

8597

707

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE
ET DE LA CULTURE.

Bruxelles, le 30 septembre 1981

Circulaire B/81/16

Abroge 14.06.68

Aux chefs des établissements
d'enseignement gardien,
primaire, spécial,
secondaire et supérieur
de l'Etat

POUR INFORMATION.

Aux vérificateurs principaux
et vérificateurs.

PREB/PREO

~~PREB~~ 006 x1 6/2 1

OBJET : Personnel de maîtrise, gens de métier et de service.
----- Prestations - Normes de travail.

Chapitre 1er - Arrêté royal du 23 mai 1967.

L'arrêté royal du 23 mai 1967, paru au Moniteur Belge du 25 mai 1967, a fixé les règles de calcul de la durée des prestations à prendre en considération pour les travaux de cuisine, de restaurant et d'entretien.

1.- Pour la CUISINE et le RESTAURANT, les règles sont les suivantes :

- 1°) une prestation de 12 minutes par dîner complet pour les 80 premiers dîners et une prestation de 8 minutes par dîner pour les dîners suivants;
- 2°) une prestation de 3 minutes par déjeuner et goûter;
- 3°) une prestation de 6 minutes par souper;
- 4°) une prestation de 2 minutes pour le service du potage ou du café.
- 5°) il est octroyé une prestation, de 6 minutes par dîner complet pour les repas fournis à une autre école.

Dans ces temps sont comprises toutes les prestations depuis la préparation des aliments jusqu'à l'entretien du matériel de cuisine et des locaux utilisés à cette fin.

Pendant l'interruption de la période de fonctionnement de la cuisine et du restaurant, le personnel normalement affecté à ces tâches participera à l'entretien général de l'établissement.

1.1. Les règles concernant les DINERS COMPLETS sont applicables par UNITES de TRAVAIL, c'est-à-dire :

.. / ...

C

2.-

- a) Internat et externat sont comptés ensemble lorsque les élèves participent ensemble aux même repas.
 - b) Si le (ou les) réfectoire(s) du restaurant scolaire a (ont) une capacité inférieure au nombre des utilisateurs les normes dégressives sont appliquées séparément pour chaque service.
 - c) Si la cuisine ET le restaurant scolaire d'un internat sont absolument distincts de ceux de l'externat, les normes dégressives sont appliquées séparément à chaque ensemble (cuisine + restaurant).
- 1.2. Les règles qui précèdent valent également pour les restaurants "self service". Dans ces derniers, les normes dégressives sont appliquées séparément pour chaque service.
- 1.3. Dans les sections "hôtellerie" il est octroyé 6 minutes par repas complet du fait que les travaux de cuisine et de restaurant constituent un exercice didactique.
- 1.4. Outre le potage et le café prévus au point 1.4.° ci-avant, une prestation de 2 minutes est également prise en considération en dehors des repas pour :
- la fourniture de boissons et d'aliments individuels dans les cafétarias de l'enseignement supérieur.
 - la fourniture de boissons et de services pour permettre aux élèves de l'enseignement spécial de prendre des médicaments.
- 1.5. Pour les cas particuliers non prévus ci-avant, les chefs d'établissement sont invités à se mettre en rapport avec l'Administration centrale.
2. Pour chaque établissement, la durée des prestations à prendre en considération pour l'entretien et le nettoyage des locaux et dépendances des bâtiments scolaires se détermine comme suit :
- Surface MEUBLEE : par 80 m², une heure de prestation par jour de travail,
- Surface NON MEUBLEE : par 160 m², une heure de prestation par jour de travail.
- SURFACES EXTERIEURES : - cours de récréation, préaux ouverts, plaines de jeux, chemins d'accès : par 700 m², une heure de prestation par semaine,
- jardins et pelouses : par 350 m², une heure de prestation par semaine.

.../...

Pour la détermination du total des prestations il n'est pas tenu compte du reliquat inférieur à trente minutes.

2.1. Pour l'application de ces règles, il faut entendre :

par SURFACE MEUBLEE : classes diverses,
bureaux,
salles de professeurs,
sanitaires,
infirmerie,
parloirs,
douches,
locaux de kinésithérapie,
tous locaux habitables d'internat.
les paliers, couloirs et escaliers
dans les internats.

Par SURFACE NON
MEUBLEE :

préaux fermés,
gymnase,
ateliers techniques,
salle de fêtes,
vestiaires,
couloirs,
escaliers, (surface déployée) paliers
non situés dans les internats
buanderie d'internat.
chaufferie (locaux contenant les
chaudières à l'exclusion de ceux
contenant les réservoirs).

Pour les surfaces extérieures, à la rubrique des jardins et pelouses, il faut également inclure les terrains de football et les haïcs vives, ces dernières sont comptées pour leur surface déployée.

2.2. Les espaces qui ne sont pas utilisées journallement ou qui ne doivent pas être régulièrement entretenus (tels que caves, greniers, terrains sans destination, débarras, locaux inoccupés etc...) ne sont pas pris en considération.

Chapitre II - Arrêté royal du 10 novembre 1967.

L'arrêté royal du 10 novembre 1967, publié au Moniteur belge du 14 novembre 1967 a fixé les règles de calcul de la durée des prestations à prendre en considération pour le service de chauffage et le transport des élèves.

1. Dans les établissements où existe une installation de chauffage central, les prestations se déterminent comme suit :

A. Combustible liquide : par chaudière :

- a) fonctionnement automatique (qui ne requiert aucune main d'oeuvre) : 1 h 30' par semaine
- b) fonctionnement semi-automatique (qui nécessite de la main d'oeuvre) : 3 h 30' par semaine. ../...

B. Charbon par chaudière :

un maximum de 10 h. par semaine.

Dans les établissements où le chauffage se compose entièrement ou en partie de foyers indépendants ;

A. Combustible liquide et gaz :

a) réglage : 2 minutes par jour de fonctionnement et par appareil

b) remplissage (liquide) : 10 minutes par jour de fonctionnement et par réservoir.

B. Charbon.

a) feux continus : 15 minutes par jour de fonctionnement et par foyer.

b) autres poêles : 20 minutes par jour de fonctionnement et par foyer.

Pendant l'interruption de la période de chauffage, le personnel normalement affecté à ces tâches participera à l'entretien général de l'établissement.

Une chaudière de chauffage central alimentée au gaz sera considérée comme une chaudière à fonctionnement automatique.

2. En ce qui concerne la conduite et l'entretien, les règles sont les suivantes.

1°) une heure par véhicule par 25 kilomètres de circuit autorisé pour le ramassage quotidien.

2°) a) un quota forfaitaire de 5 heures/semaine pour l'ensemble des véhicules d'un établissement affectés à des transports internes.

Des prestations supérieures à ce forfait sont admises dans la mesure où le temps total consacré annuellement aux transports internes l'année précédente, divisé par 52 (semaines), donne un quotient supérieur à 5 heures.

3°) 3 heures par semaine pour l'entretien d'un véhicule d'une capacité égale ou inférieure à 11 places adultes.

4°) 4 heures 30' par semaine pour l'entretien d'un véhicule d'une capacité comprise entre 12 et 25 places adultes.

5°) 6 heures par semaine pour l'entretien d'un véhicule d'une capacité supérieure à 25 places adultes.

../...

Bien que les prestations soient fixées en heures/semaine, il est entendu que l'entretien du véhicule doit être QUOTIDIEN et se limiter à la propreté et à la vérification du véhicule (huile, eau, batterie, freins, pneus, etc.....)

Chaque conducteur du véhicule devra remplir correctement et régulièrement le Carnet de route prescrit.

L'affectation d'un chauffeur à la conduite d'un véhicule appartenant à une A.S.B.L. AMICALE doit faire l'objet d'une autorisation du département, sauf le cas d'un véhicule prêté à l'Etat aux termes d'un contrat en bonne et due forme.

Chapitre III - Dispositions finales

Les dispositions qui précèdent, entrent en vigueur le 1er septembre 1981 et abrogent la circulaire du 14 juin 1968 relative au personnel de maîtrise, gens de métier et de service, à la date du 31 août 1981.

Le Secrétaire général,


P. VANBERGEN.