

## CONSEIL MUNICIPAL DU MARDI 13 JUILLET 2021

### EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS

\*\*\*\*\*

N° 2021.74

**Nombre de membres :**

Afférents au Conseil Municipal	29		
En exercice	29		
Qui ont pris part à la délibération	26	Pour :	26
		Contre :	0
		Abstention	0

*Date de la convocation* : 6 juillet 2021

L'an deux mille vingt et un et le treize juillet à dix-huit heures, le Conseil Municipal de la Commune d'AUCAMVILLE s'est réuni au nombre prescrit par la loi, au Foyer municipal, sur convocation régulière, sous la présidence de Monsieur Gérard ANDRE, Maire.

**Présents** : M. Gérard ANDRE, Mme Roseline ARMENGAUD, M. Patrick FERRARI, Mme Annette BALAGUE, M. Francis MUSARD, Mme Monique PONS, M. Jean-Charles VALMY, M. Patrick DUBLIN, M. Bertrand DEBUISSER, M. Daniel THOMAS, Mme Caroline CHALLET, Mme Marie CLAIREFOND, Mme Nelly DENES, Mme Thérèse FOISSAC, M. Alexis FRIGOUL, M. Jean-Pierre JAMMES, M. Laurent TALBOT, Mme Hélène TOULY, M. Nicolas TOURNIER.

**Pouvoir(s)** : Mme Valérie VIGNE pouvoir à M. Patrick FERRARI, M. Félix MANERO pouvoir à M. Gérard ANDRE, Mme Véronique FABREGAS pouvoir à Mme Roseline ARMENGAUD, Mme Caroline ANDREU pouvoir à Mme Nelly DENES, Mme Lylia CHALLAL pouvoir à M. Nicolas TOURNIER, Mme Christine MERLE-JOSE pouvoir à M. Patrick DUBLIN, M. Thierry RAFAZINE pouvoir à M. Francis MUSARD.

**Absent(s) excusé(s)** : M. Fabrice IGOUNET, M. Jean-Jacques BECHENY, Mme Mireille OVADIA.

**Secrétaire de séance** : Mme ARMENGAUD.

**Objet de la délibération : RÉORGANISATION CUISINE CENTRALE  
SUITE AU DIAGNOSTIC ORGANISATIONNEL : CRÉATION ET  
SUPPRESSION DE POSTES**

**Exposé :**

Depuis plusieurs années, l'organisation de la cuisine centrale est problématique et impacte tant le service public que les hommes et les femmes qui le rendent.

Il est donc apparu nécessaire d'établir un diagnostic organisationnel de ce service afin :

- D'inscrire pleinement les enjeux citoyens dans la dynamique de service public de la cuisine centrale,
- D'identifier les dysfonctionnements pour permettre l'amélioration de l'organisation du travail,
- D'assurer la pérennité de la cuisine centrale en garantissant la qualité de vie au travail des agents et la satisfaction des usagers.

Cette démarche a été confiée au centre de gestion de la Haute-Garonne, de par son expertise et sa connaissance de la spécificité du service public et des métiers exercés.

L'organigramme actuel de la cuisine centrale comprend :

- 1 responsable de la cuisine, adjoint au directeur RHEPC
- 1 chef de production
- 1 livreur
- 1 assistante administrative ½ temps
- 2 cuisiniers temps plein
- 2 cuisiniers à mi-temps (dont un assure le mi-temps administratif)

Suite à la démarche entreprise, Monsieur le Maire propose un nouvel organigramme de la cuisine centrale s'appuyant sur :

- 1 responsable de production
- 1 second de cuisine
- 3 cuisiniers
- 1 assistante administrative (commune avec la direction RHEPC)
- 1 magasinier binôme du livreur
- 1 livreur

Cette réorganisation implique la suppression :

- du poste de responsable de la cuisine centrale, adjoint au directeur RHEPC
- du poste ½ temps cuisine et mi-temps administratif

et la création :

- de binôme de cuisiniers : chaud et froid avec le recrutement d'un cuisinier supplémentaire et la proposition de passage à temps complet du poste actuellement à mi-temps
- d'un poste d'assistante administrative mutualisée avec la direction du service RHEPC
- d'un magasinier, binôme du livreur.

La nouvelle organisation se basera également sur un changement du rythme de travail des agents.

En effet, actuellement, les agents travaillent tous en période scolaire les lundis, mardis, jeudis et vendredis sur une large amplitude (6h30-15h30 sauf vendredi 14h30) en assurant une double production le lundi et par équipe le mercredi, une équipe travaillant le matin et pas l'autre.

Ce rythme de travail libère certes du temps le mercredi mais implique des journées avec des amplitudes importantes et surtout une double production du lundi très fatigante.

A partir de la mise en œuvre de la réorganisation, il est donc proposé de revenir sur un rythme de travail sur 5 jours avec une amplitude moindre et une production réalisée tout au long de la semaine.

### **Décision :**

Le Conseil Municipal,

Vu le Code général des collectivités territoriales,

Vu la Loi N° 83-634 du 13 juillet 1983, modifiée, portant droits et obligations des fonctionnaires,

Vu la Loi N° 84-53 du 26 janvier 1984, modifiée, portant dispositions statutaires relatives à la Fonction Publique Territoriale,

Vu le Décret n°2006-1691 du 22 décembre 2006 portant statut particulier du cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux,

Vu le Décret n°2006-1690 du 22 décembre 2006 portant statut particulier du cadre d'emplois des adjoints administratifs territoriaux,

Vu l'avis favorable du Comité technique rendu le 1<sup>er</sup> juillet 2021,

Entendu l'exposé de M. ANDRE, Maire, et après en avoir délibéré,

### **Décide**

**Article 1** : de créer au sein du service RHEPC :

- 1 poste d'adjoint administratif à temps complet
- 1 poste d'adjoint administratif principal 2eme classe à temps complet
- 1 poste d'adjoint administratif principal 1ere classe à temps complet

Une fois le recrutement effectué, les postes surabondants seront supprimés après avis du Comité Technique.

**Article 2 :** de créer au sein de la cuisine centrale :

- 1 poste de responsable de production : adjoint technique principal 1ere classe à temps complet
- 1 poste de second de cuisine à temps complet relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques
- 2 postes de cuisiniers à temps complet : 1 adjoint technique, 1 poste d'adjoint technique principal 1ere classe
- 1 poste de magasinier relevant du cadre d'emplois des adjoints techniques à temps complet

**Article 3 :** de supprimer au 1<sup>er</sup> septembre 2021 :

- 1 poste d'adjoint au directeur RHEPC, responsable de la cuisine centrale : adjoint technique principal 1ere classe à temps complet
- 1 poste de cuisinier à mi-temps : adjoint technique territorial
- 1 poste de cuisinier à mi-temps et assistante administrative à mi-temps : adjoint technique principal 1ere classe

**Article 4 :** de prévoir la dépense correspondante au budget communal.

Le Maire,

Gérard ANDRE

**Document signé électroniquement**

Accusé de réception en préfecture  
031-213100225-20210713-13072021\_74-DE  
Reçu le 16/07/2021  
Signé par serialNumber=0001,CN=Gérard  
d ANDRE,T=Maire,OU=élu,OU=  
0002 21310022500019,OU=MAI  
RIE D'AUCAMVILLE,2.5.4.97=  
#OC Conseil Municipal du mardi 13 juillet 2021  
Délibération n°2021.78 Reorganisation cuisine centrale suite au d  
03029299563090319>O=MAIR  
IE D'AUCAMVILLE,LE-SAIN T AL  
création et suppression de postes  
BAN CEDEX,C=FR  
16/07/2021



AUCAMVILLE