

## Règlement du Service d'hébergement et de Restauration - tarifs 2020.

Depuis la loi n° 2004-809 du 13 août 2004, la collectivité territoriale de rattachement fixe les modalités d'exercice dans le domaine de la restauration et de l'hébergement. Le conseil régional a fixé les tarifs d'hébergement lors de la commission permanente du [7/10/2019 \(délibération 2019.1545.CP\)](#), le conseil d'administration est informé de ces tarifs.

Le conseil d'administration donne son avis sur le règlement particulier du service d'hébergement et adopte les tarifs pour les prestations occasionnelles d'hébergement.

---



# REGLEMENT PARTICULIER SERVICE D'HEBERGEMENT ET DE RESTAURATION

Le présent règlement est établi en application :

- ✓ du code général des collectivités territoriales ;
  - ✓ du code de l'éducation ;
  - ✓ du code des marchés publics ;
  - ✓ de la loi n°83-663 du 22 juillet 1983 modifiée, complétant la loi n°83-8 du 7 janvier 1983 relative à la répartition de compétences entre les communes, les départements, les régions et l'Etat ;
  - ✓ de la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales ;
  - ✓ du décret n°1985-924 du 30 août 1985 relatif aux établissements publics locaux d'enseignement ;
  - ✓ des recommandations relatives à la nutrition du « Plan national nutrition et santé » (P.N.N.S) et du groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (G.E.M.R.C.N) ;
  - ✓ de la délibération [du 7 octobre 2019](#) de la commission permanente du conseil régional de Nouvelle-Aquitaine ;
  - ✓ de [l'annexe à la délibération ci-dessus relative à la fixation des tarifs de restauration et d'hébergement pour 2020 – site de Bordeaux.](#)
- 

Le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine a fixé deux objectifs majeurs pour présider aux dispositions relatives au service public régional de restauration et d'hébergement :

- réduire les inégalités pour favoriser l'accès à la restauration et à l'hébergement pour le plus grand nombre de lycéens et d'apprentis, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire : [objectif de -30% de nourriture gaspillée dans les restaurants scolaires](#)
- proposer une restauration scolaire de qualité dans le respect des principes de l'équilibre alimentaire et des achats de proximité. [L'objectif est d'atteindre, d'ici à 2021, 60% d'approvisionnements en local dont 20% en produits biologiques.](#)

Un service de restauration et d'hébergement à caractère facultatif est présent au lycée polyvalent Albert CLAVEILLE et géré dans un service spécial SRH.

Ce service est intégré au projet d'établissement, lequel aborde les conditions permettant à ce service d'améliorer les conditions de vie des élèves (objectifs sociaux), de participer à l'accomplissement de la mission éducative et de prolonger au quotidien l'action pédagogique dans les domaines de l'éducation à la santé et à la citoyenneté.

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

Le conseil d'administration propose au conseil régional de Nouvelle-Aquitaine le présent règlement du service de restauration et d'hébergement.

## **1. Les catégories d'usagers :**

Le service de restauration et d'hébergement accueille :

- les élèves régulièrement inscrits dans l'établissement en qualité d'interne, interne-externé ou demi-pensionnaire, les stagiaires de la formation continue et les apprentis [du GRETA-CFA Aquitaine](#), les jeunes volontaires du service civique ;
- les élèves externes souhaitant temporairement bénéficier du service de restauration ;
- les élèves d'autres E.P.L.E. éventuellement hébergés, après convention passée entre les établissements concernés ;
- éventuellement, les correspondants étrangers des élèves de l'établissement temporairement accueillis au titre d'échange scolaire ou d'action de coopération internationale, ainsi que leurs responsables accompagnants ;
- les commensaux de droit : agents techniques territoriaux des lycées, infirmière scolaire, assistants d'éducation chargés de la surveillance. Ils sont prioritaires pour l'accès au restaurant. Seule l'infirmière est autorisée à emporter son repas, lorsque sa présence continue pour veiller un malade à l'infirmerie est indispensable.

Il accueille également, dans la limite des capacités du service, les autres personnels, les partenaires (membres du conseil d'administration, représentants des organisations de parents d'élèves, personnels d'inspection, etc...) et les usagers de l'établissement, qui en feront la demande.

Le service propose également un service de chambres d'hôte destiné aux apprentis et stagiaires de la formation continue, suivant des enseignements en alternance et occasionnellement aux personnels du lycée ou de la région en fonction des disponibilités.

## **2. Les périodes, jours et horaires d'ouverture :**

### **2.1 La période d'ouverture :**

Le service d'hébergement fonctionne sur l'ensemble de la période scolaire (selon le calendrier scolaire arrêté par le ministère de l'éducation nationale), à l'exception des jours fériés, des pont(s) éventuels et des périodes de petits congés scolaires. Les veilles des jours fériés, le service fonctionne comme les vendredis, c'est-à-dire que le repas du soir et la nuitée ne sont pas assurés.

[L'année civile 2020 concerne 2 années scolaires :](#)

- ✓ La fin de l'année scolaire 2019-2020 (de janvier aux vacances d'été) et le début de l'année scolaire 2020-2021 (de septembre aux vacances de Noël).

La période d'ouverture du restaurant scolaire (180 jours de fonctionnement théorique) est découpée en trois trimestres de durée inégale :

- Trimestre **JM** : du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars : 55 jours
- Trimestre **AJ** : du 1<sup>er</sup> avril aux vacances d'été : 50 jours
- Trimestre **SD** : du 1<sup>er</sup> septembre aux vacances de Noël : 75 jours

### **2.2 Les jours d'ouverture :**

L'hébergement peut comprendre les repas, les nuitées et les petits-déjeuners du dimanche soir (à partir de 20 heures pour les élèves venant de loin après inscription auprès du bureau de la vie scolaire) au vendredi midi inclus, soit 5 nuitées par semaine.

	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner						
Déjeuner						
Dîner						
Nuitée	à partir de 20h					

La restauration peut comprendre les déjeuners du lundi au vendredi inclus.

Exceptionnellement, le service de restauration fonctionnera également, une fois par an, le samedi des portes ouvertes du lycée.

### 2.3 Les horaires d'ouverture :

Le service fonctionne aux horaires suivants :

<b>Petit déjeuner</b> de 6 heures 50 à 7 heures 40 (les derniers quittent la salle à 7h50 maxi)	<b>Déjeuner</b> de 11 heures 30 à 13 heures 20 (les derniers quittent la salle à 13h45 maxi)	<b>Dîner</b> de 18 heures 45 à 19 heures 20 (les derniers quittent la salle à 19h45 maxi)
---	--	---

Les élèves internes participant à des activités extra scolaires (à l'horaire du dîner) pourront bénéficier de repas chauds après la fin du service (réservation préalable auprès du bureau de la vie scolaire conformément au règlement de l'internat).

### 3. Les modalités d'inscription et les modalités de changement de régime :

L'inscription au service de restauration et d'hébergement est valable pour l'année scolaire. L'inscription des élèves en qualité d'interne ou de demi-pensionnaire est soumise à l'appréciation du chef d'établissement. L'internat n'accueille pas les élèves des sections post baccalauréat.

Les élèves bénéficient d'une période d'essai de 10 jours à compter de la rentrée scolaire pour valider leur choix (en cas de renonciation, les repas pris au cours de cette période sont facturés au tarif élève au ticket + nuitées et petits déjeuners pour les élèves internes).

Les changements de qualité ne pourront intervenir, sauf raison majeure dûment justifiée soumise à l'appréciation du chef d'établissement (maladie, changement de domicile, ...) au cours d'un trimestre ; en conséquence tout trimestre commencé dans une catégorie est dû dans son intégralité.

Toute demande de changement doit se faire par courrier ou courriel adressé au chef d'établissement au moins huit jours avant la fin du trimestre précédent (Cf. découpage de l'année au 2.1).

### 4. Organisation tarifaire et modalités de règlement :

#### 4.1 Les modes de tarification :

Le coût de revient d'un repas en restauration collective, environ 8 €, est supporté par la région à hauteur de 65% du coût réel (5.20€). La politique du conseil régional vise à mettre en œuvre une tarification appropriée et solidaire.

- Les élèves : le service de restauration et d'hébergement fonctionne selon le régime du forfait annuel, qui s'avère être le système le moins onéreux pour les familles. Les tarifs annuels de demi-pension et d'internat constituent **une formule**, correspondant aux 36 semaines de fonctionnement définies par le calendrier scolaire, qui est due quel que soit le nombre de jours de fonctionnement du service dans l'établissement.

#### ➤ Service de restauration :

Le conseil régional retient le principe de deux formules :

- 5 jours (déjeuners des lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi) : 505.80 € depuis 2015 (soit 2.81€/repas)
- 4 jours (déjeuners des lundi, mardi, jeudi et vendredi) : 432 € depuis 2015 (soit 3€/repas).

#### ➤ Service d'hébergement :

Le tarif général annuel de la pension complète fixé par le Conseil régional (1 340.64 € depuis 2015) est valable pour 4 nuits par semaine (ce tarif comprend les 3 repas de la journée et la nuitée).

Les établissements qui accueillent des internes le week-end ou le dimanche soir, pour des raisons d'éloignement du domicile familial, peuvent proposer un abonnement d'internat adapté soumis à l'accord préalable de la Région. Dans le cadre de son autonomie, le lycée Albert Claveille décide d'inclure l'hébergement du dimanche soir sans restauration dans l'abonnement général 4 nuits. Cet accueil du dimanche soir peut être réalisé le lendemain soir lorsque le lundi est un jour férié.

**De même, comme chaque année, l'accord préalable de la région a été obtenu pour pouvoir proposer les formules 3 nuits par semaine et interne externé.**

Les formules proposées sont donc les suivantes :

- 5 nuits (accueil du dimanche soir sans repas au déjeuner du vendredi) : 1340,64€
  - 4 nuits (accueil du lundi matin au déjeuner du vendredi) : 1340.64€
  - 3 nuits (accueil du lundi matin au déjeuner du mercredi et du jeudi matin au déjeuner du vendredi) : 1148.04 €
  - Interne externé : 9 repas par semaine du lundi midi au vendredi midi, sans nuitée et avec petits déjeuners : 938.45 €.
- Les élèves externes souhaitant prendre occasionnellement un repas au restaurant scolaire peuvent acheter des crédits repas à l'unité. Ce tarif (3.80 € depuis 2015), est applicable aux demi-pensionnaires 4 jours qui souhaitent occasionnellement prendre un repas supplémentaire. Ce tarif s'applique aussi aux repas occasionnels des élèves extérieurs au lycée qui ne relèvent pas de la responsabilité de la région Nouvelle-Aquitaine.
  - Les commensaux : les personnels souhaitant accéder au restaurant scolaire devront au début de l'année scolaire solliciter l'autorisation d'accéder à la table commune. Ils doivent acheter des crédits repas auprès du service d'intendance et veiller à conserver un solde positif.  
A titre occasionnel, des personnes extérieures pourront être autorisées à prendre leur repas. Elles devront acquérir au préalable un ticket repas.

#### **4.2 Les tarifs :**

Les tarifs des prestations du service de restauration et d'hébergement sont arrêtés par la commission permanente du conseil régional. L'harmonisation des tarifs au sein de la grande région est en cours.

Chaque apprenant inscrit dans un établissement relevant de la responsabilité de la Nouvelle-Aquitaine, doit bénéficier **sur l'ensemble du territoire**, en cas de déplacement temporaire d'un établissement à un autre, du **tarif attaché à sa qualité en vigueur dans son établissement d'origine**. Une convention de mutualisation entre les établissements concernés doit être passée. Afin de faciliter les opérations comptables, les modalités de tarification et de reversement de la participation des usagers à la rémunération des charges de personnels sont précisées dans la grille tarifaire (voir dernière page) en fonction du régime de l'élève et selon qu'il vient d'un établissement placé ou non sous la responsabilité de la région Nouvelle-Aquitaine.

Les contributions des usagers assurent le financement, basé sur le coût réel, des composantes suivantes :

- achat des denrées alimentaires ;
- participation de l'ensemble des usagers au titre de la rémunération des personnels concourant à la production et à la distribution des repas ainsi qu'aux tâches annexes et afférentes (nettoyage, plonge, hygiène, approvisionnement, stockage) : 22,5% (taux inchangé) ;
- participation aux charges communes (dont celles d'entretien, des contrats, de viabilisation...) selon les taux votés annuellement par le conseil régional : 15% pour la demi-pension et les tarifs des commensaux, 32% pour l'internat (taux inchangés).

- ✓ Les tarifs élèves forfaitaires : les tarifs élèves sont identiques pour l'ensemble des élèves de même catégorie. La différenciation du coût d'accès est réalisée grâce aux bourses nationales et aux fonds sociaux qui permettent d'atténuer la charge des familles les plus modestes et de favoriser l'accès du plus grand nombre à ce service.

Le conseil régional maintient une Aide Régionale à la Restauration (ARR) de 0,41€ par repas (midi et soir) afin de favoriser l'accès à la restauration scolaire. Sous condition de ressources, elle s'adresse aux élèves dont les familles sont éligibles à l'Allocation de Rentrée Scolaire (ARS), sans condition d'âge. Cette aide clairement identifiée sera déduite directement sur les avis aux familles.

L'ARR varie en fonction du nombre de repas et bénéficie aux lycéens pré-bac ; le ticket-repas élève n'ouvre pas droit à cette aide.

- ✓ Les tarifs apprentis et stagiaires de la formation continue : les apprentis et stagiaires de la formation continue, lors de leur présence en centre, peuvent être hébergés (restauration durant la semaine et hébergement en chambres d'hôtes y compris les week-ends). Pour les apprentis, seules les nuitées précédant les jours de formation en centre seront facturées. Et en vertu de l'acte 101 du CA du 3/07/2017, aucune réduction de la facturation ne pourra intervenir en deçà de 5 nuits d'absences consécutives.
- ✓ Les tarifs commensaux : ces tarifs sont déterminés dans le respect des règles de la concurrence et ne peuvent pas être inférieurs au tarif d'un repas d'un élève demi-pensionnaire. Il existe 5 tarifs :
  - tarif 1 : Personnels Etat et Région titulaires, stagiaires ou contractuels, de catégorie C (contrats aidés, assistants d'éducation, assistants linguistiques, apprentis, emplois d'avenir, volontaires du service civique) affectés à l'établissement
  - tarif 2 : Personnels Etat et Région titulaires, stagiaires ou contractuels de catégorie A ou B dont l'INM (indice nouveau majoré) est inférieur ou égal à 465, affectés à l'établissement
  - tarif 3 : Personnels Etat et Région titulaires, stagiaires ou contractuels de catégorie A ou B dont l'INM est supérieur à 465, affectés à l'établissement
  - tarif 4 : Apprentis des CFA fréquentant un EPLE ou un EPLEFPA
  - tarif 5 : Jeunes de moins de 21 ans en contrat de professionnalisation préparant un diplôme jusqu'au niveau bac inclus, stagiaires de la formation continue
  - Hôtes de passage. Le tarif applicable aux commensaux autres que les apprenants et les personnels territoriaux n'est valable que dans leur établissement d'affectation. Ils deviennent hôtes de passage en dehors de leur établissement d'origine.
- ✓ Les tarifs petits déjeuners et nuitées :
  - petit déjeuner : personnels, dont personnels de surveillance, apprentis, exceptionnellement élèves
  - nuitées : chambres d'hôtes apprentis, stagiaires formation continue, hôtes de passage de l'éducation nationale et du conseil régional.

#### **4.3 Les modalités de règlement :**

Le principe de facturation des prestations est, pour les élèves demi-pensionnaires, internes et internes externés, la formule annuelle payable par trimestre et par avance. Le paiement s'effectue dès présentation d'un avis aux familles remis aux élèves, ou envoyé par courriel, sur lequel figure la somme à payer, déduction faite d'éventuelles bourses, primes ou remises.

En cas de difficultés de paiement, les familles peuvent solliciter une aide du fonds social auprès du service d'intendance ou de l'assistante sociale de l'établissement. En outre, elles doivent adresser immédiatement un courrier ou un courriel à l'agent comptable du lycée Albert CLAVEILLE, qui peut exceptionnellement proposer un échelonnement des paiements.

Après une période de relances amiables, un recouvrement contentieux par voie d'huissier sera engagé par l'agent comptable du lycée (personnellement et pécuniairement responsable du recouvrement des créances) après autorisation de l'ordonnateur.

Pour tous les autres usagers du service de restauration et d'hébergement, le paiement s'effectue par avance à la prestation.

Les moyens de règlement qui peuvent être utilisés sont les suivants : virement bancaire, chèque et espèces. Concernant les espèces, un seuil d'encaissement de 300 € a été fixé par la réglementation afin d'améliorer la sécurité des usagers et des personnels en diminuant le volume des espèces manipulées (loi de finances rectificative 2013).

**Afin de moderniser les moyens de règlement et de limiter le nombre de chèques à gérer, le lycée met également en place depuis fin 2016 un télé-service de paiement par internet via le dispositif TIPI (Titres Payables par Internet) mis à disposition par la Direction Générale des Finances Publiques. Ce moyen de paiement déjà utilisé par les collectivités territoriales permet aux usagers de payer des factures par internet avec une carte bancaire via un support sécurisé, grâce aux identifiants et mots de passe notifiés par le lycée : <http://www.ac-bordeaux.fr/teleservices>**

Le prélèvement automatique n'est pas actuellement mis en place, ni le paiement sur place par carte bancaire.

**NB : avec l'épidémie de covid-19, le contrôle d'accès biométrique est suspendu**

##### **5. Les modalités de contrôle des accès au service de restauration :**

L'accès à la restauration du lycée CLAVEILLE se faisait auparavant exclusivement par carte magnétique. Depuis la rentrée des vacances de Toussaint 2016, un contrôle d'accès biométrique basé sur la reconnaissance du contour de la main a été mis en place suite à l'obtention des autorisations du conseil d'administration (acte n° 98 du CA du 5/7/2016) et de la Commission nationale informatique et libertés (déclaration de conformité n°2001622 du 24/10/2016 vis-à-vis de l'autorisation unique AU-009). Chaque élève souhaitant utiliser ce nouveau système doit préalablement compléter le coupon réponse prévu à cet effet et destiné à recueillir son autorisation (celle du représentant légal pour les mineurs).

Les commensaux qui fréquentent le restaurant scolaire peuvent également utiliser ce contrôle d'accès biométrique.

L'utilisateur, après avoir tapé son identifiant personnel, place sa main sur le lecteur biométrique installé sur le tourniquet. Le système d'analyse de la morphologie de la main en 3D vérifie que la forme correspond bien à celle qui a été préalablement enregistrée. L'image se met ensuite à jour au fur et à mesure des passages.

Chacun a la possibilité d'accéder aux informations le concernant et éventuellement d'en demander la rectification. Les images de la main, stockées dans le serveur de l'établissement, seront effacées lors de la désinscription du service ou à tout moment si l'usager ne souhaite plus utiliser cette technologie.

Les élèves qui ne souhaitent pas utiliser la biométrie se voient remettre une carte à puce, sans contact, identique à celle des commensaux, dont le coût de remplacement a été fixé par le conseil d'administration à 7 € (acte n° 2015/27 du 3 avril 2015).

L'usage de cette carte est strictement personnel. Toute tentative de fraude peut entraîner des sanctions, allant jusqu'à l'exclusion du service.

Les élèves ayant oublié leur carte, peuvent exceptionnellement récupérer un billet d'accès auprès des services d'intendance. Dans ce cas, ils ne peuvent accéder au restaurant scolaire qu'à partir de 12h30.

##### **6. Les dispositions relatives aux remises :**

Les usagers facturés au forfait peuvent bénéficier de remises d'ordre dans les conditions suivantes.

- les modalités d'attribution : hormis les cas précisés de manière exhaustive ci-dessous, aucune remise d'ordre ne sera consentie sur le montant trimestriel prévu.
  - remises d'ordre accordées de plein droit :
    - décès d'un élève,
    - renvoi définitif ou temporaire d'un élève par mesure disciplinaire,
    - voyages et sorties scolaires pour lesquels le lycée ne propose pas de repas,
    - stages ou séquences de formation en entreprise organisés par l'établissement
    - lorsque le service n'est pas assuré (faits de grève ou cas de force majeure).
  - remises d'ordre accordées sous conditions : lorsqu'un élève hébergé est absent pendant 10 jours consécutifs pour raison médicale ou familiale dûment justifiée, dont le bien-fondé sera apprécié par le chef d'établissement, des remises d'ordre peuvent être demandées par les familles en remboursement des frais versés.
- les modalités de calcul des remises d'ordre : le montant de la remise d'ordre est obtenu en multipliant le nombre de repas non pris ou de jours d'hébergement non assurés par le prix moyen unitaire du repas ou du jour d'hébergement.

Le prix moyen unitaire est calculé pour chaque année civile en divisant la formule annuelle par le nombre de jours de fonctionnement théorique du service (DP 5 repas ou interne externé = 180 ; DP 4 repas ou interne 4 nuits = 144 ; interne 3 nuits = 108).

$$\text{Remise d'ordre} = \text{Nombre de prestations non assurées} \times \frac{\text{Montant de la formule annuelle}}{\text{Nb. de jours de fonctionnement théorique}}$$

##### **7. Les approvisionnements, les menus, le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage :**

### 7.1 La qualité des approvisionnements :

Les approvisionnements, réalisés dans le strict respect du code des marchés publics sont l'objet d'une attention particulière. Le recours à des produits issus des filières de production de proximité, équitables ou biologiques sera privilégié.

### 7.2 Les menus :

Les menus doivent couvrir les besoins spécifiques de la catégorie d'usagers majoritaire, les adolescents.

L'élaboration des repas se fait dans le respect des normes du Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) et du Programme national nutrition santé (PNNS).

Les demandes des familles concernant le recours à un projet d'accueil individualisé (PAI) sont prises en compte et font l'objet d'un suivi attentif.

Des actions éducatives relatives à la santé, à l'hygiène alimentaire et à la nutrition sont organisées avec le soutien financier et logistique du conseil régional de Nouvelle-Aquitaine afin de sensibiliser les élèves à une alimentation saine et équilibrée.

### 7.3 Le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage :

Les déchets alimentaires sont triés en sortie de self par les usagers. Les biodéchets sont acheminés vers le méthaniseur du lycée agricole. Des pesées de déchets sont organisées afin de réduire leur volume, tant en production qu'au débarrasage des plateaux.

### 8. Autres bénéficiaires éventuels :

A titre très exceptionnel, sous réserve de non atteinte au droit de la concurrence, le lycée peut être amené à organiser des prestations d'hébergement ou de restauration occasionnelles au bénéfice de collectivités ou d'associations exerçant des missions d'intérêt général (éducation, sport, culture ...).

Cette prestation facultative relève de la seule appréciation du chef d'établissement après avis conforme du conseil d'administration.

Une convention règle l'ensemble des dispositions entre le lycée, la région et l'organisme bénéficiaire. La facturation de cette prestation relève de l'accord du conseil d'administration lors de l'examen de la convention afférente.

## ANNEXE N°1 : GRILLE TARIFAIRE 2020

Forfaits élèves		Formules annuelles		janvier-mars			avril-juin			septembre-décembre			Montant remise d'ordre	Montant ARR annuel
		Tarif	Nombre de jours/nuits forfaitaires	Tarif	Nb jours/nuits forfaitaires	ARR	Tarif	Nb jours/nuits forfaitaires	ARR	Tarif	Nb jours/nuits forfaitaires	ARR		
Demi-pension	5 repas	505,80 €	180	154,55 €	55	20,50	140,50 €	50	22,55	210,75 €	75	28,29	2,81 €	71,34 €
	4 repas	432,00 €	144	132,00 €	44	16,40	120,00 €	40	18,45	180,00 €	60	22,55	3,00 €	57,40 €
Internat	4 nuits	1 340,64 €	144	409,64 €	44	36,90	372,40 €	40	40,59	558,60 €	60	50,84	9,31 €	128,33 €
	3 nuits	1 148,04 €	108	350,79 €	33	32,80	318,90 €	30	37,31	478,35 €	45	45,10	10,63 €	115,21 €
Interne-externé	9 repas	938,45 €	180	286,75 €	55	36,90	260,68 €	50	40,59	391,02 €	75	50,84	5,21 €	128,33 €

### Prestations hors forfait

<b>Elèves du lycée</b>	Externe au ticket	<b>3,80 €</b>
	repas supplémentaire pour élève au forfait	<b>3,80 €</b>
	petit déjeuner	<b>1,10 €</b>
	nuit seule supplémentaire pour élève au forfait	<b>1,70 €</b>
<b>Commensaux</b>	Tarif 1 : personnels Etat et Région NA titulaires, stagiaires ou contractuels, de catégorie C (contrats aidés, assistants d'éducation, assistants linguistiques, apprentis, emplois d'avenir, volontaires du service civique) affectés à l'établissement + apprentis CFA	<b>2,81 €</b>
	Tarif 2 : personnels Etat et Région NA titulaires, stagiaires ou contractuels de catégories A ou B dont l'INM est inférieur ou égal à 465, affectés à l'établissement	<b>4,55 €</b>
	Tarif 3 : personnels Etat et Région NA titulaires, stagiaires ou contractuels de catégories A ou B dont l'INM est supérieur à 465, affectés à l'établissement.	<b>5,31 €</b>
<b>Autres apprenants</b>	Tarif 4 : Repas apprentis des CFA	<b>2,81 €</b>
	Tarif 5 : Repas jeune de - 21 ans, en contrat de professionnalisation préparant un diplôme jusqu'au niveau baccalauréat inclus, repas stagiaire formation professionnelle continue	<b>4,35 €</b>
<b>Hôtes de passage</b>	Repas	<b>8,24 €</b>
	Repas personnel région NA hors ATT	<b>7,63 €</b>
	Nuit seule volontaire service civique ou apprenti CFA	<b>5,79 €</b>
	Nuit seule autres bénéficiaires	<b>7,50 €</b>
<b>Petit déjeuner</b>	Quels que soient les commensaux bénéficiaires	<b>1,55 €</b>
<b>Repas amélioré</b>	Facturation selon le coût de la matière d'œuvre	<b>10 € maxi</b>



**ACCUEIL D'ELEVES D'AUTRES ETABLISSEMENTS (AVEC CONVENTIONS DE MUTUALISATION)**

Elèves <u>DP ou internes</u> d'établissements sous la responsabilité de la <u>région NA</u>	repas du soir+nuite+petit déjeuner : différence entre tarif d'internat et tarif de demi-pension	<b>L'établissement d'origine facture les familles selon le régime de l'élève</b>
	nuit seule : 20% tarif d'internat	
	petit déjeuner : 10% tarif d'internat	
	nuit et petit déjeuner : 30% tarif d'internat	
	repas : <b>3,80 €</b>	
Elèves <u>externes</u> d'établissements sous la responsabilité de la <u>région NA</u>	pension complète : 10,40 €	<b>L'établissement d'origine facture les familles du montant facturé par le lycée d'accueil</b>
	nuit seule : <b>1,70 €</b>	
	petit déjeuner : <b>1,10 €</b>	
	repas : <b>3,80 €</b>	
<u>Elèves d'autres établissements (hors responsabilité NA)</u>	nuit seule : (>=1,70 €) : <b>1,70 €</b>	
	petit déjeuner (>=1,10) : <b>1,10 €</b>	
	repas (>=3,80 €) : <b>3,80 €</b>	

**L'établissement d'accueil verse la participation des usagers à la rémunération des charges de personnels : 22,5% (0% pour l'accueil d'élèves d'un EREA de NA)**

En cas d'accueil d'élèves d'un EREA de NA, facturation de la prestation déduction faite de la participation des usagers à la rémunération des charges de personnels (selon tarifs spécifiques : internat 4N = 1 039 € au lieu de 1 340,64 € ; DP 5J = 392,40 € au lieu de 505,80 € ; DP 4J = 335,52 € au lieu de 432 €).