

Hébergement ou casernement ?

De plus en plus vétuste, peu accueillant, souvent encore en chambres collectives, quelle image de l'AFPA donne l'hébergement ?

Heureusement, plus que la literie, l'hébergement dépend de l'animateur ASE. Celui-ci a à cœur d'introduire de la pédagogie en-dehors de la formation : par exemple, apprendre à vivre ensemble.

La CFDT a réussi à convaincre de l'utilité des hébergements, non seulement la Direction Générale, mais également les Conseils Régionaux, tant et si bien que ces derniers ne veulent plus dissocier la formation de l'hébergement et de la restauration.



**Respect des
Salariés.**

Le point sur...

**La
restauration
et
l'hébergement**

N° 6

**LA CFDT
PARTOUT**

**AVEC
VOUS**



La restauration et l'hébergement sont deux éléments incontournables de la vie du personnel et des stagiaires de l'AFPA.



5,5 millions de repas annuels assurés par 621 agents, voilà de quoi attiser la convoitise de bien des sous-traitants de la restauration collective !

Dans le budget 2006 ¹, la direction générale a décidé d'équilibrer les comptes de résultat ; la restauration apparaissant comme déficitaire de 8 millions d'euros, la solution préconisée serait à la fois :

- ⇒ · d'augmenter le nombre de repas servis ²
- ⇒ · d'augmenter le prix du repas et d'en diminuer le coût, visant ainsi d'abord le personnel de restauration (retraités, malades et personnel en congés non remplacés, us et abus de CDD et de temps partiels, ...).



Ces procédés nous rappellent fort un certain chien que, pour le noyer, on accusait de la rage, donc il nous faut réagir très vite pour **ne pas nous laisser entraîner dans le piège de la sous-traitance, et de la privatisation !**

1- Dans la note de cadrage du budget 2006, il est demandé aux directeurs régionaux de dresser une photographie économique précise de l'activité du restaurant de chaque établissement de leur région, et d'étudier à moyen terme avec les conseils régionaux les solutions de financement possibles.

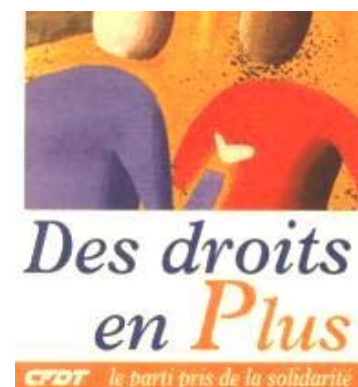
Nous, CFDT, sommes surpris d'un tel montant de déficit ! D'autant que nous n'avons **aucune indication sur la manière dont les directeurs de centres ont calculé leurs coûts de revient** – pourtant chaque restaurant doit remplir des fiches de manière très précise ! Par exemple, nous ne savons pas si le prix du gaz et de l'eau de l'hébergement n'est pas inclus dans le prix de revient du restaurant ... !!!



Quant aux repas d' « invités » des directions des centres, sur quelle ligne budgétaire sont-ils pris ?

Que dire encore du rapport qualité/prix des repas ? Quid d'une sous-traitance qui ferait ses choux gras du repas du soir, ce qui permettrait de réduire à bon compte l'amplitude de travail du personnel ?

Cette liste d'exemples est loin d'être exhaustive et si l'on faisait le tour des centres, on aurait bien d'autres surprises !



2- Pour la DG, le nombre de repas annuels à fournir par ETP, soi-disant *moyenne de la profession*, ne tient pas compte de l'amplitude d'ouverture (souvent de 6h30/7h à 19h30/20h pour 3 repas).