

LA RESTAURATION AU LYCEE PROFESSIONNEL HENRI BRULLE



REGLEMENT PARTICULIER DU SERVICE DE RESTAURATION

Conseil d'administration Juin 2020

La loi 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales a transféré à la Région la compétence en matière de restauration scolaire et d'hébergement, qui en fixe les modalités d'exercice. Le chef d'établissement assure la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité territoriale.

1 – Organisation générale

Le service annexe d'hébergement du lycée professionnel Henri Brulle de Libourne est ouvert du lundi au vendredi de **11 h 45 à 13 h 30** et ceci pendant toute la période scolaire.

Les menus sont élaborés par le chef de cuisine, puis diffusés sur l'affichage électronique et publiés sur le site internet du lycée.

Les repas sont confectionnés sur place et répondent au « Programme National Nutrition Santé ».

Les entrées et les desserts sont en libre-service. Le plat principal est servi. Les fruits sont proposés en corbeille chaque jour.

La salle de restauration est un lieu de détente et d'éducation. Il est attendu de tous un comportement correct conformément au règlement intérieur du lycée.

Il est demandé à chacun de rapporter son plateau à la plonge et d'en trier le contenu selon les modalités affichées.

Il n'est pas permis de sortir de la salle de restauration des denrées servies et d'y introduire des repas confectionnés à l'extérieur, à l'exception des personnes qui ont une autorisation exceptionnelle liée à la mise en place d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

2 – Accès au réfectoire

Depuis le 1^{er} janvier 2015, chaque élève est muni d'une carte personnelle à son nom pour accéder au distributeur de plateaux.

L'accès au réfectoire se fait obligatoirement en se présentant auprès des assistants d'éducation qui vérifient l'ordre de passage en fonction des heures de reprise des cours.

Les élèves externes et les hôtes de passage doivent acheter au préalable des tickets à l'intendance.

Les commensaux doivent approvisionner leur carte individuelle.

Les cartes perdues ou détériorées devront obligatoirement être remplacées au tarif de 3 euros.

3 – Catégories d'usagers

Le service de restauration est accessible aux :

- élèves inscrits demi-pensionnaires
- élèves externes occasionnels
- stagiaires dans le cadre de la formation continue
- commensaux (personnel de l'établissement)
- hôtes de passages (personnes extérieures autorisées)

4 – **Tarifification**

Le Conseil Régional détermine les tarifs. Depuis le 1^{er} janvier 2011, celui-ci a instauré un tarif général et obligatoire commun à tous les lycées pour les élèves et les personnels.

A compter du 1^{er} janvier 2015, les familles peuvent choisir **un forfait de 4 jours** (lundi, mardi, jeudi, vendredi) ou **5 jours** du lundi au vendredi.

Les frais de demi-pension sont annuels et payables en trois fois forfaitairement quel que soit le nombre de repas pris. Les factures sont appelées « avis aux familles ». Le paiement s'effectue par télépaiement, virement, chèque ou en numéraire auprès du service de gestion du lycée (possibilité de virement mensuel) ; **tout trimestre entamé est du.**

En accord avec l'Agent Comptable de l'établissement, et pour raisons graves et exceptionnelles, des délais de paiement ou un paiement fractionné pourront être éventuellement accordés sur demande écrite de la famille.

5 – **Modalités d'inscription et de changement de régime**

L'inscription ou la réinscription au service d'hébergement est subordonné au paiement intégral des factures de l'année précédente.

Les changements de régime peuvent être effectués sur demande écrite des familles contresigné par le service de gestion.

- Pour la première période avant le 1^{er} octobre
- Pour la deuxième période avant le 15 décembre
- Pour la troisième période avant le 15 mars

Ceci à l'exception des demandes justifiées pour raisons médicales ou déménagement de la famille qui peuvent intervenir à tout moment

6 – **Remises et aides financières**

Remises de plein droit :

- fermeture du service de restauration
- maladie de l'élève d'au moins 5 jours consécutifs sur présentation d'un certificat médical précisant la date de début et de fin de la maladie
- stages
- exclusion de l'élève pour motif disciplinaire pour au moins 5 jours consécutifs.
- sortie scolaire si le lycée ne prend pas en charge la restauration

Remises sous conditions :

- élèves demandant à pratiquer un jeûne prolongé (courrier des familles obligatoire)

Les aides :

- aide régionale : Depuis le 1^{er} janvier 2011, la Région accorde une aide régionale à la restauration (ARR) en faveur des lycéens demi-pensionnaires et internes. Cette aide est de 0.41 euros par repas et 0.82 euros par jour d'internat. Elle est allouée sous conditions de ressources de la famille et s'adresse aux élèves dont la famille est éligible à l'allocation de rentrée scolaire.
- les bourses nationales : les bourses et primes sont versées aux familles, dès la notification par l'inspection académique, déduction faite des frais de demi-pension.
- les fonds sociaux : les familles rencontrant des difficultés financières, peuvent demander une aide. Le dossier doit être retiré auprès de l'intendance. La commission se réunit plusieurs fois par an pour déterminer le montant de l'aide. L'étude des dossiers se fait en toute confidentialité

Le présent règlement est applicable à compter du 1^{er} septembre 2020 et sera réactualisé tous les ans en fonction des modifications de tarifs ou d'autres éléments.

Le Provisieur

Olivier HERCE