à jour régulièrement pour réaliser le projet ;
- ☒ centraliser, en tant que teneur de compte, les demandes d'adhésion au projet PayFiP et assurer la création des contrats commerçants pour chaque adhérent PayFiP ;
- ☒ communiquer à l'établissement adhérent son numéro de client PayFiP par l'intermédiaire de son correspondant moyens de paiement local ou par le bureau CL1C ;
- ☒ s'engage à se conformer au règlement général sur la protection des données (Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil) et à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

¹Formulaire annexe 2

III. CHARGES FINANCIERES

Pour la Direction générale des Finances publiques :

Les coûts de développement et de mise en œuvre de la solution PayFiP sont à la charge de la DGFIP.

Les frais relatifs au gestionnaire de télé-paiement Carte Bancaire sont également supportés par la DGFIP.

Pour l'établissement adhérent :

L'établissement adhérent aura à sa charge les coûts relatifs à la création et à la mise à jour de son portail, ainsi que les coûts de commissionnement carte bancaire en vigueur pour la sphère État. Au 1er janvier 2019 ces coûts de commissionnement s'élèvent à :

- pour une carte domiciliée dans la zone euro : 0,34 % du montant de la transaction + 0,05 € par opération,
- hors de la zone euro : 0,68 % du montant de la transaction + 0,05 € par opération,
- pour les transactions d'un montant inférieur ou égal à 20 €, avec une carte de la zone UE, une tarification réduite est appliquée avec 0,20 % du montant de la transaction et 0,03 € par opération pour la part fixe.

Ces commissions sont révisables par la DGFIP.

IV. DUREE, REVISION ET RESILIATION DE LA CONVENTION

L'exécution de la présente convention peut être interrompue ou empêchée en cas de force majeure ou en l'absence de paiement des frais prévus au paragraphe III.

La convention peut être résiliée à tout moment par l'une ou l'autre des parties, sans préavis.

....., le

POUR L'ENTITE PUBLIQUE ADHERENTE

**POUR LA DIRECTION DEPARTEMENTALE DES
FINANCES PUBLIQUES:**

ANNEXE 1

Liste des interlocuteurs

Entité publique adhérente

Nom du contact	Fonction	Coordonnées téléphoniques	Adresse courriel

Administrateur local PayFiP

Nom du contact	Fonction	Coordonnées téléphoniques	Adresse courriel

**CONVENTION D'OBJECTIFS DE MOYENS
AVENANT N°1
MODALITES DE GESTION DES RESSOURCES HUMAINES**

0. PREAMBULE

La présente annexe à la convention d'objectifs et de moyens a pour objectif de préciser et de clarifier les compétences et le rôle de chacun des différents acteurs sur les modalités de gestion des ressources humaines : la Région (représentée par son Président), l'équipe de direction de l'établissement (chef d'établissement et adjoint-gestionnaire), les responsables d'équipes techniques.

Ainsi, la Région affecte à l'établissement les agents territoriaux permettant l'exécution des compétences transférées par l'Etat à la Région en application de la loi n° 2004-809 du 13 août 2004.

Le Conseil Régional fixe le volume et la répartition des emplois.

La Région assure le recrutement, la formation, la gestion des carrières et la prévention des risques professionnels pour ces agents exerçant leurs missions dans les établissements scolaires dont il a la charge.

Dans le cadre de l'adoption de la démarche « Région en santé », la Région interviendra pour mettre en œuvre son plan d'actions auprès des personnels techniques en associant les équipes de direction des établissements.

La Région assure le contrôle de la mise en œuvre des dispositifs RH régionaux (ex : charte du temps de travail, charte relative à l'exercice du droit syndical, ...), elle a aussi un rôle de conseil en organisation.

Le Président du Conseil Régional est l'autorité territoriale. Il exerce l'autorité hiérarchique sur les agents territoriaux des lycées. Il a autorité sur l'ensemble des personnels affectés et mis à disposition de l'établissement et détient notamment le pouvoir de nomination.

L'adjoint-gestionnaire, sous l'autorité du chef d'établissement, en tant qu'autorité fonctionnelle, assure la gestion au quotidien des agents régionaux des lycées dans le cadre fixé par la présente convention et son annexe RH et dans le respect des dispositions régionales.

I. GESTION DES AGENTS

Modalités Générales	
Région	<p>Le Président évalue en liaison avec le chef d'établissement les besoins en personnel, en tenant compte des spécificités du site d'affectation le cas échéant.</p> <p>Il décide de l'affectation du personnel.</p> <p>Enfin, il établit un bilan social et des données statistiques sur le personnel.</p>
Equipe de direction	L'équipe de direction s'assure du respect des règles régionales,

	<p>des chartes et dispositifs RH (charte du temps de travail, protocole d'accord, référentiel des fiches emplois-repères, ...).</p> <p>Elle veille à la transmission dans les meilleurs délais, aux services gestionnaires de la Région, de toute information ayant un impact sur la rémunération des agents (situation familiale, arrêt de travail, absence, changement de RIB....) et en informe le responsable d'équipe technique.</p>
Recrutement des agents régionaux	
Région	Le Président assure le recrutement, la rémunération et la gestion statutaire des agents. Il étudie et valide les demandes de remplacement et de renforts.
Equipe de direction	<p>L'équipe de direction prend part aux jurys de recrutement permettant de pourvoir les postes permanents affectés à son établissement, la décision finale relevant de l'Autorité Territoriale.</p> <p>Le chef d'établissement ou l'adjoint-gestionnaire associe les responsables d'équipes techniques aux jurys de recrutement.</p>
Evaluation professionnelle	
Région	Le Président définit la procédure d'évaluation annuelle des agents régionaux.
Equipe de direction	<p>La direction de l'établissement supervise l'évaluation en lien avec les responsables d'équipes techniques.</p> <p>Dans ce cadre, elle assure le recueil, valide les besoins de formation des Responsables d'Equipes Techniques et émet un avis.</p>
Procédure disciplinaire	
Région	Le Président exerce le pouvoir disciplinaire.
Equipe de direction	L'équipe de direction participe à la définition des mesures disciplinaires et fait appliquer les décisions du Président du Conseil Régional.
Conditions de travail	
Région	Le Président est responsable de la sécurité et de la protection de la santé des agents placés sous son autorité.
Equipe de direction	<p>L'équipe de direction recueille les demandes des Responsables d'Equipes Techniques relatives à leurs conditions de travail.</p> <p>En cas de sortie du cadre général de gestion RH, elle doit préalablement porter l'information à la connaissance des services régionaux compétents.</p>

II. MANAGEMENT :

Région	<p>Le Président fait connaître au chef d'établissement, les modalités d'application des règles en matière de management et de gestion des personnels de la Région Normandie et s'assure de leur respect.</p> <p>Après expertise des services RH ou sur proposition du chef d'établissement, il pourra proposer une assistance spécifique des services régionaux compétents et des formations aux responsables d'équipes techniques.</p> <p>Il examinera toutes suggestions et propositions d'amélioration de l'organisation des services pour les missions assurées par les agents régionaux des lycées au sein de l'établissement.</p>
Equipe de direction	<p>L'équipe de direction épaulé le responsable d'équipe technique dans leur rôle managérial et veille à garantir un climat social apaisé.</p> <p>Le responsable d'équipe technique assure, en lien étroit avec l'autorité fonctionnelle et dans le cadre fixé par l'autorité hiérarchique, le management de proximité des collègues dont il a la charge. A ce titre, il s'assure d'une organisation efficiente, respectueuse de la qualité de vie au travail et de l'atteinte des objectifs.</p> <p>Le responsable d'équipe technique réalise les plannings annuels en respectant la charte du temps de travail.</p> <p>Le responsable d'équipe technique déclare les absences de son équipe auprès de l'adjoint-gestionnaire.</p> <p>Après échange avec le chef d'établissement ou l'adjoint-gestionnaire pour déterminer les priorités, le responsable d'équipe technique organise le travail nécessaire et répartit les missions journalières des agents en tenant compte des éventuelles restrictions médicales.</p>
Responsable d'équipe Technique	<p>Le responsable d'équipe technique établit une planification des tâches qu'il actualise quotidiennement suite aux éventuelles absences des agents.</p> <p>Il communique auprès des agents et affiche les informations provenant de la Région.</p> <p>Le responsable d'équipe technique remet en main propre aux agents les documents à caractère individuel (arrêtés etc.).</p> <p>Il propose les évolutions des fiches de poste des agents.</p> <p>Le responsable d'équipe technique propose à l'équipe de direction, une modification des conditions de travail si besoin (ex : conditions climatiques).</p>

	<p>Il évalue les agents sous sa responsabilité et propose les formations éventuellement nécessaires prioritairement via l'outil annuel d'évaluation.</p> <p>En cas d'absence du responsable d'équipe technique, dans le cadre de la responsabilité fonctionnelle, le chef d'établissement organise la prise en charge de ces missions.</p>
--	--

III. SECURITE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Région	<p>Le Président informe par tout moyen et dans les meilleurs délais l'ensemble des agents sous son autorité, des incidents, désordres ou risques pesant sur les agents régionaux des lycées et prend les mesures conservatoires appropriées.</p> <p>Il s'assure du suivi médical des agents et du respect de la mise en œuvre des restrictions ou aménagements de poste en lien avec la fiche de poste.</p>
Equipe de direction	<p>L'équipe de direction veille, en lien avec la Région, au bien-être des agents, à la prévention des risques et à l'amélioration des conditions de travail.</p> <p>Elle met en œuvre les mesures de protection réglementaire ainsi que celles décidées le cas échéant par la Région Normandie.</p> <p>Elle veille à ce que la Région soit alertée par tout moyen et dans les meilleurs délais, des incidents, désordres, accidents de service/trajet ou risques pesant sur les agents régionaux des lycées et prend les mesures conservatoires appropriées. Elle en informe le responsable d'équipe technique.</p> <p>Elle participe au déploiement des actions médico-sociales et en matière de prévention d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Dans le respect du Code du Travail en la matière, elle est garante de la mise à disposition des locaux nécessaires aux bonnes conditions de travail des agents (vestiaires, salle de pause, locaux de stockage). Tout changement doit se faire en concertation avec la Région qui doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Être informée des changements d'affectation de ce type de locaux indispensables aux bonnes conditions de travail des agents ; - Vérifier que les nouveaux locaux dédiés permettent le même niveau de qualité de ces conditions de travail. <p>Elle met à disposition des agents, en accès libre et assurant un bon niveau de confidentialité, les moyens informatiques nécessaires et garantissant aux agents l'accès aux outils RH dématérialisés ainsi qu'aux portails d'information de la Région employeur (consultation, impression, ...). Elle est le garant de l'accès des agents régionaux à ces sources numériques d'information dans les conditions prévues par la Région.</p>

	Elle intègre, en lien avec le responsable d'équipe technique, les missions du personnel régional dans le document unique, la démarche d'analyse et de maîtrise des risques professionnels dans l'établissement.
Responsable d'équipe Technique	<p>Le responsable d'équipe technique propose au chef d'établissement et à l'adjoint-gestionnaire, en lien avec l'Assistant de Prévention, toutes les mesures nécessaires garantissant la sécurité individuelle et collective des agents.</p> <p>Il alerte l'équipe de direction dans les meilleurs délais des incidents, désordres ou risques pesant sur les agents régionaux.</p> <p>Il s'assure auprès des agents que le port des EPI et les normes d'utilisation du matériel soient respectés.</p>
Assistant de Prévention	<p>L'assistant de prévention a pour mission d'assister et de conseiller le chef d'établissement dans la mise en œuvre de la réglementation en matière de protection de la santé et de la sécurité. A ce titre, il propose des mesures pratiques visant à améliorer la prévention des risques et participe, en collaboration avec les acteurs du service Prévention des Risques et Qualité de Vie au Travail, à la sensibilisation et à l'information des personnels.</p> <p>L'assistant de prévention bénéficie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'un temps spécifique consacré à ses missions à hauteur de 10% de son temps de travail (hors temps d'échanges avec le service Prévention des Risques et Qualité de Vie au Travail) ; - D'un plan de formation obligatoire, spécifique et continu défini annuellement par la Région ; - D'un droit d'accès à tous les locaux de son établissement ; - D'un accès à un poste informatique, téléphonique et de la possibilité d'imprimer. <p>L'assistant de prévention signale au responsable d'équipe technique, tous problèmes relatifs au port d'EPI et au non-respect des normes d'utilisation du matériel.</p>

IV. INFORMATION

Equipe de direction	<p>L'équipe de direction porte à la connaissance des agents, via les responsables d'équipes techniques, toutes informations émanant de la Région les concernant.</p> <p>L'équipe de direction informe sans délai la Région de tout fait et/ou mesure prise ayant des conséquences sur la situation individuelle ou collective des agents régionaux des lycées.</p>
----------------------------	--

V. INSTANCES PARITAIRES ET EXERCICE DU DROIT SYNDICAL

Dispositions communes	L'acculturation au dialogue social passe par l'implication de tous, notamment celle de l'ensemble des encadrants à travers : <ul style="list-style-type: none">- La connaissance du rôle des instances au sein de la Collectivité ;- Un rôle des organisations syndicales et leur place au sein de la Collectivité ;- La diffusion de l'information au sein des équipes sur les sujets traités et les décisions adoptées.
Région	Le Président assure la préparation des instances (CAP, CCP, Comité Technique et CHSCT) et décide des suites à réserver aux avis rendus.
Equipe de direction	L'équipe de direction contribue en tant que de besoin à l'organisation des élections professionnelles dans son établissement. Elle veille au respect des bonnes conditions d'exercice du droit syndical conformément à la charte du dialogue social et de l'exercice du droit syndical.

Fait à CAEN, le
En deux exemplaires originaux

Le Chef d'Etablissement

Le Président de la Région Normandie



RÉGION ACADÉMIQUE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



CONVENTION DE PARTENARIAT

Entre

L'Académie de Normandie, sise 168 Rue Caponière, 14061 Caen, représentée par Madame Christine GAVINI-CHEVET, Rectrice de l'académie de Normandie, Rectrice de la Région Académique de Normandie, Chancelière des Universités

Et

Le lycée François Rabelais, sis 1 Rue Elsa Triolet, 14123 Ifs, représenté par Monsieur Christophe GANZITTI, Proviseur.

Il est convenu les dispositions suivantes.

Article 1^{er} : Objet de la convention

Le lycée François Rabelais a déposé, en 2019, le projet Erasmus+ Partager, Apprendre et Innover pour Réussir en Europe qui visait à créer un partenariat pédagogique pérenne entre le lycée de Ifs et celui de Débar en Macédoine du Nord. Le but étant notamment de permettre aux enseignants de découvrir d'autres méthodes d'enseignement, de partager pour les enseignants français leur expertise dans leur discipline et de faire travailler ensemble des élèves de culture différente sur des sujets d'études communs.

Ce projet est mené au sein de la classe de baccalauréat technologique.

Article 2 : Engagements des parties

Au plan pédagogique, le lycée s'engage à mettre en œuvre le projet Erasmus+ tel qu'il a été déposé lors de l'appel à projet.

L'Académie assure la gestion financière d'une partie de la subvention ponctuelle versée par Erasmus + dans le cadre de la mise en œuvre et de la gestion du projet. Les modalités en sont détaillées dans l'article suivant.

Article 3 : modalité financière

Le montant de la participation pour le lycée François Rabelais pour les années 2019-2021 est de 5 112.94 €

Après vérification du service fait, le chef d'établissement assure la mise en paiement à destination des enseignants de la rémunération supplémentaire liée aux activités de ce projet.

La liste des enseignants concernés est annexée à la présente convention.

L'Académie émet en fin d'année scolaire 2019-2020 un titre de perception à l'encontre du lycée François Rabelais correspondant au montant des rémunérations complémentaires versées (charges comprises).

Le lycée François Rabelais s'engage à payer ce titre dans les trente jours suivant sa réception.

Article 4 : Date d'effet et durée de la convention

La présente convention est conclue pour l'année scolaire 2019-2020.

Article 5 : Règlement des litiges

En cas de différend relatif à l'exécution de la présente convention, les parties s'efforceront d'y apporter un règlement amiable. A défaut, le litige sera porté devant les juridictions compétentes.

Fait à Caen, le

en deux exemplaires originaux

La Rectrice de l'Académie de Normandie
Rectrice de la Région Académique de Normandie
Chancelière des Universités

Christine GAVINI-CHEVET

Le proviseur du lycée François Rabelais

Christophe GANZITTI

Programme ERASMUS + Partager, Apprendre et Innover pour Réussir en Europe

Lycée François Rabelais (code établissement 0142132 S) à Iffs

Le financement du projet Erasmus+ est conditionné au respect des modalités.

CIVILITE	NOM	PRENOM	GRADE	NOMBRE D'HEURES EFFECTUEES	INDEMNITE POUR MISSION PARTICULIERE	NOMBRE DE VACATIONS 1757 AU TAUX 3
Madame	Frenee	Nathalie	AC2C1		1 IMP taux 4	
Monsieur	Malbaux	Julien	APA			12,00
Monsieur	Lamache	Thierry	CERT CE	4		
Madame	Le Cam	Aude	AC2C1	7		
Madame	Guet	Françoise	CERT H CL	2		
Madame	Frenee	Nathalie	AC2C1	3		
Monsieur	Chatelier	Stéphan	AGREGE CE	6		
Madame	Morin-Gillet	Colette	CERT. H CL	3		
Monsieur	Bruneau	Philippe	CERT. H CL	1		
Monsieur	Delahaye	Stéphane	CERT. H CL	1		
Madame	Le Rouet	Héloïse	CERT. CL N	1		
TOTAL				28	1	12,00

Conseil d'Administration du 29/06/2020

Tarifs de la restauration pour l'année scolaire 2020/2021

Applicable au 01/09/2020

Votés par le Conseil Régional de Normandie, à valider par un acte du Conseil d'Administration:

1-Restauration scolaire élèves :

- Demi-pension : 516.25 €
- Internat : 1 309 €
- Repas à l'unité élèves : 3.65 €
- Stagiaire de formation continue : 3.65 €
- Repas supplémentaire (soir, pour un DP) : 3.20 €
- Nuitée : 4.50 €
- Petit déjeuner : 1.60 €

2- Restauration scolaire commensaux et extérieurs:

- Agents dont l'IM est > ou égale à 479 : 5.30 €
- Agents dont l'IM est situé entre 407 et 479 : 4.25 €
- Agents dont l'IM est < à 407: 2.95 €
- Repas exceptionnel : 12.00 €
- Repas hôtes de passage participant à la vie de l'établissement : 5.50 €
- Repas hôtes de passage ne participant pas à la vie de l'établissement : 9.00 €
- Nuitée adulte : 11.00 €
- Petit déjeuner adulte : 1.60 €
- Accueil café réception groupe (par personne) : 1.60 €

PFMP - PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL 2020-2021 PROPOSITION au 29/06/2020

	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.	JANV.	FEV.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT
CAP 1HCR						01 - 19 fév.					07 juin - 02 juil.	
CAP THCR				23 nov. - 18 déc.				06 - 23 avril				
2PRO MRC				30 nov. - 18 déc.				06 - 23 avril				
1PRO MRC					04 janv. - 30 janv.						07 juin - 02 juil.	
TPROA			02 nov. - 28 nov.				08 - 03 avril					
2PROB					25 janv. - 13 fév.						07 juin - 02 juil.	
1PROB										10 mai - 02 juil. 8 sem.		
TPROB										10 mai - 11 juin 5 sem.	14 juin - 02 juil.	
MC PGCC	07 sept. - 31 mai		3 jours/sem.		7 h/jour		2 jours de cours au lycée					
2PRO 1-2-3							08 mars - 02 avril				14 juin - 02 juil.	
1PRO 1-2-3					25 janv. - 19 fév.				10 mai - 11 juin 5 sem.			
TPRO 1-2-3			09 nov. - 18 déc.									
MC BAR	14 sept. - 16 oct. 5 sem.						08 mars - 23 avril 7 sem.					
MC DES	21 sept. - 16 oct.			23 nov. - 18 déc.					10 mai - 04 juin			
MC SOM	28 sept. - 16 oct.			30 nov. - 18 déc.			08 mars - 16 avril 6 sem.					
2 STHR											07 juin - 02 juil.	
1 STHR								29 mars - 23 avril				
MAN HR											14 juin - 07 août 2021 (08 semaines)	
TS1 MHR									03 mai - 20 août 2021 (16 semaines)			
TS2 MHR		28 sept. - 24 oct.										
	02-sept	16/10-02/11/20			18/12-04/01		19/02-08/03		23/04-10/05		06-juil	

Calendrier prévisionnel 2020-2021

Septembre				Octobre				Novembre				Décembre				Janvier					
M	1	A		J	1			D	1			M	1	s49		V	1	VACANCES DE NOEL			
M	2	s36		V	2			L	2	B		M	2			S	2				
J	3			S	3			M	3	s45		J	3	18h	CHS	D	3				
V	4	16h30	Accueil Parents 2de	D	4			M	4			V	4		Salon de l'Etudiant	L	4	A			
S	5			L	5	B		J	5	16h	CVL	S	5			M	5	s1			
D	6			M	6	s41	14h30	Commission menus	V	6		Parents profs 2nde	D	6			M	6			
L	7	B	Rentrée BTS	M	7			S	7			L	7	A		J	7			Galette des Rois	
M	8	s37		J	8			D	8			M	8	s50		V	8				
M	9			V	9		Elections au CA	L	9	A	CA n°2 (installation)	M	9			S	9				
J	10			S	10			M	10	s46		J	10			D	10				
V	11			D	11			M	11		Armistice	V	11			L	11	B			
S	12			L	12	A		J	12			S	12			M	12	s2			
D	13			M	13	s42		V	13			D	13			M	13				
L	14	A	CA n°1	M	14			S	14			L	14	B		J	14				
M	15	s38		J	15		Conseil pédagogique n°1	D	15			M	15	s51		V	15				
M	16			V	16			L	16	B		M	16			S	16				
J	17			S	17			M	17	s47		J	17		Repas de Noël	D	17				
V	18			D	18			M	18			V	18			L	18	A			
S	19			L	19			J	19		Journées du lycéen	S	19			M	19	s3			
D	20			M	20			V	20			D	20			M	20				
L	21	B		M	21			S	21			L	21			J	21				
M	22	s39		J	22			D	22			M	22			V	22				
M	23			V	23			L	23	A		M	23			S	23				
J	24			S	24			M	24	s48	CA n°3 (budget)	J	24			D	24				
V	25			D	25			M	25			V	25			L	25				
S	26			L	26			J	26		CESC	S	26			M	26	s4			
D	27			M	27			V	27	16h	Remise diplômes	D	27			M	27				
L	28	A		M	28			S	28			L	28			J	28		Conseil pédagogique n°2		
M	29	s40	Prévention	J	29			D	29			M	29			V	29		Parents profs 1re Ter		
M	30		Election Délégués	V	30			L	30	B		M	30			S	30				
				S	31							J	31			D	31				

Cellule de veille

Conseils de classe

A préciser...

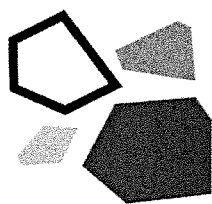
- AG UNSS (09/2020 ou 10/2020 - 18h?)
- AG MDL (09/2020 ?)
- Conseils des profs (mi-1er trim)
- COPIL lycée des métiers
- Calendrier Parcoursup
- Forum Emploi Louviers
- Accueil PP 3e (janvier/février 2021)
- COPIL e3d

et aussi, à prévoir...

- 2 exercices incendie ext + int
- 2 exercices PPMS

Journée prévention CESC

29-sept-20

PROGRAMME D'ACTIVITÉ NÉGOCIÉ CIO/EPLÉ

<p><u>Etablissement :</u> Lycée François Rabelais – Ifs</p> <p><u>Chef d'établissement :</u> Monsieur Christophe Ganzitti</p>	<p><u>CIO :</u> Caen</p> <p><u>Psychologues EN référentes pour l'EPLÉ :</u> Madame Dimitra Dardagani Madame Sylvie Maurice</p>
---	--

<p><u>Diagnostic partagé (APAE 2019)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Taux d'accès en première professionnelle de 79,3%, taux en baisse ces dernières années, <ul style="list-style-type: none"> ➢ 13.8% d'élèves en réorientation ou en décrochage scolaire. ➢ En CAP 30% de réorientation ou décrochage. ◆ En seconde GT, bon niveau de passage en première, avec des départs vers d'autres sections de lycée. <ul style="list-style-type: none"> ➢ Taux de passage vers les STS (voie pro uniquement) en progrès mais restant faible (13 ,4%)
<p><u>Objectifs partagés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Malgré des filières souvent choisies par les élèves, peu d'entre eux continuent de se former dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. Soit, ils décident dès la fin de la première année de changer de voie soit, ils le font une fois le diplôme en poche. Peut-être qu'ils ne sont pas assez préparés aux exigences du métier ◆ La lutte contre le décrochage scolaire reste un axe important à continuer de développer en partenariat avec l'équipe éducative, avec l'objectif que ces réorientations soient construites et réfléchies afin d'éviter les sorties sans qualification. ◆ Accompagner les élèves à profil particulier tout au long de leur scolarité sur le lycée (allophones, en situation de handicap...) pour favoriser leur adaptation, la construction de leur projet d'orientation et leur réussite.

ACTIONS RETENUES

◆ Dans le cadre de notre intervention sur l'EPLÉ l'accent sera mis sur l'entretien individuel auprès des jeunes, la diversité des choix d'orientation rend nécessaire un suivi individualisé.

Sur le niveau terminal :

➤ A la demande des PP, passage dans les classes pour présenter les formations post-bac et les procédures parcoursup.

➤ Un atelier pour les élèves de terminale Pro volontaires sera proposé courant février /mars sur la construction du projet.

◆ Travail en lien avec les familles, notamment dans le cas de la construction des parcours de réorientation.

◆ Nous restons à la disposition des équipes si des besoins particuliers émanaient au cours de l'année, afin d'y apporter notre expertise.

MOYENS MIS A DISPOSITION

Par le CIO : Deux Psychologue de l'Education Nationale
Mesdames Dimitra Dardagani et Sylvie Maurice

M^{me} Sylvie Maurice
Les Mardis matin
Participation au GPDS

M^{me} Dimitra Dardagani
Les mercredis ou jeudis matin

Par l'EPLÉ : GPDS

Un bureau

Le 27 Novembre 2019 à Caen

Le Directeur du CIO
Madame Nathalie Durantou


Directrice du C.I.O.

M^{me} Nathalie DURANTOU

Le Chef d'établissement
Monsieur Christophe Ganzitti

Les Psychologues E.N.
Madame Dimitra Dardagani
Madame Sylvie Maurice





Programme prévisionnel des Sorties pédagogiques 2020-2021

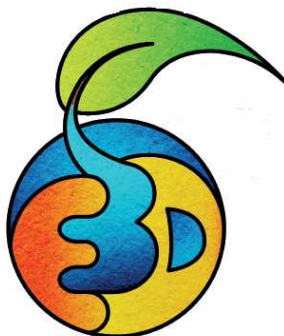
Dossier à compléter	Classes	Professeur référent	Intitulé	Objectifs, lieux	date	Part des familles	Part établissement		
X	2PRO3-2PROB-1PRO1-1PRO3-TPRO3	M. ROBIDEL	Visite du musée des Beaux-Arts	Découverte du musée, en relation avec le programme d'arts plastiques	?		460,00 €		
X	2PRO3	M. ROBIDEL	Alimentation et agriculture biologique	Visite d'exploitations en agrobiologie	?		500,00 €		
X	1PRO3-1PRO1	M. ROBIDEL	Mémorial	Guerres totales	?		372,00 €		
X	2PROB-TPRO3	M. ROBIDEL	Film ou Visite des archives départementales				340,00 €		
	TS1	MME LE ROUET, MM. DELAHAYE, LAVIGNE	Dîner caritatif Fondation Recherche Médical		mardi 20 avril 2021		- €		
	A déterminer	MME MADELEINE, MME MELLET	A la rencontre des arts vivants	Comédie de Caen	1er semestre		60,00 €		
	A déterminer	MME MADELEINE	Prix Manga	Bibliothèque de Caen	1er semestre		- €		
	A déterminer	MME MADELEINE	Accueil auteur	Philippe Arnaud	2e semestre		226,00 €		
	2ndes	MME MADELEINE	Prestation théâtrale	au lycée	2e semestre		1 250,00 €		
	2 classes de TPRO	MME MADELEINE	Finale du concours plaidoiries	Mémorial de Caen	janvier 2021		160,00 €		
	1 classe de 1PRO	MME MADELEINE	Connaitre le théâtre de sa ville	Le Sablier	mardi 15 décembre 2020		200,00 €		
	TPROA	MME MADELEINE, MME TIDGHI	Saint-Malo	Lien avec le programme d'histoire : grands navigateurs	2e semestre		800,00 €	33,33 €	
	1PROA-1HCR	MME MADELEINE, MME TIDGHI	Grand Hôtel de Cabourg		2e semestre		420,00 €	11,67 €	
	2PRO1	MME MADELEINE, MME TIDGHI, M. CAPILLON, M. PINET	Granville - cité corsaire		2e semestre		711,00 €	29,63 €	
	MCBAR	MME VAN LAEYS, MME BOISGONTIER	Découverte des distilleries locales		jeudi 19 novembre 2020		155,20 €	12,93 €	
	MCBAR	MME VAN LAEYS, MME BOISGONTIER	Angers, Cognac		13-15 janvier 2021	780,00 €	986,00 €	117,73 €	
	BTS1 - BTS2	M. KOZLYK	Festival des Savoirs et Saveurs en Normandie		2e semestre		1 100,00 €		
	BTS2	MM. KOZLYK, HUET, LAVIGNE	Soirée Resto du Cœur		jeudi 11 février 2021		- €		
	2STHR-TS1-1 TPRO	M. LEMARQUANT, MME MELLET	Lycéens au cinéma	Lux	Année scolaire 2020-2021		1 050,00 €		
	MC SOM	MM. PINET, JACQUEMARD, LEROY	Voyage dans le Bordelais		17-20 mai 2021	960,00 €	1 820,00 €	185,33 €	
Total (budget établissement)								10 610,20 €	



RÉGION ACADÉMIQUE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION



Établissement en Démarche
de Développement Durable



RÉGION
NORMANDIE

À Monsieur Christophe GANZITTI
Proviseur du lycée F. Rabelais
1 rue Elsa Triolet
14 123 IFS

Caen, le 05 mars 2020

Rectorat

**Division
Inspection
territoriale**

**Objet : Labellisation des établissements en démarche de
développement
durable (E3D)**

**Coordonnateur
académique EDD**

Dossier suivi par
Marc Dupin
IA-IPR SVT

Le Rectorat, en partenariat avec la Région Normandie, a réuni le jury académique « établissements en démarche de développement durable » (E3D) qui a décidé d'attribuer à votre établissement une reconnaissance officielle de l'engagement en faveur de l'éducation au développement durable et propose une labellisation au niveau 1.

Mél
marc.dupin@ac-caen.fr

Une cérémonie de remise des plaques signalétiques du label, officialisant cette reconnaissance E3D, sera organisée sans que nous ne puissions actuellement définir une date. Cependant, vous pouvez d'ores et déjà utiliser les éléments de communication fournis en pièce jointe.

Téléphone
02 31 30 15 35

Avec toutes nos félicitations à l'équipe de pilotage et aux différents acteurs de cette démarche éducative.

**168, rue Caponière
B.P. 46184
14061 CAEN CEDEX**

Marc DUPIN

Labellisation E3D

La part du colibri - Pierre Rabhi

« Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés et atterrés observaient, impuissants, le désastre. Seul le petit colibri s'active, allant chercher quelques gouttes d'eau dans son bec pour les jeter sur le feu. Au bout d'un moment, le tatou, agacé par ses agissements dérisoires, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Tu crois que c'est avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ? »
« Je le sais, répond le colibri, mais je fais ma part. »



Comité de pilotage E3D - Lycée hôtelier F. Rabelais

1 rue Elsa Triolet

14123 Ifs

02.31.46.52.50



Ifs, le 12 janvier 2020

Objet : Demande de reconnaissance e3d

Le Proviseur
Christophe GANZITTI

Madame, monsieur,

Téléphone :
02 31 46 52 50

Du fait de l'engagement, ces dernières années, de plusieurs acteurs du lycée François Rabelais pour mettre en place des actions en relation avec l'environnement, il est apparu aux membres de l'équipe éducative que nous devrions prendre position pour répondre à l'appel à reconnaissance E3D.

1 rue Elsa Triolet
BP 32
14123 Ifs

En effet, et même si nous venons de mettre en place notre comité de pilotage que depuis la fin de l'année 2019, l'établissement est en démarche de développement durable depuis plusieurs années.

Courriel :

ce.0142132s@ac-caen.fr

Très rapidement après leur installation à Ifs, les personnels de l'établissement ont été à l'initiative et ont participé à de nombreux projets en relation avec le développement durable.

Ainsi, dès mon arrivée, j'ai été sensibilisé par les membres de la communauté éducative et plusieurs projets phares m'ont alors été présentés.

Site internet :

<https://rabelais.etab.ac-caen.fr/>

Je peux notamment prendre deux exemples parmi ceux présentés dans le dossier joint qui montre l'implication collective ou le rayonnement extérieur de ces actions. Depuis 2016, toute l'équipe éducative du baccalauréat technologique STHR s'est investi avec la Municipalité de Ifs dans le projet « *Tous à table* » par lequel les élèves valorisent des produits considérés comme invendables (DLC dépassée, légumes défraîchis...). Après avoir participé à leur transformation avec des habitants de Ifs, ils les ont servis lors d'un apéritif dinatoire ouvert à toute la population au cours duquel la démarche d'accommodation des restes a été mise en avant. Ce projet mené en collaboration avec les services et les élus de la ville de Ifs est un projet phase de début de 1^{ère} STHR.

De même, le projet de construction d'un poulailler initié par un agent de la Région dès avril 2018 a trouvé écho auprès d'enseignants et auprès de plusieurs élèves qui sont investis pour finaliser l'action et assurer son entretien. C'est au cours de l'année scolaire 2019-2020 que le lycée verra son installation et assurera la valorisation de restes issus des repas servis quotidiennement à la cantine. La lutte contre le gaspillage alimentaire est en outre une cause pour laquelle les élus du CVL et les éco-délégués du lycée sont également porteurs d'idées et de projet à concrétiser. Ils réfléchissent à trouver des pistes pour limiter le gaspillage alimentaire à la cantine en sensibilisant leurs camarades, en cherchant à partager ce qui est pris sur le plateau plutôt que de le mettre au rebus.

De part sa spécificité de lycée hôtelier, l'établissement est donc particulièrement et doublement sensible à cette problématique. C'est donc naturellement que des enseignants en service et restauration se sont aussi inscrits dans cette dynamique au sein du comité de pilotage. Il s'agit notamment de mettre en application au sein des cours, les principes déjà en place pour la cantine scolaire et même d'aller plus loin en faisant des élèves les ambassadeurs de bonnes pratiques : réduction du gaspillage alimentaire, valorisation des déchets, démarche solidaire visant à utiliser des produits locaux issus de producteurs, produits de filière courte qui pourront faire l'objet d'une présentation aux clients du restaurant d'application sont autant de thèmes qui prendront formes dans les années à venir.

Les équipes du lycée François Rabelais sont actuellement mobilisées autour de la réécriture du projet d'établissement pour les années 2020-2024. Lors de la dernière journée de travail, un groupe constitué d'enseignants, d'agents administratifs et d'agents de la Région s'est particulièrement attaché à travailler cette question. Nous souhaitons que l'éducation au développement durable puisse être un des objectifs du projet d'établissement, voire soit partie intégrante de la labellisation du lycée des métiers et qu'ainsi le comité de pilotage puisse fédérer tous les projets en leur donnant un sens collectif.

Pour le lycée François Rabelais, madame Sophie WARNIER sera l'enseignante référente et le contact à mes côtés sur la démarche de l'établissement sur le volet du développement durable.

Christophe GANZITTI

ETAPE 1 – ORGANISATION DU PILOTAGE/ SUIVI

1.1 - Constitution du comité de pilotage

NOM	FONCTION	ROLE DU OU DES REFERENT(E)S
Ganzitti Christophe	Chef d'établissement	Superviseur
Malbaux Julien	Gestionnaire	Approvisionnement des achats
Abair Nora	CPE	Information & communication
Girard Charlotte	AED	Information & communication
Ranson Victoria	Agent	« Poulailler » & « entretien des locaux »
Hugues Duduit	Agent Région, Chef de cuisine	Restauration scolaire
Boisgontier Mary	Enseignante	Restaurant d'application
Busnel Erick	Enseignant	Information & communication
Le-Rouet Héloïse	Enseignante	« Poulailler » et « jardin aromatique »
Pinet Bruno	Enseignant	Restaurant d'application
Van-Laeys Aline	Enseignante	Restaurant d'application
Warnier Sophie	Enseignante	Enseignante référente E3D Hôtel d'application
Levéé Manon	Elève 1HCR	Information & communication : Récolter et transmettre au COPIL les idées nouvelles auprès de leurs camarades. Montrer l'exemple aux autres élèves, être un relai d'informations des enjeux et actions et transmettre l'envie de participer aux projets mis en œuvre.
Jobey Lili-Rose	Elève – 1STHR – éco-délégué	
Besnier Justine	Elève – TPROB – éco-délégué	
Gibon Paul	Elève -TSTHR – éco-délégué	

1.2 – Agenda du Comité de pilotage

Date	Ordre du jour
Mardi 07 janvier 2020 17h30	Première réunion Décision à prendre : dépôt de candidature pour la labellisation E3D Etat des lieux des actions menées Plan d'action : décider de 2 actions majeures à mener.
Jeudi 26 mars 2020 17h30	Préparation de la journée du mardi 07 avril 2020
Jeudi 04 juin 2020 17h30	Bilan de l'année Perspectives année scolaire 2020/2021

1.2 Compte-rendu de réunion du comité de pilotage – Etablissement E3D

Compte- rendu n°1

Date : Mardi 07 janvier 2020, 17h30

6 présents :

- M. Ganzitti, chef d'établissement
- Mme Ranson, agent de la Région
- Mme Girard, AED
- M. Busnel, enseignante
- Mme Lerouet, Enseignante
- M. Pinet, enseignant
- Mme Warnier, enseignante

4 absents, excusés :

- M. Dudit, agent de la Région, Chef de cuisine
- Mme Boigontier, enseignante
- Mme Van-Laeys, enseignante
- Mme Abair, CPE

1^{ère} réunion du comité de pilotage.

Mme Warnier, à l'initiative de la labellisation E3D, suite à la formation du PAF de novembre dernier, distribue à chacun des membres du Copil, une présentation de la démarche de labellisation ainsi que le formulaire de demande de reconnaissance E3D.

Le comité de pilotage, au vu des nombreuses actions menées en faveur du développement durable, décide de présenter un dossier de labellisation pour cette année scolaire même si le délai est très court.

Tous s'accordent pour dire que de nombreuses belles initiatives sont menées et que les élèves du lycée semblent être sensibles à l'écologie.

Sont ensuite listées, l'ensemble des actions menées. Pour donner sens et répondre aux exigences du label, le comité de pilotage se fixe un objectif principal, fédérer tous les acteurs de la communauté éducative aux actions menées et pérenniser certains engagements majeurs. A la lecture des projets engagés, on constate parfois un manque de communication en interne puisque certaines actions ne semblent pas être connues de tous. Le second objectif que se fixe donc le comité de pilotage est de travailler sur l'information et la communication par le biais d'affichages et de messages diffusés notamment sur les écrans dynamiques se trouvant dans les lieux communs du lycée.

Inquiétude pour la validation de notre dossier concernant le projet d'établissement actuel, qui ne fait pas mention de l'engagement de notre lycée en faveur du développement durable. Pour rappel, le lycée est banalisé vendredi 10 janvier après-midi prochain, pour écriture du nouveau projet d'établissement. Quelques membres du Copil font partie de la commission en charge de l'écriture de l'axe du projet d'établissement faisant mention du développement durable.

Se pose la question de savoir s'il est envisageable de fournir au dossier de labellisation notre nouveau projet d'établissement ultérieurement, après son écriture et sa validation au CA. S. Warnier se charge d'envoyer un mail à Aurélie Biscay, chargée de mission éducation au DD pour lui poser la question.

Réflexion sur le plan d'actions à mener :

Nous décidons de nous fixer un maximum de deux actions principales. De manière assez évidente et en lien direct avec nos actions actuelles et avec les secteurs d'activités de notre lycée, nous axons nos actions sur :

- **La gestion/la valorisation de nos déchets** dans l'ensemble du lycée, y compris sur les différents plateaux techniques : Les cuisines et le restaurant d'application, l'hôtel, la boulangerie, la pâtisserie et la boutique de vente à emporter.
- **Une politique d'approvisionnement des produits responsables** aussi bien pour les produits alimentaires que pour les autres achats et ce, également pour l'ensemble du lycée.

Le délai étant très court pour déposer le dossier, le Copil décide de se réunir lors de l'après-midi banalisé de vendredi 10 janvier 2020 pour le valider avant son envoi.

Fin de séance : 19h30

ETAPE 2 – DIAGNOSTIC / ETAT DES LIEUX

2.1– Démarche de consommation responsable privilégiant les produits issus de l’agriculture biologique et respectueux de l’environnement.

Une démarche est engagée pour proposer régulièrement des produits issus de l’agriculture biologique et respectant la saisonnalité des produits.

L’article 24 de la loi Egalim instaure d’ici 2022 l’obligation pour la restauration collective d’un objectif chiffré de produits bio. Elle prévoit également l’expérimentation de repas végétariens. Notre lycée n’a pas attendu cette date pour s’engager. Au self, la totalité des légumineuses, des pâtes et du riz sont bios et certains produits laitiers le sont également et en provenance d’une ferme locale, la ferme de L’Oraille. L’équipe a un partenariat avec une boulangerie caennaise bio « La Fallue » et propose ponctuellement, des pains spéciaux bios à la consommation. Un choix varié est proposé permettant aux végétariens et végétaliens de se nourrir sans aucune difficulté et ce, tous les jours de la semaine.

Afin de sensibiliser les élèves et d’informer les usagers sur la provenance, la conception et la qualité des produits servis, un codage est systématiquement intégré aux affiches de présentation des menus hebdomadaires. (Menu type en annexe 1)

Le restaurant d’application du lycée s’engage progressivement dans des achats responsables. Cette démarche reste largement perfectible et sera l’un des piliers de la démarche globale.

Les pailles et gobelets en plastique sont dorénavant bannis au profit de gammes en carton ou en fibre de maïs.

Thés, cafés, huiles d’olive et jus de fruits sont issus de l’agriculture biologique et/ou du commerce équitable.

Le jardin aromatique approvisionne le restaurant d’application en herbes aromatiques et décorations florales.

La responsable des approvisionnements du plateau technique privilégie les labels de qualité dans ses achats, notamment pour l’ensemble des produits laitiers ainsi que pour les viandes et charcuteries.

Afin de préserver la santé des utilisateurs et des usagers et afin de réduire l’empreinte environnemental, le personnel en charge du nettoyage des locaux privilégie l’utilisation de produits naturels :

- Machine à vapeur « Sanivap »
- Bicarbonate de soude
- Vinaigre blanc

L’équipe est largement favorable à ces usages et la responsable des achats, envisage de se procurer une gamme biologique pour les quelques produits phytosanitaires utilisés : Gamme Bio « Orapi ». (Annexe 2)

Dans le cadre des enseignements pédagogiques, les élèves de 1^{er} année BTS ont créé, dans le cours de l’année scolaire 2018/2019, une gamme de produits d’entretien naturels et bios afin d’entretenir les chambres de l’hôtel d’application. (Annexe 3)

2.2– Démarche de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des déchets.

Les déchets organiques du restaurant d'application sont transformés en compost.

Les huiles alimentaires sont recyclées en vue d'une production d'énergie électrique.

Le pain, non consommé par les usagers du self et du restaurant d'application est distribué à l'association « Agri-pain » qui le valorise en l'utilisant dans un processus de fabrication alimentaire pour animaux et contribuant également à générer de l'emploi. (Voir annexe 4)

Un poulailler va voir le jour début mars. Depuis la rentrée scolaire 2019, le tri sélectif du restaurant scolaire différencie les aliments pouvant être consommés par les poules, des autres déchets, non compostables, et ce, dans l'optique de sensibiliser les utilisateurs.

La démarche de réduction du gaspillage alimentaire et de valorisation des déchets fera l'objet de nos actions à venir. En effet, celle-ci est perfectible et nécessite des axes d'améliorations : Informer pour responsabiliser.

2.3 – Démarche solidaire et territoriale visant à rapprocher « producteurs et consommateurs » et favorisant l'économie locale.

Bon nombre des fournisseurs de la cantine scolaire et du restaurant d'application sont des producteurs locaux. Un récent partenariat avec « Les fermes d'ici » (groupement de producteurs locaux) va entériner l'engagement de l'équipe du self en faveur des produits « locavores ».

Des affichages à destination des consommateurs du self sont régulièrement mis en place. Elles valorisent ainsi le travail des locaux et engage à la fois, l'équipe de cuisine dans une démarche solidaire et les élèves préalablement informés de l'intérêt de soutenir et de pérenniser l'agriculture paysanne locale, en réduisant les temps de transport et en limitant les gaz à effet de serre et ainsi en soulageant la planète.

Plusieurs projets pédagogiques tendent à engager les lycéens dans une démarche écocitoyenne – Projets présentés en annexe :

- « Tous à table » (Annexe 5)
- Les mentions bar brassent leurs propres bières à la micro-brasserie bio « La Mouette » (Annexe 6)
- « Vers un élève ambassadeur du développement durable » (Annexe 7)
- Les boulangers et le Téléthon (Annexe 8)
- Sauvons la planète » (Annexe 9)
- « Un poulailler dans mon lycée » (Annexe 10)
- Le jardin aromatique et la « brigade verte » du lycée Rabelais (Annexe 11)

ETAPE 3 – 1^{er} PLAN D'ACTION ENGAGEES

Plan d'action n°1

Intitulé de l'action : Mieux gérer et mieux valoriser nos déchets

Présentation de l'action :

Continuer, renforcer l'engagement actuel de réduction de l'impact environnemental des repas du restaurant scolaire et des repas du restaurant d'application.

Ces démarches sont parties intégrantes des référentiels de formation de nos élèves : compétences attendues en tri et gestion des déchets, gestion des invendus et démarche de qualité visant à intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans leurs pratiques professionnelles.

Objectifs du projet d'établissement liés à cette action :

Installation systématique de poubelles de couleurs dans les classes, les lieux communs et les locaux d'enseignement professionnel ;

Valorisation des déchets ;

Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Actions concrètes :

→ Dans l'ensemble du lycée :

Mettre en place des affichages visant à informer et sensibiliser sur les actions menées en faveur de la gestion et de la valorisation de nos déchets.

Installer des poubelles permettant de collecter les déchets dans tous les espaces et de faire le tri en vue d'un recyclage :

Poubelles compartimentées : jaune pour les déchets plastiques, bleu pour les papiers et gris pour les autres déchets.

→ Au restaurant d'application :

Trier les déchets des cuisines et des restaurants et offices en investissant dans des poubelles de couleurs.

Proposer des portions « petite ou grande faim » aux clients du restaurant et d'une manière générale, réduire les quantités de produits servis. Sensibiliser les élèves en pesant les aliments de l'assiette « témoin » ou en observant les retours des plats.

Donner une seconde vie aux aliments non consommés : projet de réalisation de vinaigre de vin « maison » à partir des fonds de bouteille de vin.

Proposer aux clients d'emporter les restes de leur repas et/ou de leurs boissons dans un Gourmet Bag. L'objectif de cette action est de faire évoluer les comportements des consommateurs mais également des futurs professionnels de la restauration que sont nos élèves.

Sensibiliser les élèves à la maîtrise de l'empreinte carbone (volume de CO₂ émis dans le mode de fonctionnement) en utilisant l'application « Bon pour la planète » qui permet de saisir les ingrédients détaillés d'une recette et d'appréhender ainsi la variation des impacts selon les choix opérés.

Bannir le plastique en pérennisant les actions déjà engagées (pailles et gobelets).

Être vigilant aux quantités de produits commandés et se soucier de valoriser systématiquement les marchandises non consommées en vue d'un réemploi.

Mettre en place un protocole avec un système d'étiquetage des produits entamés réglementant l'utilisation dans le temps.

→ Au restaurant scolaire :

Pérenniser l'action contre le gaspillage du pain, principal déchet du self : Exposition du pain gaspillé en grande quantité dans un « gâchis-mètre » ; Diffusion sur un stand d'information du volume de gaspillage, sensibilisation des élèves et questions posées sur les stratégies pour limiter ces pertes.

Mettre en place une boîte à idées, dans le self sur les attentes des consommateurs : propositions/ suggestions de plats attractifs pouvant être validés par la « commission menu », sous réserve de respect de l'équilibre alimentaire.

Réduire la variété des produits proposés : Si la variété alimentaire au sein d'un repas équilibré est essentielle, le nombre de plats proposés doit être raisonnable pour éviter les invendus et donc le gâchis. Nul besoin de proposer plus de deux entrées et deux desserts sur le linéaire et se concentrer plutôt sur la qualité et non sur la quantité.

Réduire les quantités alimentaires servies dans l'assiette et notamment les protéines animales. Sensibiliser ainsi les élèves à un nouveau mode de consommation ne mettant pas au centre de l'assiette, la viande et le poisson.

Mise en place d'une table de troc : Le principe est simple et peu onéreux. Lorsqu'à la fin de son repas, un élève s'aperçoit qu'il a eu « les yeux plus gros que le ventre », il dépose son fromage et/ou son dessert sur une table dédiée. Un camarade qui a encore faim n'aura plus qu'à aller se servir. Une vraie économie est ainsi réalisée car dans une collectivité tout ce qui sort de la chaîne du froid ne peut y retourner et doit donc être jeté.

Pérenniser les actions contre le gaspillage alimentaire lors de la journée « anti-gaspi » du 7 avril 2020 avec l'intervention des « Léopards du tri » : contingent de volontaires missionné par la Région Normandie pour sensibiliser et conseiller les normands sur le traitement des déchets organiques de proximité et pour banaliser le geste de compostage des déchets alimentaires.

Retravailler les messages de communication mis en place contre le gaspillage alimentaire et clarifier les pictogrammes sur le linéaire de tri des déchets.

Informers les utilisateurs du self sur les actions de valorisation des déchets.

Un soutien du Syvedac de Colombelles vient entériner la lutte contre le gaspillage alimentaire du restaurant scolaire.

1^{ère} étape : pesée des marchandises non consommées afin d'estimer la perte puis, accompagnement dans la mise en place de mesures correctives.

Plan d'action n°2

Intitulé de l'action : Consommer responsable : Manger bio, local, de saison.

Présentation de l'action :

Nos élèves ont la chance de vivre dans un pays de terroirs, patrie des appellations d'origine et haut lieu mondial de la gastronomie. Autre privilège, beaucoup moins glorieux : la France est le troisième pays consommateur au monde de pesticides.

Les écoles hôtelières forment les futurs professionnels de la restauration commerciale et collective et se doivent de transmettre et de valoriser les savoir-faire et la qualité des produits ainsi que les échanges entre producteurs, artisans, restaurateurs et consommateurs.

Dynamiser l'économie locale, préserver l'environnement et réduire la pollution liée aux transports, se dégager de la dépendance face aux circuits de la grande distribution ou de l'agroalimentaire et donner sens aux élèves en mangeant ou en travaillant des matières premières issues de producteurs locaux.

Manger « bio » pour éviter les pesticides, les OGM et les engrais chimiques.

Redonner sens à l'expression « fruits et légumes de saison » en privilégiant voire en respectant scrupuleusement la saisonnalité des produits.

Ces démarches sont parties intégrantes des référentiels de formation de nos élèves : connaissance des grandes tendances de comportement et de consommation des clientèles.

Objectifs du projet d'établissement liés à cette action :

Circuit d'approvisionnement locaux et/ou en agriculture raisonnée ou biologique ;
Respect de la saisonnalité des produits ;

Actions concrètes :

Entériner les actions menées et engager des partenariats viables et pérennes avec des producteurs locaux et/ou proposant une agriculture raisonnée et/ou biologique aussi bien au restaurant scolaire que dans les ateliers pédagogiques.

Créer du lien entre ces producteurs et nos élèves : Rencontrer les producteurs lors des livraisons de marchandises afin que soit présentés les produits, les process de fabrication de nos fournisseurs aux élèves dans le cadre des enseignements expérimentaux, engager des actions où sont mises en valeur le savoir-faire et la qualité des produits de nos partenaires (flyers à l'accueil du restaurant, dégustation et vente, portraits de producteurs locaux)

Engager les élèves dans un argumentaire de vente au restaurant pédagogique en faveur de la qualité des produits livrés et valoriser ainsi la démarche et l'engagement du lycée en faveur du développement durable auprès de notre clientèle.

S'engager à respecter la saisonnalité des produits et à concevoir des menus au restaurant scolaire et au restaurant d'application tenant compte de ces contraintes.

Augmenter la part de denrées végétales et sensibiliser les élèves au flexitarisme : mode de consommation raisonnée visant à manger moins, mais en conservant une très grande diversité alimentaire, en limitant sa consommation de protéines animales, en cherchant des alternatives dans les protéines végétales, comme les légumineuses.

Privilégier dans tous les achats, des produits porteurs d'un label de qualité et/ou d'un label officiel écologique.

ANNEXE 1

Menu du 13 au 17 janvier 2020

	MIDI			SOIR		
	Entrées	Plats chauds	Desserts	Entrées	Plats chauds	Desserts
LUNDI	# Salad'Bar	Navarin d'agneau à la tomate	Crème Catalane	Coeurs d'artichaut	Omelette au fromage	Crème chocolat
	Macédoine oignons durs	Poisson frais du jour sauce diablée	Compote d'ananas	Rillettes de saumon	Poisson du jour	
	Potage Haricots rouges à la Mexicaine	Printanière de légumes			Ratatouille	
	Salade Andalouse	Flageolets			Pâtes	
MARDI	# Salad'Bar	Escalope de dinde sauce aux poivrons	Flan pâtissier	Brocolis vinaigrette	Cheeseburger sauce barbecue	Fondue coromel
	Guacamole et tortillas	Poisson du jour sauce au cidre	Abricots au sirop	Tartare de champignons	Poisson du jour	
	Pomelos	Riz aux champignons			Salade	
	# Salade Gapençaise	Epinards à la crème			Potatoes	
MERCREDI	# Salad'Bar	Filet de daurade sauce aurore	Teurgoule	Concombres à la Bulgare	Petit salé	Brookie
	Chou blanc au chorizo	Langue de boeuf sauce à la crème	Compote de pommes en morceaux	Poussin de soja aux crevettes	Poisson du jour	
	Mousse de betterave	Carottes braisées			Lentilles	
	Salade Marco Polo	Pommes vapeurs			Choux de Bruxelles	
JEUDI	# Salad'Bar	Pavé de boeuf sauce au poivre	Tartelette au citron	Terrine de poisson	Aiguillette de poulet sauce à la citronnelle	Verrine aux fruits rouges
	Duo de carottes et radis noir à la Normande	Poisson du jour sauce Dieppoise	Cocktail de fruits	Andouille de Vire	Poisson du jour	
	Taboulé				Riz	
	Bouquets mayonnais	Pâtes			Julienne de légumes	
		Endives braisées				
VENDREDI	# Salad'Bar	Palette de porc sauce diable	Liégéois			
	Satode de mèche aux miettes de surimi	Poisson du jour sauce citronnée	Compote de poires			
	Mouli thaï					
	betteraves					
	Pomelos	Biz tendre				

Assaisonnement basses calories répondant aux obligations du GEMRON

Petit déjeuner : Café, thé, lait, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base.

Plateau de fromages : brie, ste maure, comté, livarot, neufchatel, st paulin

Constantes Salad'Bar : Carottes râpées, tomates, betteraves, concombres, céleri remoulade, maïs.

Constantes Desserts : Yaourt aux fruits, plateau de fruits de saison.

Produits BIO FIBRES COURTES Assemblage sur place Produit fait maison

L'Adjoint Gestionnaire L'Infirmière Le Proviseur

ANNEXE 2

ORAPI HYGIENE s'inscrit dans une démarche environnementale et s'engage à respecter la nature :

- en privilégiant des produits qui allient performance, écologie et sécurité,
- en privilégiant les formulations dont les composants limitent les rejets nocifs dans l'environnement,
- en proposant des conditionnements qui limitent les rejets d'emballages et favorisent le recyclage.

LES PRODUITS BE ORAPI COMBINAIENT

BIOTECHNOLOGIE

- Élimination des odeurs
- Performance des produits

SÉCURITÉ À L'UTILISATION POUR LE PERSONNEL

- pH neutre
- Produits non classés dangereux à la dose d'emploi (conformément au Règlement CLP)

IMPACT MINIMAL SUR L'ENVIRONNEMENT

- Respect de l'environnement (rejet DBO/DCO)
- Produits concentrés (réduction des déchets d'emballages)

RÉMANENCE DE L'ACTIVITÉ DES PRODUITS

- Action de nettoyage continue

ANNEXE 3

LYCÉE FRANÇOIS
RABELAIS IFS

**PRODUIT ROUGE
NETTOYANT SOL**

**MODE D'EMPLOI
Produit ROUGE :**

Usage : Sol

Matériel : un seau/ une MOP

Composition : Cristaux de soude, savon de Marseille, eau, huiles essentielles

Procédure d'utilisation :

- * Mettre dans un seau d'eau chaude une dose de 5 cl.
- * Imbiber la MOP dans le seau, l'essorer puis passer la serpillière dans la salle de bain et la chambre.
- * Laisser sécher la pièce à l'air libre en ouvrant les fenêtres.

Précautions d'emploi :

Utiliser des gants

En cas de contact avec les yeux, rincer abondamment

ANNEXE 4

Près de Caen, Agri'pain transforme le pain perdu en emplois

Source : Journal « Ouest-France »

Agri'pain solidarité, situé à Colombelles, transforme des invendus de pain collectés dans le Calvados en alimentation pour le bétail.



Lutte contre le gaspillage alimentaire et économie sociale et solidaire

Lutter contre le gaspillage alimentaire tout en créant des emplois : c'est le pari de l'association d'insertion sociale et professionnelle **Revivre**.

800 tonnes de pain sont collectées chaque année auprès des commerces, ainsi que des moyennes et grandes surfaces de l'agglomération caennaise.

Une matière brute qui est ensuite transformée en complément alimentaire pour le bétail. « *Un produit aussi digestif et nutritionnel que le maïs en grain* », assure **Fabrice Bourdeau**, le directeur de Revivre.

Pour réaliser les tournées de collecte et faire tourner les machines (trancheuses, cellule de séchage, broyeuse), le chantier d'insertion propose quatorze postes de travail. Destinés à des personnes éloignées de l'emploi, ils doivent être l'occasion pour eux de se forger une expérience (en production ou en logistique par exemple), voire de se former pour se réinsérer professionnellement.

Des soutiens privés et publics

Une renaissance, comme celle de ce chantier d'insertion. Agri-pain est né sur les cendres d'une initiative lancée en 2006 par Pain contre la faim. En sept ans, cette association était parvenue à récolter plus de 1 800 tonnes de pain invendu et avait permis à 200 personnes de retrouver le chemin de l'emploi. Mais, déficitaire, l'activité avait dû s'arrêter en février 2013.

Soutenue par la Maison de l'Emploi et de la Formation de l'Agglomération Caennaise (Mefac) et par la Communauté d'agglomération Caen la mer, Revivre s'était portée candidate à la reprise, à condition de pouvoir la pérenniser. L'étude réalisée dans la foulée par un cadre en demande d'emploi grâce au dispositif Senior Innov (1) en avait démontré l'intérêt et la faisabilité.

Agri-pain bénéficie aujourd'hui du soutien de nombreux mécènes, qui ont contribué au projet à hauteur de 246 000 euros, et des collectivités publiques. « *Cette initiative nous démontre que dans un contexte économique difficile, les solutions viendront des acteurs locaux dont l'action sur le terrain est primordiale* », a souligné **Joël Bru-neau**, président de Caen la mer.

ANNEXE 5



Projet de classe des 1STHR

Projet pérenne depuis 3 ans dans le cadre du partenariat de proximité entre la ville d'Ifs et le lycée François Rabelais

Au programme : Partage - échange autour des journées « Tous à Table », Zoom sur la cuisine « anti-gaspi ».

→ Cuisinez... Déchet !

Valorisation culinaire de dons alimentaires de commerçants locaux (marchandises consommables mais non commercialisables : produit en date courte ou produit au visuel peu ou pas vendeur tels que légumes « gueules cassées »).

Sensibilisation des élèves et des habitants d'Ifs au gaspillage alimentaire.

→ Déco... Euro !

Valorisation des mets réalisés sous forme d'un buffet cocktail partagé par les habitants de la ville
Décor à partir de matériaux recyclés ou réemployés.

→ Recette... Emplette !

Valorisation des paniers (« restes des restes ») à distribuer aux habitants « dans le besoin ».

ANNEXE 6



Les élèves de MC Bar brassent pour la deuxième année consécutive leur propre bière à la micro-brasserie bio La Mouette, à Caen....

La Mouette, micro-brasserie bio, urbaine et artisanale à Caen a ouvert ses portes aux élèves de Mention Complémentaire Barman pour leur apprendre à fabriquer de la bière

Le temps d'une matinée, Olivier Guéren, co-fondateur et gérant de la brasserie La Mouette avec Hugo Guéren, a encadré les élèves de MCB dans ses locaux.

Sous ses directives et ses conseils avisés, les élèves ont réalisé deux brassins pédagogiques : une bière blonde et une bière ambrée.

Objectifs pédagogiques en lien avec la démarche de développement durable :

→ Démarche durable : Découvrir des produits issus d'une démarche respectueuse du travail de l'homme et de l'environnement et donnant priorité aux produits issus de l'agriculture biologique.

→ Démarche solidaire : S'appuyer sur des pratiques de partage, de transmission de savoirs et de savoir-faire.

→ Démarche territoriale : Sensibiliser les élèves à l'économie locale en favorisant l'échange avec une petite structure locale engagées dans une initiative valorisant notre territoire.



ANNEXE 7

Intitulé du projet : **Projet chef d'œuvre - Vers un élève ambassadeur du développement durable**

CLASSE DE 1HCR – Année scolaire 2019/2020

Objectif(s) du projet :

Faire des élèves de la classe de 1^{er} année CAP « Hôtel/Café/Restaurant » des référents en matière de développement durable, porteurs de valeurs écocitoyennes auprès de l'ensemble des acteurs du lycée et ce, par le biais d'actions concrètes menées tout au long de l'année scolaire.

Descriptif du projet et calendrier prévisionnel :

1^{ER} trimestre : phase de sensibilisation des élèves au développement durable et interrogation sur les enjeux actuels en termes de DD puis phase de réflexion sur les actions à mettre en place.

- C'est quoi le changement climatique ? C'est quoi le développement durable ?
- La jeunesse se met en grève pour le climat - Greta Thunberg, une jeune militante suédoise pour la lutte contre le réchauffement climatique
- Visionnage du Film documentaire « Home » de Yann-Artus-Bertrand
- Visite de Syvedac (syndicat pour la valorisation et l'élimination des déchets de l'agglomération caennaise) dans le cadre de la semaine européenne de la réduction des déchets.

2^{ème} et 3^{ème} trimestre : phase de réalisation des actions :

Le pilier de l'éco-responsabilité : Les 5 « R »

Responsabiliser - Réduire – Recycler – Réparer - Réutiliser

→ Réalisation de poubelles à tri sélectif : poubelles à papier en carton recyclés à disposer dans les salles de classe du lycée et poubelles à plastique réalisées à partir de bouteilles en plastique à disposer dans les couloirs du lycée.

→ Réalisation de panneaux pour le self du lycée visant à réduire le gaspillage alimentaire et informant les usagers sur la conduite à tenir concernant le tri sélectif des déchets et plus particulièrement sur les déchets destinés à alimenter les poules de la basse-cour du lycée.

→ Réalisation d'une enquête visant à évaluer :

- Le degré de connaissance et l'engagement des différents acteurs face au développement durable
- Leur motivation et leur implication actuelle et future au sein du lycée

→ Campagne de communication et d'information sur les données recueillies au terme de l'enquête et affichage des posters de la fondation « Good Planet » visant à sensibiliser aux 17 piliers du développement durable.

→ Conception et réalisation d'un cocktail apéritif locavore, bio et « anti-gaspi » dans le foyer du lycée à destination de tous et ce, avant le passage au self.

Intervention lors de ce repas des « Léopards du tri » : contingent de volontaires missionné par la Région Normandie pour sensibiliser et conseiller les normands sur le traitement des déchets organiques de proximité et pour banaliser le geste de compostage des déchets alimentaires

→ Participation au concours « 100 défis pour ma planète ».

ANNEXE 8

Les boulangers et le Téléthon



lundi 9 décembre 2019, par Administrateur, Professeurs de boulangerie-pâtisserie.

C'est dans le cadre du Téléthon que les élèves de mention complémentaire ont eu le plaisir de s'initier aux gestes ancestraux.

En effet, lors d'un TP déplacé en partenariat avec le comité des fêtes d'Avenay, les élèves du lycée Rabelais ont préparé et cuit 160 pains de campagne dans le four à bois communal. Pour appréhender ces gestes presque oubliés, M.Marie (MOF) et ancien professeur, a repris du service afin de transmettre son savoir faire à la jeune génération. Un échange très riche et apprécié de tous dans un cadre chaleureux avec des effluves très appétissantes !!!!!



ANNEXE 9

SALVAR EL PLANETA : iniciativas colectivas e individuales. Cómo ir más allá de la denuncia y actuar para preservar el medio ambiente?

=> **sauver la planète, initiatives collectives et individuelles. Comment aller au-delà de la simple dénonciation et agir pour préserver l'environnement ?**

1. **DOCUMENTS DECLENCHEURS** : (prise de parole guidée pour méthodologie)

Curso de cooperativismo (affiche pour une conférence sur le développement rural)
// Autorretrato en la frontera (autoportrait de Frida Kahlo)

=> bilan : les dangers de l'industrialisation, l'être humain au centre de la protection de la nature

2. **SKA-P, DECADENCIA** => chanson engagée pour dénoncer la passivité des gouvernements (évocation de la COP Kyoto)

// COP 25 EN MADRID (article de presse)

=> comment exprimer une indignation => rédiger trois phrases sur le modèle donné à partir de la chanson de Ska-P

TM : présenter une synthèse des deux documents étudiés en la contextualisant dans la séquence

=> **denuncias y acciones concretas** (dénonciations et actions menées)

3. **DIA INTERNACIONAL DEL MEDIO AMBIENTE** (compréhension de l'oral sur la journée mondiale de l'environnement)

> Actions individuelles dans notre quotidien

4. **Textes : ALTERNATIVAS A LAS DERIVAS DEL PROGRESO** (par groupes)

- > le covoiturage
- > le tourisme « vert »
- > le recyclage artistique

> débat : questions sur chaque initiative => laquelle te semble la plus efficace / attractive / réalisable ?
=> expressions de l'opinion et du débat

5. **Préparation / réalisation PF // évaluation Compréhension de l'écrit (peuple guatémaltèque qui interdit l'utilisation d'emballages plastiques / magazine National Geographic qui arrête d'emballer ses revues dans un plastique)**

PROJET FINAL :

> action de sensibilisation au sein de ton lycée : mesures collectives / individuelles à mener

=> « Instituto François Rabelais – tiempo de actuar ». (référence au nom du projet voté à la COP25)

ANNEXE 10



PROJET « UN POULAILLER DANS MON LYCEE »

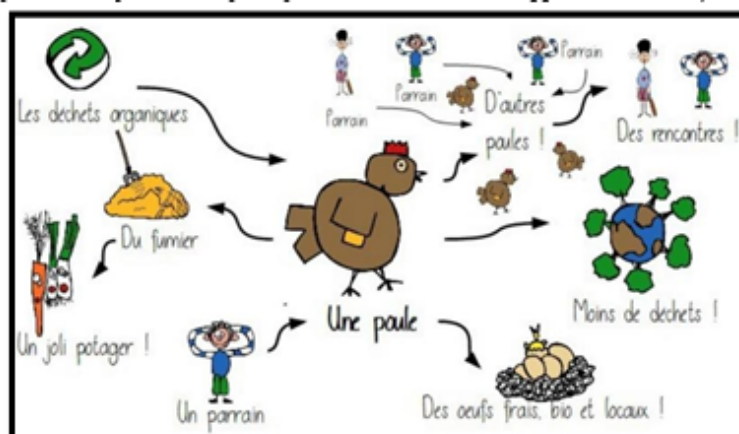
DEMARCHES ANTI-GASPI au LYCEE F. Rabelais - IFS

ANNEE SCOLAIRE 2019/2020

Quoi ?

Présentation de l'idée globale

Mise en place d'un *poulailler collectif* accueillant 8 poules de races afin de diminuer les déchets de la cantine scolaire. La démarche de la mise en place du poulailler repose sur un principe fondamental : *le développement durable.*



Pourquoi ?

Démarches mises en œuvre 2018-2019 et constats

Mise en place d'un tri sélectif précis à compter du 21 janvier 2019 au self. **Objectif : réduire !**

Résultats obtenus sur l'alimentaire :

Diminution de **12.5 Kg de PAIN** en 2 semaines, soit **35.90 %** en moins à la **poubelle**.

Semaine 1	→	Semaine 2	→	Semaine 3
19.5 Kg	→	7.2 Kg	→	7 Kg

... et ... **8 sacs de déchets alimentaires !**



Sachant qu'**une poule** peut ingérer jusqu'à 150 Kg de déchets alimentaires **par an**.



Les intérêts pédagogiques du projet

- ✓ Prises de décisions, responsabilités, organisation & collaboration.
- ✓ Créativité, solidarité, esprit d'initiative, esprit d'équipe, lien social & autonomie.
- ✓ Gestion de l'hygiène, du budget, des approvisionnements & de la vente.
- ✓ Projet innovant, dans l'air du temps & écoresponsable.
- ✓ Education populaire & pédagogie active.
- ✓ Engagement citoyen & effet miroir.
- ✓ Relever un défi environnemental & faire parler de nous.
- ✓ Communiquer, informer, former & remédier.
- ✓ Valoriser le produit :
 - ⇒ Déchets alimentaires du self.
 - ⇒ Œufs récoltés de la ponte.

Où ?

Lieu de disposition du poulailler

Situé aux arrières du lycée, à proximité du self-service, le poulailler est un abri de jardin de 9 m² posé sur une dalle en béton avec un espace destiné à l'équipement. L'ouverture et la fermeture de la porte seront réalisées automatiquement matin et soir. Un grillage à petites mailles disposé autour permettra aux 8 poules de se dégourdir sur 60 m².



Quand ?

Retour sur les temps forts

Fin 2018 : Début du projet, idée lancée par Victoria Ranson.
 2018-2019 : Construction du projet avec l'aide de Héroïse Le Rouet. 29 avril 2019 :
 Validation du dossier à l'unanimité au CA.
 2019 : Mise en place du poulailler.
 2019-2020 : Mise en fonctionnement, organisation des équipes, suivi de l'entretien....

Temps de mise en œuvre : le plus longtemps possible !



Qui ?

Intervenants & Acteurs du projet

Les encadrants et porteurs du projet : Mme Ranson Victoria et Mme Le Rouet Héroïse.

- Accompagnement des élèves sur site et en se réunissant régulièrement.

Les élèves :

- Un groupe d'élèves recruté sur la base du volontariat et donc partie prenante du projet après affichage d'un « appel à inscription ».
- Au total 18 personnes inscrites, de classe et/ou niveaux différents



- * 14 élèves 2 PRO → 1 PRO
- * 2 élèves 1 PRO → T PRO
- * 2 élèves MC DESS → sortants.

ANNEXE 11

LE JARDIN AROMATIQUE ET LA BRIGADE « VERTE » du LYCEE F. RABELAIS



Depuis Septembre 2016, des professeurs et des élèves volontaires s'occupent du jardin aromatique se situant dans un patio de plus de 220 m² dans la zone professionnelle du lycée.

Composé de 58 carrés d'1 mètre carré, il est utilisé pour proposer aux élèves et aux professeurs de maintes variétés d'herbes et de fleurs aromatiques, comestibles et condimentaires.

Aux classiques thym, romarin, ciboulette et menthe s'ajoutent des herbes et des fleurs moins connues ou délaissés : thym corse, menthe fraise, hysope, pimprenelle, immortelle de corse, agastache, ... Actuellement, 33 variétés sont présentes.

Un composteur est installé dans le patio pour produire, à l'aide des déchets organiques et compostables du restaurant d'application, un fertilisant naturel pour les plantes du jardin.

Objectifs pédagogiques :



Découvrir et reconnaître (au visuel, à l'odorat et au goût) les principales herbes aromatiques utilisées en restauration.



Sensibiliser les élèves à l'agriculture biologique et développer chez eux la démarche de développement durable en introduisant des notions de saisonnalité en respectant le cycle naturel des saisons.



Sensibiliser les élèves à l'intérêt d'être indépendant, « auto-suffisant » dans sa production d'herbes aromatiques.



Favoriser la biodiversité et la présence d'insectes (papillons, abeilles grâce aux plantes mellifères) et autres micro-organismes.