CONCOURS INTERNE D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL

SESSION 2025

SUJET

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures
Coefficient : 3

SPÉCIALITÉ : HYGIÈNE ET ACCUEIL DES ENFANTS DES ÉCOLES MATERNELLES OU DES CLASSES ENFANTINES

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.
- L'utilisation d'une calculatrice simple « 4 opérations » (non programmable et de fonctionnement autonome) est autorisée.
- Les questions peuvent être traitées dans l'ordre qui vous convient à condition d'en indiquer le numéro sur la copie.

Ce sujet comprend 16 pages (y compris celle-ci).

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué.
S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Vous êtes ATSEM dans la commune de Villafruits depuis une dizaine d'années. Récemment, la collectivité vous a nommé(e) agent de maîtrise et vous a confié la coordination de l'unité des ATSEM. Actuellement, cette unité est composée de 7 ATSEM (dont vous) répartis sur deux écoles maternelles :

- **Materpom** : 4 classes (1 petite section, 2 moyennes sections, 1 grande section)
- **Materpoire** : 5 classes (2 petites sections, 1 moyenne section, 2 grandes sections)

À la prochaine rentrée scolaire, une nouvelle école maternelle, **Materfraise**, ouvrira ses portes pour accueillir les enfants du quartier neuf. Cette école comprend 4 classes, des blocs sanitaires, deux salles de sieste, une salle de motricité, une salle commune pour l'équipe éducative, un bureau de direction, un réfectoire avec un office, et des locaux de circulation. Cette nouvelle école permettra d'alléger Materpoire qui ne conservera que 4 classes (1 petite section, 1 moyenne section et 2 grandes sections).

Répartition des enfants attendus à Materfraise :

- 1 classe de petite section
- 1 classe double niveau petite-moyenne section
- 1 classe de moyenne section
- 1 classe de grande section

A l'aide des documents joints et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

QUESTION 1 – COMPOSITION DE L'UNITE DES ATSEM ET REPARTITION DES HEURES DE TRAVAIL [SUR 9 POINTS]

Afin de compléter l'unité, il est prévu de recruter de nouveaux agents.

a) À la vue de votre expérience, quel effectif vous semble adapté au fonctionnement des 3 écoles ? Que précisent les textes en la matière ? *(2 points)*

b) Comment allez-vous répartir vos effectifs par classe ? Argumentez vos propositions. *(1,5 points)*

c) Tous les agents sont à temps complet et votre chef de service vous alloue 8 heures hebdomadaires sur le temps scolaire pour les missions de coordination. Le restant de votre temps est le même que celui de vos collègues, votre affectation étant sur la nouvelle école.

   La charte des ATSEM de la collectivité plafonne la durée quotidienne du travail à 9h en journée continue (temps de pose inclus dans le temps de travail) pour les journées scolaires et extra-scolaires (centre de loisirs) et à 7h00 pour le ménage de fond.

   Le règlement de formation de la collectivité indique qu'une journée de formation est équivalente à une journée de 6 heures de travail.

   En complétant le tableau 1 en annexe, répartissez vos heures de travail afin de respecter le contingent de 1607h. Vous détaillerez vos calculs. *(3 points)*

d) Un de vos agents travaille 7 heures consécutives par jour, quel est le temps règlementaire de pause ? *(0,5 point)*

e) La collectivité ne pouvant pas remplacer systématiquement un agent absent, la continuité du service et le bien-être des enfants devant être assurés, quelles adaptations proposeriez-vous ? Justifiez votre proposition. *(2 points)*

QUESTION 2 – PLAN DE NETTOYAGE DES LOCAUX [SUR 4 POINTS]

a) A l'aide du tableau 2 en annexe, proposez un plan de nettoyage pour les locaux de Materfraise, en précisant les fréquences et actions à mener en fonctions de la nature des différents locaux (nettoyage, désinfection, méthode…on ne considère que le temps scolaire, pas le ménage de fond). *(3 points)*

b) Avec quel outil peut-on assurer le suivi ? *(1 point)*

QUESTION 3 – PLAN DE FORMATION [SUR 3 POINTS]

a) Quels sont les thèmes spécifiques que vous proposeriez. Citez-en au moins 3. *(1,5 points)*

b) Comment organiseriez-vous ces formations ? *(1,5 points)*

QUESTION 4 – RESTAURATION [SUR 4 POINTS]

Le réfectoire est une cuisine satellite fonctionnant en liaison chaude, dotée des équipements nécessaires et adaptés.

a) Quelle différence y-a-t-il entre une liaison chaude et une liaison froide ? *(1 point)*

b) Vous devez superviser la réception des repas livrés par la cuisine centrale. Quelles sont les précautions à prendre en termes de respects des chaines de température (chaudes et froides) ? *(1 point)*

c) Vous devez assurer le suivi des objectifs à atteindre en termes de réduction du gaspillage. Quel cadre règlementaire fixe les obligations de luttes contre le gaspillage alimentaire ? *(1 point)*

d) Proposez deux mesures pouvant permettre de diminuer le gaspillage alimentaire ? *(1 point)*

LISTE DES DOCUMENTS

Document 1 : « Le nombre d'Atsem préconisé par l'école maternelle est-il prescritif ? » – Le courrier des maires et des élus locaux – Avril 2017, 1 page.

Document 2 : « ATSEM – Expliquer l'annualisation du temps de travail aux agents » - SAFPT – 1 page

« Fiche pratique – L'annualisation du temps de travail » - Maison des communes de la Vendée – Décembre 2022 – 1 page

Document 3 : « L'entretien des locaux » - Cap Concours – 1 page

Document 4 : « Formations 2020 – Hygiène et propreté des locaux » - CNFPT – 1 page

Document 5 : « La prévention des troubles musculo-squelettiques auprès des ATSEM » - CDG 37 – version 2020 – 1 page

Document 6 : « Accidents et gestes d'urgence » - Cap Concours – 1 page

Document 7 : « Normes HACCP en cantine scolaire » - Octopus HACCP – 1 page

Document 8 : « Restauration collective – Maitriser les règles d'hygiène et de sécurité » - CDG 76 – 1 page

« Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises » - Ministère de l'agriculture de la souveraineté alimentaire et de la forêt » - Octobre 2024 – 1 page

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

DOCUMENT 1

Source : www.courrierdesmaires.fr

Le nombre d'Atsem préconisé par l'école maternelle est-il prescriptif ?

Si toute classe maternelle doit effectivement bénéficier d'un Atsem, le temps de travail et les plages horaires de cet agent territorial demeure à la discrétion du maire-employeur. C'est ce que confirme le ministère des collectivités territoriales : les élus les embauchent, payent et nomment après avis du directeur d'école ayant autorité sur eux "dans les locaux scolaires."

Réponse à Pascale Got, n° 100624, JOAN du 14 février 2016

Non. L'article R.412-127 du Code des communes relatif à l'emploi des agents spécialisés des écoles maternelles et des classes enfantines (Atsem) dispose que toute classe maternelle doit bénéficier des services d'un Atsem nommé par le maire, après avis du directeur de l'établissement. Mais le temps de présence de cet agent auprès des enseignants et des enfants n'est pas précisé dans la loi.

« Ainsi, les communes et le personnel enseignant s'interrogent, en cas d'accident, sur la responsabilité qui incomberait à une commune qui aurait nommé un nombre d'Atsem inférieur à celui prescrit par l'avis du directeur d'établissement », relate la députée Pascale Got (PS) de Gironde.

Les Atsem sont « des fonctionnaires territoriaux de catégorie C, répond le ministère des Collectivités territoriales, soumis aux dispositions du statut de la fonction publique territoriale et nommés par le maire après avis du directeur de l'école » (R.412-127 alinéa 2 du Code des communes). Or, si l'alinéa 1 du même article précise que « toute classe maternelle doit bénéficier des services d'un agent communal occupant l'emploi d'agent spécialisé des écoles maternelles et des classes infantiles », l'exécutif souligne, lui, qu'« il n'est cependant pas prévu un temps de présence obligatoire auprès des enseignants des écoles maternelles ».

Certes, leur présence est décidée par le directeur et l'Atsem se trouve alors placé sous l'autorité de ce directeur « pendant son service dans les locaux scolaires » (alinéa 4). Mais « la nomination est exclusivement de la compétence de l'autorité territoriale, qui n'est pas liée par l'avis du directeur d'école », tranche le ministère d'Etat.

S'agissant de la responsabilité, comme le précise la circulaire n° 2014-089 du 9 juillet 2014, l'institution scolaire assume celle des élèves qui lui sont confiés. Ainsi, pendant le temps scolaire, les enfants sont placés sous la responsabilité de l'éducation nationale (enseignants et directeurs d'écoles).

DOCUMENT 2

Source : SAFPT

3. REAMENAGEMENT DES HORAIRES DE TRAVAIL DES AGENTS DONT LE TEMPS DE TRAVAIL EST ANNUALISE

La diminution du nombre de jours de classe n'entraîne pas une diminution automatique du temps de travail des agents concernés. Avant de projeter une éventuelle baisse de rémunération des agents, il pourrait être envisagé de revoir leur organisation du temps de travail.

Ainsi, pour le personnel d'entretien, il peut être envisagé de confier au personnel d'entretien des tâches dévolues à son cadre d'emplois en dehors de l'enceinte scolaire ou de travailler selon un rythme différent (plus tôt le matin, plus tard le soir, ménage pendant les vacances...).

Pour le personnel assurant des fonctions d'ATSEM, la commune peut prévoir un renforcement du binôme ATSEM/enseignant, ce dernier pouvant confier, le cas échéant, davantage de travaux de préparation aux ATSEM, à réaliser en dehors des heures de classe. Par ailleurs, les ATSEM peuvent être amenés à surveiller les enfants sur le temps de midi, renforcer les effectifs de la garderie voire permettre d'y développer de nouvelles activités.

Enfin, les effectifs peuvent être réorganisés en tenant compte de plusieurs paramètres : prise en compte des départs à la retraite imminents (cas des collectivités à effectif important), étude de la situation des agents non titulaires (renouvellement ou non de l'engagement)...

Si la collectivité ne peut aménager les différents postes, il conviendra alors de revoir le temps de travail de agents concernés et par conséquent leur rémunération (voir calcul ci-dessus et procédure ci-dessous).

Source : Maison des communes de la Vendée

1.2. Les Garanties minimales du temps de travail

Durée Maximale Hebdomadaire	48 heures 44 heures en moyenne sur une période de 12 semaines consécutives
Durée maximale quotidienne	10 heures
Amplitude maximale de la journée de travail	12 heures y compris temps de pause et repas
Repos minimum - Journalier : - Hebdomadaire :	 11 heures 35 heures
Pause	20 minutes par tranche de 6 heures de travail effectif (sauf disposition particulières concernant certains emplois)
Pause méridienne	En pratique : recommandation de 45 minutes minimum hors temps de travail

DOCUMENT 3

Source : www.cap-concours.fr

Entretenir la classe et le matériel fait partie des missions de l'ATSEM-ASEM : le respect de l'hygiène est fondamental pour le bien-être et la santé des enfants. Il faut donc régulièrement nettoyer et désinfecter les locaux pour éviter la prolifération des bactéries et la propagation des maladies.

Les règles d'hygiène et d'entretien

Les microbes (virus, moisissures, bactéries) peuvent être véhiculés :

- par l'air : **aérer** la pièce régulièrement ;
- par les mains : **se savonner régulièrement les mains**, ainsi que celles des enfants ;
- par l'eau : **éviter les eaux stagnantes** ;
- par les vêtements : ne pas laisser entrer dans la classe ou dans la salle de sieste les **blousons, chaussures et vêtements de sport** utilisés en extérieur ;
- par le matériel et les jouets : les nettoyer et les **désinfecter** régulièrement ;
- ou encore par « les nuisibles » : **alerter de toute urgence les services techniques** si des rats, des insectes ou des souris apparaissent dans l'école.

L'entretien des locaux comporte :

- le **dépoussiérage humide** des armoires, des tables et des étagères : un soin tout particulier est apporté aux meubles utilisés par les enfants ;
- le **balayage**, à sec ou « à plat humide » (fortement recommandé), ou le passage de l'aspirateur : le sol de la classe doit être balayé **une ou plusieurs fois par jour**, autrement dit à chaque fois que nécessaire, par exemple après une activité salissante, le retour de récréation, etc. ;
- le **nettoyage du sol** : le sol de la classe doit être lavé **au moins une fois par jour**, avec deux seaux (un pour laver, le bleu, l'autre pour rincer, le rouge) ; attention ! **l'utilisation d'eau de Javel dans la classe est formellement interdite** ;
- le **nettoyage des toilettes** des enfants et des lavabos ;
- le **nettoyage des vitres** : la limite de travail en hauteur était jadis de 3 mètres, il convient désormais de s'assurer de la sécurité de l'agent lorsqu'il est obligé de s'élever pour travailler, alors que **l'utilisation d'un escabeau est en principe interdite** ;
- le **vidage des corbeilles** à papier et des poubelles : pensez au tri sélectif, pour donner aux enfants de bonnes habitudes !

Les techniques de balayage et de lavage de sol

Le **balayage « à plat humide »**, par opposition au balayage à sec, se pratique en poussant le balai et les saletés (sur une surface dégagée) ou à reculons, en le tirant vers soi, du fond de la pièce vers la sortie « à la godille » (en dessinant des 8).

On commence par un **dépoussiérage humide**, puis par un **balayage humide** avant de laver le sol avec un **produit détergent ou désinfectant**.

Un **produit détergent** permet d'éliminer les graisses et autres salissures à la surface de matériaux. Un **produit désinfectant** est produit chimique ou physique qui tue ou inactive, sur des surfaces inertes, les micro-organismes tels que les bactéries et les virus : il est l'équivalent de l'antiseptique que l'on applique sur le corps.

La **technique de nettoyage dite « des deux seaux »** pour laver les sols nécessite un balai Faubert et deux seaux (un rouge et un bleu). Le seau rouge sert au rinçage des franges sales (moyen mnémotechnique : rouge et rinçage commencent par *r*) et le seau bleu (eau tiède et détergent dilué) sert au nettoyage (on trempe dans le seau bleu des franges propres).

On commence par un balayage humide ; puis on procède comme suit :

- 1) tremper la frange propre du balai dans la solution détergente du seau bleu ;
- 2) essorer à moitié (pour la nettoyer) la frange à l'aide de la presse disposée au-dessus du seau rouge ;
- 3) laver le sol par bandes régulières en décrivant des 8 et en se plaçant toujours sur la partie sèche ;
- 4) rincer la frange dans le seau rouge ;
- 5) essorer au-dessus du seau rouge avant de replonger la frange dans la solution de lavage (seau bleu, étape 1).

Changer l'eau des deux seaux aussi souvent que nécessaire.

DOCUMENT 4

Source : www.cnfpt.fr

Stage de l'itinéraire de formation I1Q07 — OFFRE DE FORMATION DU CNFPT

LES RISQUES LIÉS À L'UTILISATION ET AU STOCKAGE DES PRODUITS D'ENTRETIEN

Obligation règlementaire de formation : Assistant.e.s en prévention des risques professionnels (AP)

Durée 2 jours présentiels

Niveau Fondamentaux du métier

ÉVRY
Code IEL : 24:SXQ3E269
05/03/20+06/03/20

David Renonce
DELEGATION GRANDE COURONNE
01 30 96 13 57

MONTIGNY-LE-BRETONNEUX
Code IEL : 24:SXQ3E270
11/05/20+12/05/20

David Renonce
DELEGATION GRANDE COURONNE
01 30 96 13 57

Code stage : SXQ3E

PUBLIC

Chargés de propreté des locaux ; agents de restauration ; agents d'exploitation des équipements sportifs et ludiques ; agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant ; agents de services polyvalents en milieu rural.

OBJECTIFS

Mettre en oeuvre les mesures nécessaires à la protection des agents et de l'environnement liées à l'utilisation et au stockage des produits

CONTENU

Différentes familles de produitsChoix du produit et son impact sur le revêtement à traiterFiches produits pour mieux agirÉquipements de protection individuelle, règles liées à la manipulation des produitsCaractéristiques écologiques d'un produit pour une utilisation protectrice de l'environnementBonne utilisation des autres produits courantsConditions de stockage, associations à éviterOrganisation et méthodes pour reconnaître les caractéristiques des produits stockésGestion du stock

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ApportsExercices de mises en pratiqueExpérimentations

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :
I1Q07 Chargé.e de propreté des locaux

DOCUMENT 5

Source : www.cdg37.fr

Source : www.cap-concours.fr

Accidents et gestes d'urgence

Même si l'ATSEM-ASEM exerce une surveillance attentive, il est possible que survienne un accident : il faudra alors réagir intelligemment et efficacement, sans perdre de temps !

Voici **les règles de base**, que connaît par cœur tout bon secouriste :

- **garder son calme** (ne pas crier ou gesticuler pour ne pas inquiéter l'enfant et ses camarades) et **rassurer l'enfant** en lui parlant doucement et en lui expliquant ce qui se passe ;
- **sécuriser** le lieu de l'accident (écarter tout danger supplémentaire), les personnes impliquées et les autres enfants, qui ne doivent pas être laissés sans surveillance : la cohésion de l'équipe est ici très importante ;
- **examiner la victime**, vérifier qu'elle est consciente et qu'elle respire normalement, ne pas la déplacer et ne pas la relever si elle est tombée, ne pas lui donner à boire ;
- **alerter** des secours, c'est-à-dire les collègues ou le SAMU ;
- **intervenir**, dans la limite de ses compétences ou sous la direction suivie du médecin régulateur du SAMU ; il est donc indispensable de pouvoir à tout moment accéder facilement à un téléphone.

Il est fortement conseillé aux ATSEM-ASEM de préparer le **PSC 1 (Prévention et secours civiques de niveau 1)**, qui comprend une heure d'**initiation à la réduction des risques (IRR)**, voire même le PSE (Premiers secours en équipe) de niveau 1 ou 2, plus contraignant mais plus complet. Ces formations nécessitent d'être régulièrement mises à jour.

Pour en savoir plus

Apprendre les gestes qui sauvent – www.croix-rouge.fr

Source : www.octopus-haccp.com

Normes HACCP en cantine scolaire | Octopus HACCP

Les fondamentaux des normes HACCP dans une cantine scolaire 🎯

La restauration en cantine scolaire premièrement suit des normes HACCP strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire pour les élèves. Par ailleurs, faisant partie de la restauration collective, elle est tenue par la réglementation à mettre en œuvre un plan de maîtrise sanitaire (PMS) et d'adapter les normes HACCP pour optimiser **l'hygiène alimentaire dans les cantines scolaires.**

Donc, on parle ici d'un **ensemble de principes et de règles** permettant d'instaurer de **bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.** Cet article présente les particularités des normes HACCP et vous en donne q**uelques points essentiels pour pouvoir respecter ces règles dans les cantines scolaires**.

Les étapes clés pour mettre en place des normes HACCP dans une cantine scolaire 🧩

Déjà, la norme **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)** est un système d'analyse des dangers alimentaires à chaque étape de la production qui a pour objet de les **maîtriser et prévenir tout risque de TIAC (toxi-infection alimentaire collective)**. La mise en place de normes HACCP dans une cantine scolaire fait partie d'une démarche plus globale reposant sur un plan de maîtrise sanitaire.

En plus, ce **plan de maîtrise sanitaire** (PMS) adapté à une cuisine scolaire repose sur des prérequis à l'hygiène alimentaire regroupant :

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF) pour une cantine scolaire ;
- Les normes HACCP

DOCUMENT 8

Source : www.cdg76.fr

- **La liaison froide :**

Il s'agit d'une méthode de conservation, par le froid, des produits comestibles utilisés entre leur fabrication et leur consommation (du lieu de fabrication au lieu de consommation).
Les plats préparés à l'avance ont une durée de vie de J+3 maximum.

Les **étapes de la liaison froide** sont :

	La réception des matières premières
	Le stockage à + 3°C, à - 18°C, en réserve, en fonction du type de produit
	Le déconditionnement
	La cuisson
	Le conditionnement à chaud (+ 63°C) puis le refroidissement rapide (+ 63°C à + 10°C en moins de 2 heures), ou inversement, refroidissement rapide puis conditionnement à chaud
	L'étiquetage (nom de la préparation, jour de production, date limite de consommation)
	Le stockage des préparations entre 0°C et + 3°C
	L'allotissement pour départ dans le ou les restaurants satellites
	Le transport entre 0°C et + 3°C à l'aide de containers isothermes ou d'un camion isotherme, soit réfrigéré
	La livraison au sein du ou des restaurants satellites avec un contrôle des températures à l'arrivée (0°C et + 3°C)
	La remise en température (+ 3°C à + 63°C) en moins d'une heure
	Le service (+ 63°C minimum durant la durée de celui-ci)

- **La liaison chaude :**

Il s'agit d'une méthode de conservation, par la chaleur, des produits comestibles utilisés entre leur fabrication et leur consommation (du lieu de fabrication au lieu de consommation).
Comme pour la liaison froide, les plats préparés à l'avance ont une durée de vie de J+3 maximum.

Les **étapes de la liaison chaude** sont :

	La réception des matières premières
	Le stockage à + 3°C, à - 18°C, en réserve, en fonction du type de produit
	Le déconditionnement
	La cuisson
	Le conditionnement à chaud (+ 63°C)
	L'étiquetage (nom de la préparation, jour de production, date limite de consommation)
	L'allotissement pour départ dans le ou les restaurants satellites
	Le transport garantissant une température minimum de + 63°C
	La livraison au sein du ou des restaurants satellites avec un contrôle des températures à l'arrivée (+ 63°C)
	Le stockage des repas en liaison chaude le temps de la mise en place pour le service (+ 63°C)
	Le service (maintien à + 63°C minimum durant la durée de celui-ci)

L'ensemble de ces étapes citées ci-avant fait l'objet d'enregistrements (également appelés autocontrôles). Ceux-ci contribuent à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire.

Source : www.agriculture.gouv.fr

LES ÉVOLUTIONS RÉGLEMENTAIRES

Depuis 2013, de nombreuses lois ont renforcé la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- **17 août 2015** – La loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte introduit l'obligation, pour la restauration collective publique, d'avoir une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **11 février 2016** – La loi dite « Garot » établit une hiérarchie dans les actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire : favoriser la prévention du gaspillage, puis utiliser les invendus par le don ou la transformation, puis valoriser dans l'alimentation animale, et enfin utiliser les restes alimentaires à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique (méthanisation). De plus, les pratiques de destruction d'aliments encore consommables sont interdites. Les distributeurs de plus de 400 m² doivent maintenant proposer des conventions de don à des associations d'aide alimentaire.
- **30 octobre 2018** – La loi EGalim introduit l'obligation, à partir du 1er juillet de 2021, pour les opérateurs de la restauration commerciale de proposer le « gourmet bag » (doggy bag à la Française), et prévoit des dispositions supplémentaires par décret et ordonnance.
- **11 avril 2019** – En application de la loi EGAlim, il devient obligatoire de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don pour les distributeurs, à partir du 1er janvier 2020, pour en assurer la qualité, impliquant formation et sensibilisation du personnel.
- **21 octobre 2019** – En application de la loi EGAlim, une ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire est publiée au journal officiel. L'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée est étendue aux opérateurs de la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour), et aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaire). L'interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables est également étendue à ces acteurs. Elle introduit aussi l'obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective avant le 21 octobre 2020.
- **10 février 2020** – La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC) précise la définition du gaspillage alimentaire et fixe des objectifs de réduction. Elle étend l'obligation de diagnostic anti-gaspillage aux industries agroalimentaires. Elle introduit un label national « anti-gaspillage alimentaire » pouvant être accordé à toute personne contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. Elle renforce le plan de gestion de la qualité du don, en introduisant des procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don. Enfin, elle étend les obligations de la loi Garot aux opérateurs de commerce de gros alimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaire pour la convention de don), et augmente les sanctions liées au non-respect de ces dispositions.

ANNEXE

1 exemplaire à rendre avec la copie

TABLEAU 1 – REPARTITION DES HEURES DE TRAVAIL ANNUEL

Heures scolaires (y compris temps méridien et coordination)	36 semaines	
Ménage de Fond petites vacances (Noel, Hiver, Pâques, Toussaint)	3 journées par périodes	
Ménage de fond grandes vacances	8 journées	
Affectation au centre de loisirs	3 semaines de 5 journées	
Formation	5 journées	
Réunions		6 heures

TABLEAU 2 – PLAN DE NETTOYAGE DES LOCAUX DE MATERFRAISE

LOCAUX	ACTIONS A MENER	FREQUENCE
Classes et mobiliers		
Sanitaires		
Salles de sieste		
Salle de motricité		
Réfectoire + office		
Circulations		

NE RIEN ECRIRE ICI

ANNEXE

1 exemplaire à rendre avec la copie

TABLEAU 1 – REPARTITION DES HEURES DE TRAVAIL ANNUEL

Heures scolaires (y compris temps méridien et coordination)	36 semaines	
Ménage de Fond petites vacances (Noel, Hiver, Pâques, Toussaint)	3 journées par périodes	
Ménage de fond grandes vacances	8 journées	
Affectation au centre de loisirs	3 semaines de 5 journées	
Formation	5 journées	
Réunions		6 heures

TABLEAU 2 – PLAN DE NETTOYAGE DES LOCAUX DE MATERFRAISE

LOCAUX	ACTIONS A MENER	FREQUENCE
Classes et mobiliers		
Sanitaires		
Salles de sieste		
Salle de motricité		
Réfectoire + office		
Circulations		

NE RIEN ECRIRE ICI