

COLLEGE DE SAINT ETIENNE DE CUINES



Présentation des études
de mise aux normes
de la demi-pension et
d'implantation de salles
de classe supplémentaires

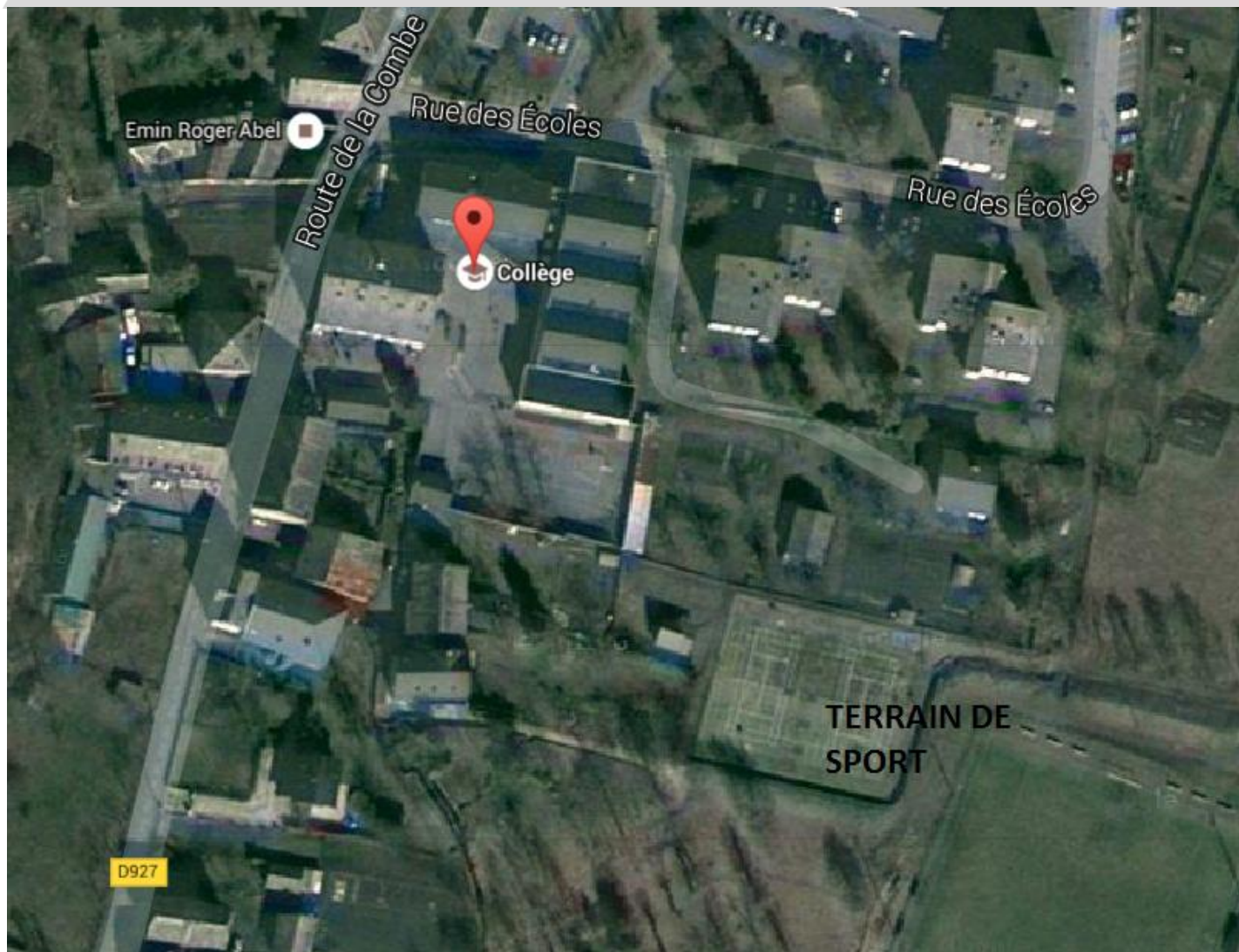
Conseil communautaire du 24 février 2016



SAVOIE

LE DÉPARTEMENT

PLAN DE SITUATION



Problématiques auxquelles le Département doit répondre :

- Des effectifs en constante augmentation : en fonction du référentiel pédagogique de l'Education nationale, avec 14 divisions à la rentrée 2016-2017, il manquerait une salle de classe banalisée. Avec 15 divisions pour la rentrée 2018-2019 il manquera une salle de sciences et une deuxième salle banalisée.
- En outre, le collège est porteur d'un projet de création d'une Classe à Horaires Aménagés Musique ; l'ouverture d'une classe-relais est évoquée par la Direction des services départementaux de l'Education nationale.
- Une demi pension qui ne répond plus aux normes d'hygiène en vigueur, des locaux et des équipements vétustes, un réfectoire trop petit pour accueillir les élèves dans des conditions normales.

Renforcer et conforter la structure pédagogique du collège

Création de salles de classes supplémentaires



LE DÉPARTEMENT

EVOLUTION DES EFFECTIFS

Le constat définitif établi par la DSDEN au 2 octobre 2015 arrête à 321 élèves l'effectif de rentrée du collège pour 12 divisions.

Avec 93 élèves en 4^{ème}, soit 31 élèves par classe, le collège a réorganisé sa structure pédagogique en aménageant une 4^{ème} division pour les 4^{èmes}, portant ainsi le nombre de divisions à 13 à la rentrée 2015.

Avec l'utilisation des locaux induite par 13 division, le collège est dans sa jauge.

Collège type 300 – 12 divisions

	Constat Dsden 2014	Div Dsden	Constat Dsden 2015	Division Dsden 2015	Organisation Collège 2015	Prévisions 2016	Div	Prévisions 2017	Div	Prévisions 2018	Div	Prévisions 2019	Div
6 ^{ème}	74	3	80	3	3	103	4	88	4	89	4	87	4
5 ^{ème}	92	4	78	3	3	83	3	107	4	92	4	93	4
4 ^{ème}	72	3	93	3	4	78	3	83	3	107	4	92	4
3 ^{ème}	61	3	70	3	3	88	4	74	3	78	3	101	4
Total	299	13	321	12	13	352	14	352	14	366	15	373	16

L'augmentation d'effectif se traduira par des besoins pédagogiques supplémentaires:

- 2 salles de classe banalisées
- 1 salle de sciences

Le développement pédagogique du collège induit par ailleurs

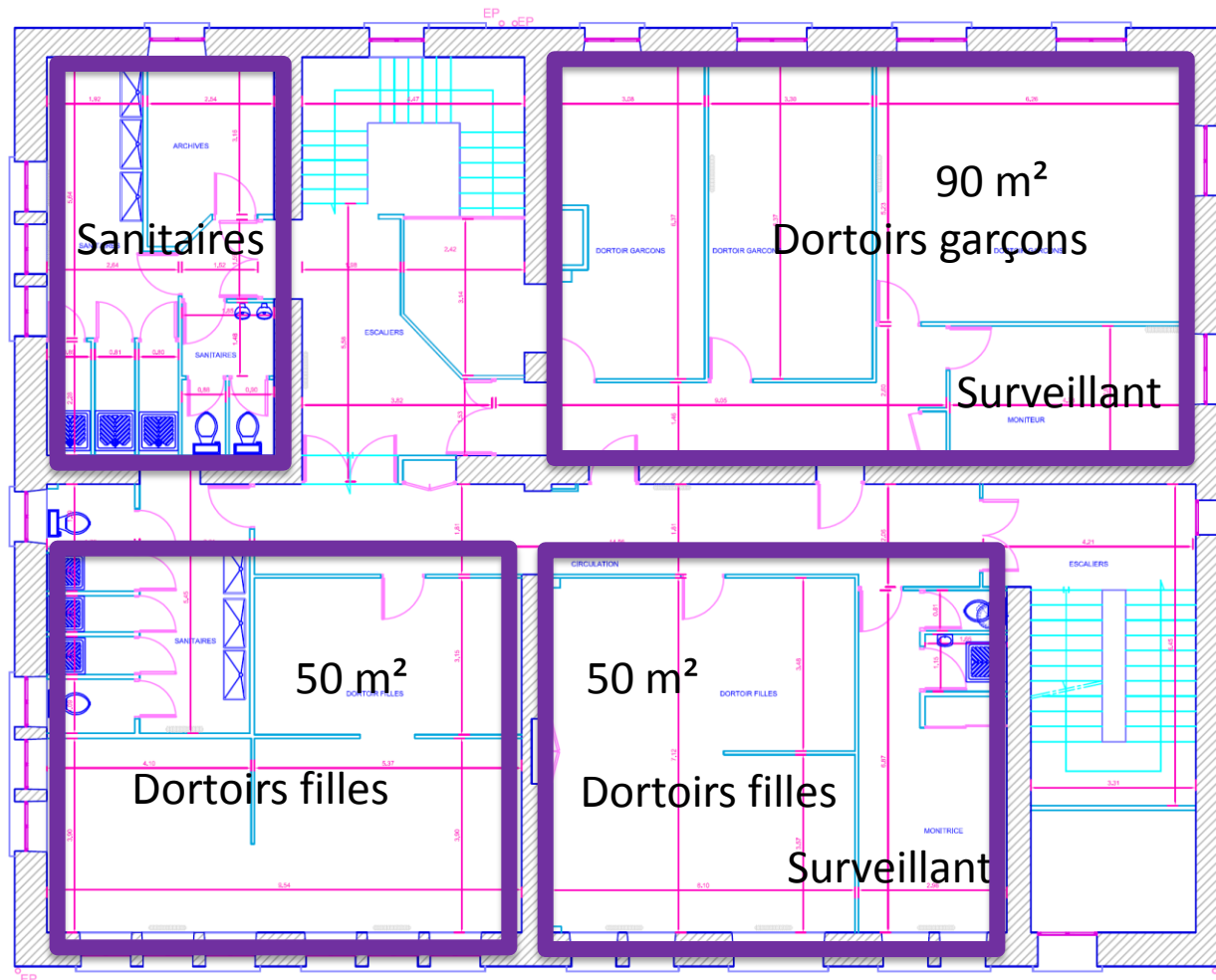
- 1 salle de classe CHAM (classe à horaires aménagés musique)
- 1 classe relais selon orientation de la DSDEN

Autres besoins liés à l'augmentation d'effectif:

- Réfectoire à agrandir
- Sanitaires

Bâtiment internat

ETAT DES LIEUX



Diagnostic et réflexions

Capacité actuelle du réfectoire

- **96 places** pour les élèves pour une surface de 72 m²,
soit **0.74 m² pour 1 place**
- **25 places** pour les commensaux pour une surface de 16m²
soit **0.64 m² pour 1 place**

Pour assurer des conditions d'accueil satisfaisantes, la surface habituellement constatée est de **1 m² par place.**

Zone de production

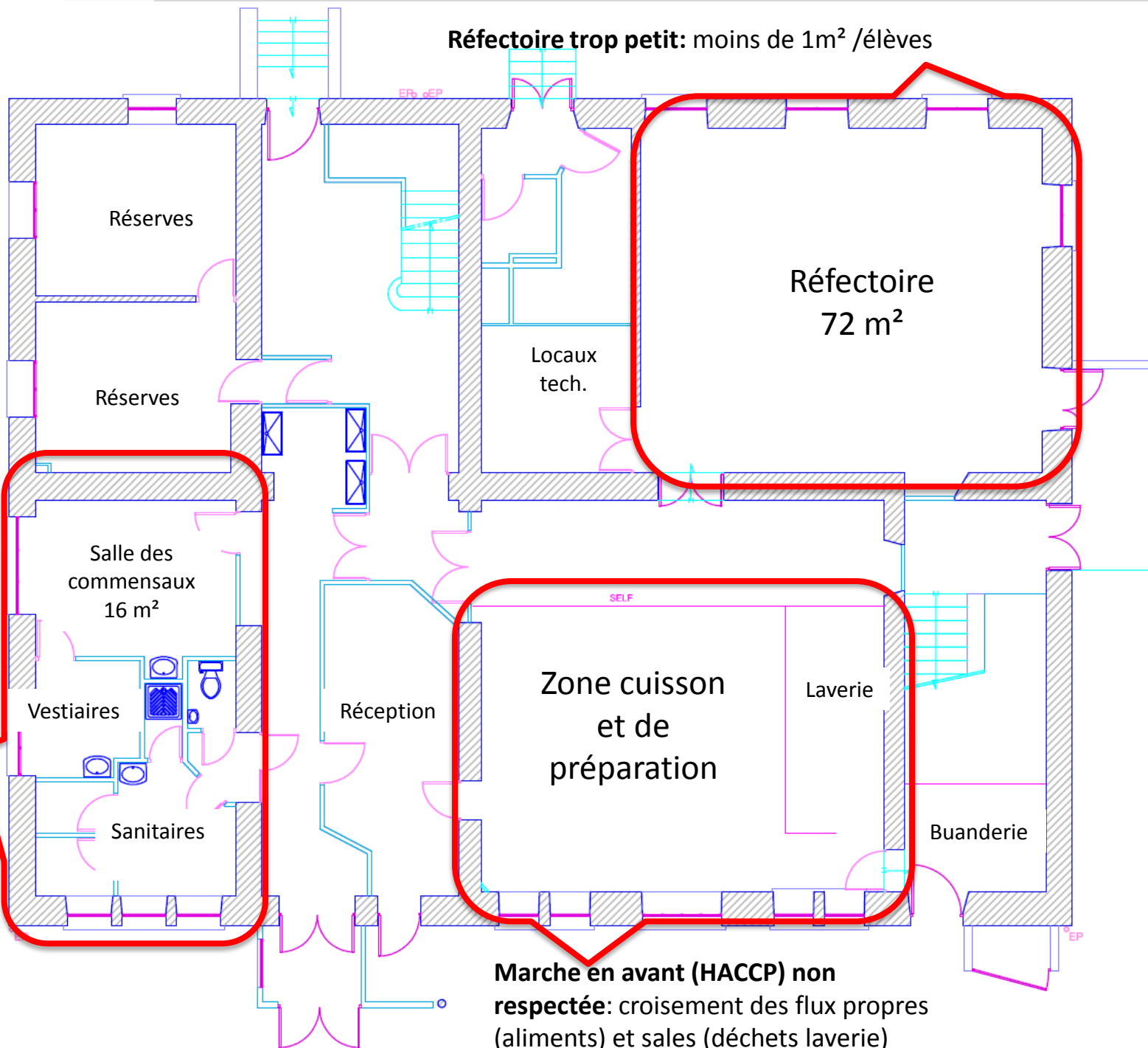
La surface utile de production est de 137 m² :

- Le circuit « marche en avant » n'est pas respecté, il existe plusieurs croisements des secteurs propres et sales (laverie/zone de production).
- Absence de sanitaires/vestiaires pour les agents et de sanitaires pour les élèves.

En conclusion, les locaux sont :

- Inadaptés (trop petits et mal agencés),
- vétustes,
- les équipements de cuisine sont obsolètes,
- les normes d'hygiène alimentaire ne sont pas respectées.

Réfectoire trop petit: moins de 1m² /élèves



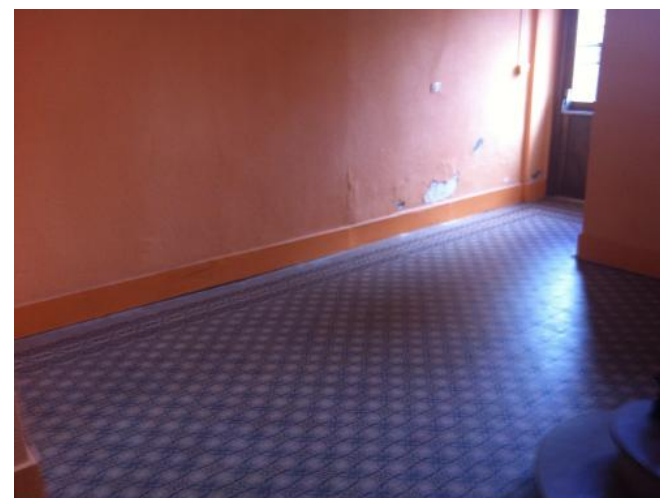
Vestiaires non conformes: passage par la salle des commensaux et pas de différenciation hommes/femmes

Marche en avant (HACCP) non respectée: croisement des flux propres (aliments) et sales (déchets laverie)

ETAT DES LIEUX



Dégâts liés aux remontées d'humidité



2 Hypothèses avec maintien de la production sur site :

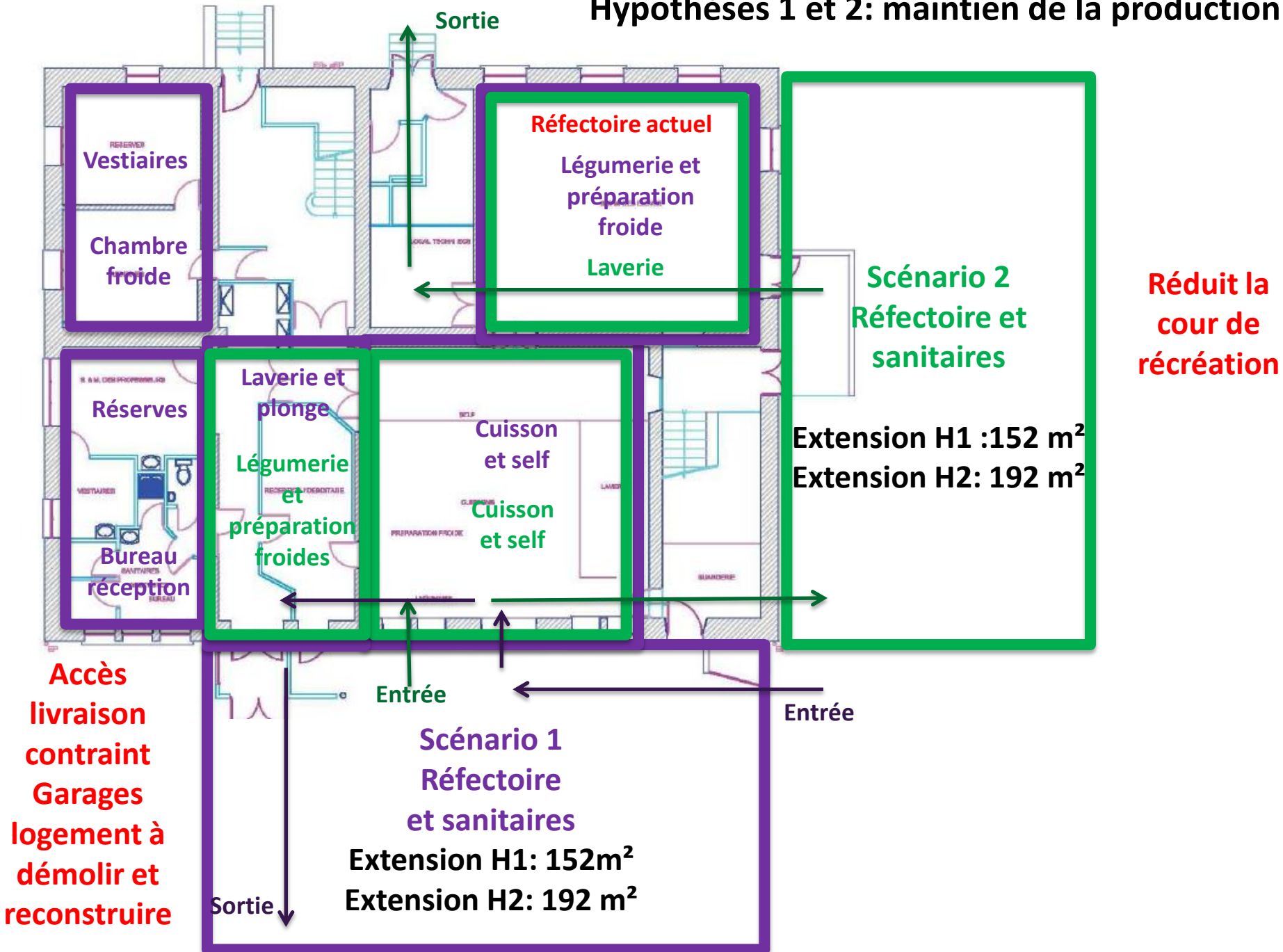
Hypothèse 1 :

Maintien de la cuisine de production sur site avec mise aux normes et agrandissement du réfectoire. L'agrandissement peut comprendre la poursuite de l'accueil des élèves de l'école publique de St Etienne de Cuines.

Hypothèse 2 :

Maintien de la cuisine de production sur site avec mise aux normes et agrandissement du réfectoire. L'agrandissement peut comprendre la poursuite de l'accueil des élèves de l'école publique de St Etienne de Cuines pour fournir les repas des écoles publiques de la communauté de communes.

Hypothèses 1 et 2: maintien de la production



PISTES DE REFLEXIONS

2 hypothèses avec une cuisine mutualisée au collège de St Jean de Maurienne :

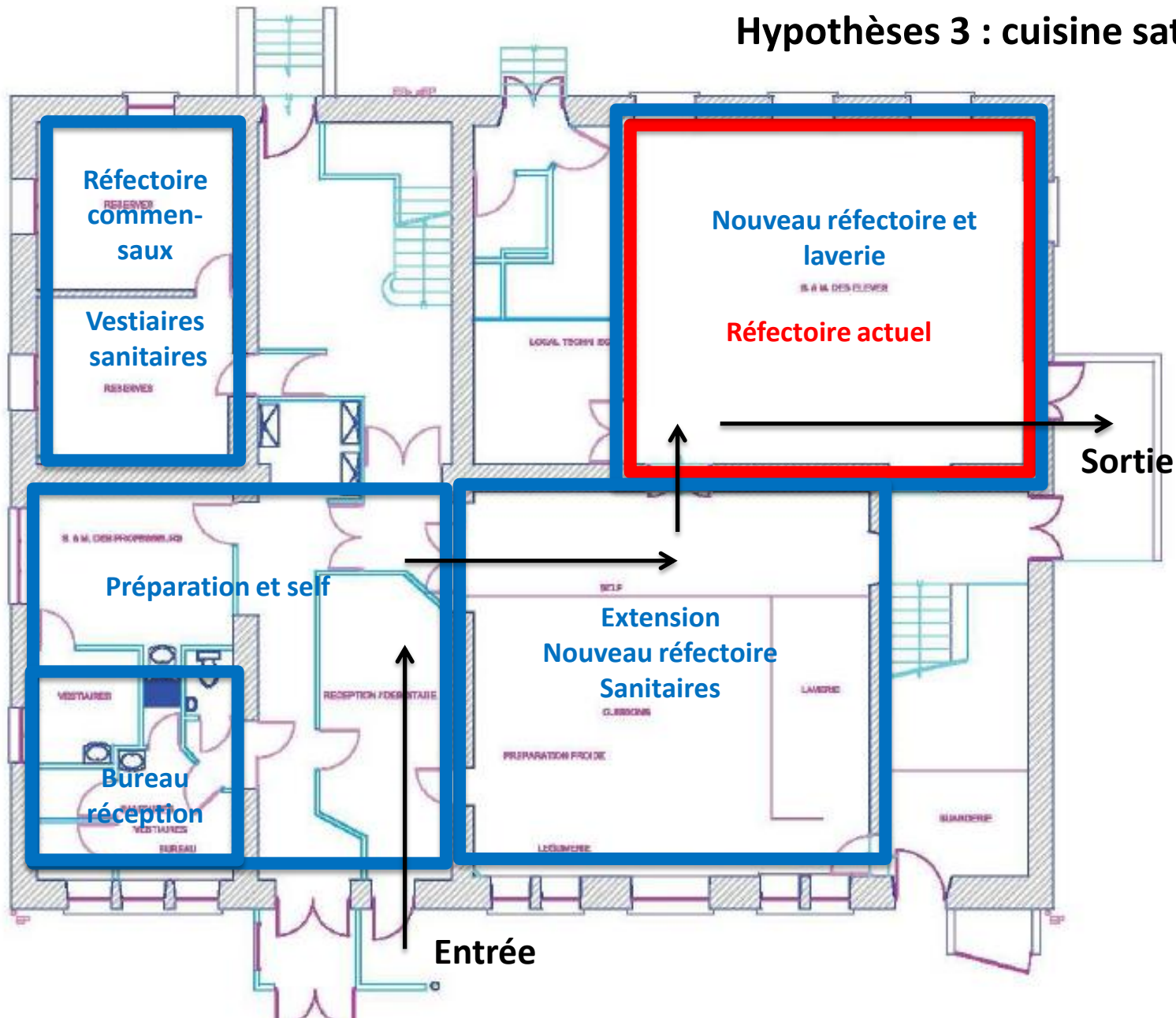
Hypothèse 3 :

Aménagement d'une cuisine mutualisée au collège de St Jean de Maurienne pour fournir les repas des collèges de St Jean, St Etienne de Cuines voire St Michel. Mise aux normes de la cuisine et agrandissement du réfectoire du collège de de St Etienne de Cuines (l'agrandissement peut comprendre la poursuite de l'accueil des élèves de l'école publique de St Etienne de Cuines).

Hypothèse 4 :

Aménagement d'une cuisine mutualisée au collège de St Jean de Maurienne pour fournir les repas des collèges de St Jean, St Etienne de Cuines voire St Michel avec fourniture des repas pour les élèves de la communauté de commune de la Chambre. Mise aux normes de la cuisine et agrandissement du réfectoire du collège de de St Etienne de Cuines (l'agrandissement peut comprendre la poursuite de l'accueil des élèves de l'école publique de St Etienne de Cuines).

Hypothèses 3 : cuisine satellite





LE DÉPARTEMENT

COUTS ESTIMATIFS

Hypothèses 1,2 et 3: étude de faisabilité
Hypothèse 4: projection (chiffrage à préciser)

	Hypothèse 1	Hypothèse 2	Hypothèse 3	Hypothèse n°4
	Maintien de la cuisine de production sur le Collège St Etienne de Cuines	Maintien de la cuisine de production sur les Collèges St Etienne et les écoles de la ComCom	Production à St Jean et livraison à St Etienne	Production à St Jean et livraison à St Etienne et les écoles de la Comcom
Mises aux normes locaux existants à St Etienne	488 000,00	498 000,00	390 000,00	390 000,00
Extension à St Etienne	277 500,00	307 500,00	30 000,00	30 000,00
Lot équipement de cuisines St Etienne	247 000,00	287 000,00	100 000,00	100 000,00
Travaux Cuisine St Jean M			110 000,00	250 000,00
Equipement cuisine St Jean M			60 000,00	150 000,00
Coût travaux HT	1 012 500,00	1 092 500,00	690 000,00	920 000,00
Coût opération TTC	1 569 375,00	1 693 375,00	1 069 500,00	1 426 000€

Chiffrage St Michel en cours

Merci pour votre écoute