RÉGION
NORMANDIE

Temps d’échange démarche d’accompagnement à l’évolution des métiers et des organisations

25/06/2019

RÉGION
NORMANDIE
www.normandie.fr

Sommaire

1. Rappel de la démarche
2. Points d'avancement de la démarche
3. Points d'avancement sur les formations en lien avec la DAEMO

RÉGION
NORMANDIE

1. Rappel de la démarche

La DAEMO

Pourquoi une démarche d'accompagnement?

A compter du 1er septembre 2019, nouveau cadre de référence mis en œuvre en termes de fonctionnement:

- Mise en œuvre des nouveaux emplois-repère
- Mise en œuvre du principe de la poly-compétence
- Harmonisation des modalités de remplacement
- Charte du temps de travail unique et commune
- Amélioration de la prise en compte des principes de prévention des risques au sein des organisations de travail
- Modalités d'attribution des dotations en moyens humains

Chaque établissement doit établir ou ajuster son organisation de travail pour chacun des services (restauration, entretien des locaux, maintenance, espaces verts, lingerie etc.) à travers **un projet organisationnel**

La DAEMO

Qu'est-ce qu'un projet organisationnel?

- Établir l'organisation cible du service, *qui fait quoi? A quelle fréquence?*
- Déterminer les points forts et les points à améliorer du fonctionnement et de l'organisation, *au regard du nouveau cadre de référence.*

- Le projet organisationnel s'élabore autour d'une **réflexion collective**

SUR
le quotidien, l'organisation, le fonctionnement

POUR
S'assurer du respect du principe d'équité souhaité via le nouveau cadre RH harmonisé,
Améliorer les organisations, les pratiques, la qualité de vie au travail

- Penser une organisation soucieuse des valeurs du nouveau cadre RH harmonisé;
- Favoriser la solidarité au sein des équipes;
- Mettre en place une organisation répondant aux besoins propres à chaque service

RÉGION
NORMANDIE

2. Les points d’avancement de la démarche

Les points d'avancement de la démarche

Les points d'étape auprès des EPLE

A l'issue de la première rencontre, plusieurs modalités de suivi sont mises en place:

- Echanges sur site (environ 100 visites au 3/06)
- Point par téléphone
- Point par email
- Avec la chargée de projet et managers RH, adjointe DGA si besoin

En fonction des situations rencontrées, des besoins, un accompagnement spécifique peut être proposé:

- Présentation collective de la démarche (environ 10 au 21/06)
- Présentation conjointe EPLE-DECO des modalités d'organisation pour la rentrée
- Accompagnement RET
- Sollicitation autres directions (DLN- conseillers techniques restauration /entretien des locaux)

« 132 lycées, 132 façons d'accompagner la DAEMO »

Les points d'avancement de la démarche

La communication auprès des EPLE

Deux courriers partagés

Pour les 92 EPLE ayant l'information sur les données brutes:

- Rappeler les éléments de lecture à prendre en compte
- Rassurer quant à la démarche progressive et respectueuse des spécificités de chaque site
- Rappeler les documents à transmettre dans le cadre de la démarche: *l'état des lieux du fonctionnement par service; la fiche de suivi et de répartition des ETP; les fiches de poste; la fiche de mise en œuvre du projet organisationnel*

Pour les 40 EPLE n'ayant pas connaissance des données brutes (en attente des métrés):

- Informer sur les modalités pour la rentrée prochaine (effectifs permanents identiques)
- Rassurer quant à la démarche progressive et respectueuse des spécificités
- Rappeler les documents à transmettre dans le cadre de la démarche: *l'état des lieux du fonctionnement par service; la fiche de suivi et de répartition des ETP (au regard des effectifs actuels); les fiches de poste (actualisées ou non)*

Les points d'avancement de la démarche

Point sur les états des lieux effectués

RESTAURATION

- Réflexions sur les organisations actuelles au regard des données brutes cuisinier, magasinier alimentaire, AER etc. de la nouvelle charte du temps de travail
-Réflexions sur la nécessité de revoir les procédures, protocoles, règles HACCP

ENTRETIEN DES LOCAUX

- Réflexions sur la nécessité de revoir les répartitions/ équité secteurs; organisation en secteur plutôt qu'en binôme; revoir les fréquences de passage; les protocoles de nettoyage etc.

MAINTENANCE

- Réflexions sur la nécessité de planifier les activités; mettre en place des outils de reporting; clarifier les procédures d'intervention

ACCUEIL

- Dans le cadre de l'évolution des métiers, identifier les agents d'accueil (notamment le « deuxième agent » qui peut parfois être AER)

Les points d'avancement de la démarche

Point sur les états des lieux effectués

L'IMPORTANCE DES REFLEXIONS COMMUNES ENTRE LES SERVICES

- Réflexions sur la ventilation ETP au regard des données brutes, volonté de « rééquilibrer » entre l'entretien des locaux et la restauration
- Présentation de la démarche aux agents en plénière
- Entretiens avec les agents réalisés sous différents formats: de façon individuelle ou collective
- Développer le lien avec les élèves pour que les agents soient identifiés, reconnus
- Analyser/ réfléchir aux éventuelles transformations de poste au regard des souhaits d'évolution/ d'optimisation d'organisation

A noter une implication et un engagement de la part des responsables d'équipe technique

Point sur les états des lieux effectués

LES QUESTIONS/INTERROGATIONS EN LIEN AVEC LA DEMARCHE

- L'appropriation de la lecture des données brutes en ETP (et non en nombre de postes/ agents)
- L'organisation en continu sur la journée sans coupures en restauration
- Les réticences de quelques agents à intervenir en restauration ou à l'entretien des locaux (retour sur les entretiens individuels)
- Les difficultés à se projeter sans la connaissance des données brutes
- Les difficultés à se projeter quant au déploiement des équipes mobiles de maintenance
- Les difficultés à se projeter en tant que responsable et « œuvrant »

Les points d'avancement de la démarche

Point d'information sur le mouvement en cours

AER, RET, cuisinier, magasinier alimentaire	postes
MANCHE	15
EURE	4
ORNE	18
SEINE MARITIME	18
CALVADOS	15
TOTAL	**70**

Organisation des jurys de recrutement entre le 24 juin et le 5 juillet 2019

Pour les **postes OMS:** organisation des jurys entre le 8 juillet et le 17 juillet 2019 (environ 30 postes)

Les **postes accueil (non préemptés)** sont en diffusion sur Viking (**réservés aux agents d'accueil titulaires en poste)**

Les postes sont ouverts aux agents titulaires, stagiaires et contractuels (au moins 300 jours de contrat)

RÉGION
NORMANDIE

2. Les points d’avancement sur la formation en lien avec la DAEMO

Les points d'avancement en lien avec la formation

Pour les RET

La dynamique du dispositif global d'accompagnement à la professionnalisation
- les formations socles du management ont permis d'effectuer une analyse des besoins en compétences spécifiques pour affiner le programme de formations complémentaires

LES FORMATIONS COMPLEMENTAIRES (320 inscriptions)
- Savoir gérer les conflits (4 groupes)
- Savoir accompagner le changement dans un contexte d'évolution des métiers, des compétences, des organisations de travail (10 groupes)
- Organiser son temps de travail (2 groupes)
- Affirmer son positionnement (2 groupes)

LE CLUB DES MANAGERS

Participation à la première séance de l'ensemble des RET **(253 RET)**

2ème journée en juin (matin: informations sur les directions RH; après-midi: atelier sur le thème de la poly compétence) **(156 RET inscrits au 18/06)**

3ème journée en octobre **(145 RET inscrits au 18/06)**

Les RET sont invités à participer à la 2ème et /ou 3ème journée du club des managers

Les points d'avancement en lien avec la formation

Pour les agents des lycées

Recensement effectué auprès des EPLE et RET

300 demandes de positionnement au 21/06/19 parmi les thématiques proposées

Service	Formation	Programmation annuelle
Entretien et service général	Nettoyage des locaux et matériels en restauration collective	5
	Les techniques de base d'hygiène de base d'hygiène et d'entretien des locaux	1
	Les techniques d'entretien des locaux	8
Restauration collective	Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) – niveau 1	16
	Elaboration des menus	3
	L'accueil en self	1

RÉGION
NORMANDIE
www.normandie.fr