

REGLEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION ET D'HEBERGEMENT

Réf. :

- Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 – art. 82 et décret n° 2006-753 du 29 juin 2006 relatif aux prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public.
- Loi du 29 juillet 1998 relative à la lutte contre les exclusions.
- Décret n° 2000-992 du 06 octobre 2000 modifiant le décret n° 85-934 du 04 septembre 1985.
- Décret n° 2000-672 du 19 juin 2000 relatif aux prix de la restauration scolaire abrogeant le décret n° 87-654 du 11 août 1987.
- Circulaire DAF/A3 n° 2000-238 du 12 décembre 2000 relative au fonctionnement du Service Annexe d'Hébergement.
- Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 Restauration scolaire BO spécial n° 9 du 28 juin 2001.
- Loi n°2010-874 du 27/07/2010 – Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011.

PREAMBULE

Un service d'hébergement est annexé au Lycée Louis de Foix : il est géré budgétairement comme un service spécial autonome. Ce service accueille les élèves et étudiants internes et demi-pensionnaires du Lycée.

Il accueille également au self-service, dans la limite des capacités du service, les personnels de l'établissement et des stagiaires GRETA en formation au sein de l'établissement. Il peut également recevoir des élèves d'autres établissements en stage d'observation ainsi que, sur autorisation particulière du chef d'établissement, des groupes en visite à Bayonne.

Le personnel qui concourt au fonctionnement du service de restauration et d'hébergement est pleinement impliqué dans une démarche éducative tant sur le plan nutritionnel que dans la formation et la découverte du goût, ainsi que dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

I – MODES D'HEBERGEMENT.

1) ELEVES AU FORFAIT : LES LYCEENS ET ETUDIANTS

a) Tarification :

Depuis l'application des lois de décentralisation, les tarifs de la restauration sont arrêtés par le Conseil Régional Nouvelle Aquitaine.

Une politique tarifaire solidaire est mise en place par le Conseil Régional : les familles bénéficiant de l'ARS bénéficient d'une minoration du prix du repas. Les élèves en post-bac ne bénéficient pas de ce dispositif.

Pour l'hébergement des élèves lycéens et étudiants, le service annexe d'hébergement fonctionne selon le **régime du forfait annuel** qui s'avère être le système le moins onéreux pour les familles.

Ce forfait annuel est calculé sur une **base de 180 jours** (5 jours par semaine multiplié par 36 semaines de cours) d'ouverture théorique du restaurant scolaire.

En raison du caractère forfaitaire de ce mode d'hébergement, le montant des frais de pension et de demi-pension est le même quel que soit le nombre de repas pris par l'élève dans la semaine.

b) Découpage de l'année :

Ce forfait annuel est découpé en 3 périodes :

- 1^{ère} période : septembre – décembre : 70 jours.
- 2^{ème} période : janvier – mars : 55 jours.
- 3^{ème} période : avril – juin : 55 jours.

c) Règlement :

Le règlement s'opère selon les deux modalités suivantes :

- ✓ Soit par prélèvement automatique sur demande expresse des familles.

Pour les familles ayant opté pour le prélèvement automatique, celui-ci interviendra, pour chacun des trois trimestres en 3 fois.

- ✓ Soit par paiement direct :

Le paiement s'effectue dès réception de l'avis aux familles sur lequel figure la somme à payer déduction faite d'éventuelles bourses, primes ou remises (voir ci-après).

Le paiement peut être réalisé à distance via Téléservices sur l'application EDUCONNECT ou directement auprès du Service de gestion par chèque, espèces ou carte bleue.

Les familles ayant des difficultés financières peuvent se rapprocher du service Gestion du Lycée qui leur proposera d'**échelonner leurs paiements** selon un échéancier convenu conjointement.

En cas de grande difficulté, l'intervention du **Fonds Social Lycéen** de l'établissement peut être sollicité : un dossier sera remis sur demande par le service Scolarité - Vie de l'élève et redéposé, par la famille, assorti des documents permettant l'étude de la situation financière par une commission dédiée.

A défaut de paiement à l'issue de relances amiables dont la dernière en recommandé, un recouvrement contentieux par voie d'huissier sera engagé par l'Agent comptable après autorisation préalable du chef d'établissement.

d) Remises d'ordre :

Modalités d'attribution :

- **De plein droit (sans action des familles) pour les absences liées :**

- ✓ aux stages en période scolaire
- ✓ aux voyages pédagogiques
- ✓ en cas de fermeture du service de restauration en dehors des congés scolaires
- ✓ en cas d'exclusion définitive de l'établissement ou du service d'hébergement
(l'exclusion temporaire n'ouvrant pas droit à remise)

- **Sur demande écrite des familles :**

- ✓ en cas d'absence pour maladie **supérieure à 2 semaines consécutives** justifiée par un certificat médical.
- ✓ En cas de jeûne religieux.

Mode de calcul :

Le montant de la remise est obtenu en multipliant le nombre de repas non pris par le prix moyen unitaire du repas.

Le prix moyen unitaire du repas est calculé pour chaque année civile en divisant le forfait annuel par le nombre théorique de jours d'ouverture, soit 180 jours (5 repas/semaine multiplié par 36 semaines de cours pour un ½ pensionnaire).

e) Changement de catégorie :

Le caractère forfaitaire de ce service implique que le **changement de catégorie**, sauf raison grave et dûment motivée soumise à l'appréciation du chef d'établissement, ne peut intervenir qu'entre deux périodes (**prévenir par écrit le service Scolarité – Vie de l'élève avant fin décembre ou fin mars pour des changements devant intervenir au 1^{er} janvier ou 1^{er} avril**).

2) REGIME DES COMMENSAUX

Les commensaux achètent également des « crédits repas ».

Lors du passage à la borne, il leur est demandé de contrôler leur solde afin de réapprovisionner leur compte avant épuisement du crédit.

Le prix du repas est fonction de l'indice de chaque personnel. Cet indice fera l'objet de vérifications de la part du service gestion pour déterminer le juste tarif à appliquer.

Il existe onze catégories de tarifs fixés par la Régional Nouvelle Aquitaine.

II – ACCES AU SELF-SERVICE

1) FONCTIONNEMENT

L'accès au self-service s'effectue via un **système de QR code**. Pour pouvoir créer ce QR, une adresse mail valide devra être communiquée. L'utilisateur qui ne dispose pas de son QR code ne sera pas autorisé à prendre son repas.

Pour les élèves internes, ce système leur permet d'accéder à chacun des trois services proposés (petit déjeuner, déjeuner et dîner).

Pour les élèves demi-pensionnaires, il permet d'accéder au service du déjeuner seulement.

Les commensaux ne pourront accéder au self-service que s'ils ont auparavant crédité leur compte.

Afin de ne pas « bloquer » le passage des élèves, la priorité d'accès des commensaux et des groupes devra impérativement respecter le passage de 2 élèves pour 1 passage de commensal ou de membre d'un groupe.

a) Vente des repas

Accueil Gestion – Frais scolaires : du Lundi au vendredi de 9h à 11h et de 14h à 16h.

b) Horaires d'ouverture du self

Petit déjeuner : de 7h00 – 7h45.

Déjeuner : 11h30 – 13h15.

Dîner : 19h – 19h45.

c) Composition des menus

Les menus, élaborés avec l'aide d'une diététicienne de la Région, sont établis conformément au décret du 30/08/11 relatif à la qualité nutritionnelle des menus servis en restauration scolaire. Ils se composent de :

- une entrée au choix
- un plat chaud
- deux articles au choix parmi les fruits et produits laitiers / desserts proposés.

La variété et l'équilibre alimentaire sont établis sur 20 jours consécutifs.

Les produits locaux et de saison sont privilégiés dans la mesure du possible.

d) Quelques règles pratiques

- ✓ Une tenue correcte est exigée pour accéder au self. Les casquettes, oreillettes et divers écouteurs, sacs et casques ne sont pas admis dans la salle de restauration. Ils doivent être déposés sur les étagères prévues à cet effet (et non à même le sol).
- ✓ Le repas doit être consommé à l'intérieur du restaurant dans sa totalité ; aucun produit ne sera emporté à l'extérieur. De même, les repas apportés de l'extérieur ne peuvent être consommés à l'intérieur du restaurant (hors PAI conservés dans un réfrigérateur dédié).
- ✓ L'eau et le pain sont disponibles en libre accès. Il convient d'éviter tout gaspillage inutile. Le sel et les sauces ne sont pas en libre accès et seront proposés en fonction des plats.
- ✓ Le débarrassage des plateaux doit s'effectuer selon les consignes de tri et rangement affichées au point de dépose.

2) EXCLUSION DU SRH

En cas de non-respect de la vie en commun, du personnel de service, du personnel encadrant, des autres élèves, du matériel et de la nourriture, le bénéfice d'accès au service de restauration peut être retiré à l'élève.

L'offre de restauration n'étant pas une obligation pour le lycée, le chef d'établissement se réserve le droit de prononcer l'exclusion provisoire ou définitive d'un élève du SRH suite à la décision du conseil de discipline.

Le présent règlement est applicable à compter du 1^{er} mars 2026.