

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

E2 CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES

SESSION 2012

Durée : 4 h00
Coefficient : 6

Matériel autorisé :

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante conformément à la circulaire n° 99-186 du 16/11/1999.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2012
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 1/12

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES TROIS RIVIÈRES

Vous êtes technicien(ne) supérieur(e) en économie sociale familiale dans la communauté de communes des Trois Rivières (environ 3000 habitants), en charge d'une mission de mise en place de la restauration scolaire à Grandpierry. Les enfants des quatre écoles primaires des villages alentours fréquenteront ce service, soit environ une soixantaine d'écoliers. L'étude technique pour l'aménagement du local est validée. L'encadrement du transport et la surveillance des repas seront assurés par les professeurs des écoles, sur la base du volontariat.

La commission de regroupement scolaire a opté pour la préparation et la distribution des repas sur place par le personnel municipal. Les repas sont servis à table par les agents polyvalents. L'équipe de restauration sera composée d'un cuisinier et d'un agent polyvalent, qui travaillaient dans l'ancienne cantine de Grandpierry.

Vous êtes chargé(e) de prévoir la gestion des déchets de la restauration scolaire. Cela implique la mise en place du tri sélectif en conformité avec les directives du SYCTOM (syndicat intercommunal des ordures ménagères).

Le village de Grandpierry est labellisé village fleuri et dispose de 2 serres horticoles. Un partenariat avec les jardiniers municipaux sera mis en place avec la réalisation d'un compost au sein de la restauration et l'entretien du jardin attenant à la cantine par un des employés des serres municipales.

Pour le compostage, vous prévoyez l'installation de trois bacs : un pour recevoir les déchets organiques dans lequel sera réalisé le compostage, un autre pour entreposer les déchets végétaux issus de l'entretien du jardin et un dernier pour stocker le compost produit.

Question 1

Afin de présenter la prise en charge des déchets de l'activité restauration à la filière du compostage, vous prévoyez une réunion d'information auprès des agents polyvalents.

1.1 **Rappeler** les intérêts du tri sélectif.

Lister les modalités de mise en place du tri des déchets du restaurant scolaire.

Justifier la nécessité d'utiliser quatre bacs différents.

1.2 **Énoncer** le type de déchets concernés, le principe, les conditions de réalisation, les intérêts et les limites du compostage.

Question 2

Le décret sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire impose une plus grande variété alimentaire, et s'applique à partir du 1^{er} janvier 2012 à toutes les cantines scolaires.

La commission de choix de menus est composée des maires des communes, du médecin scolaire, de l'équipe de restauration, du technicien(ne) supérieur(e) en économie sociale familiale, et de 2 parents d'élèves. Cette commission se réunit en vue de préparer la rentrée scolaire de septembre 2012.

2.1 **Préparer**, pour la prochaine réunion de la commission, une argumentation structurée des objectifs nutritionnels visés par le décret.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2012
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 2/12

Les plans alimentaires adaptés aux écoliers sont précisés et/ou complétés par le(la) technicien(ne) supérieur(e) en économie sociale familiale et le cuisinier.

2.2 Compléter les menus de la dernière semaine du plan alimentaire.

Vous êtes également chargé(e) de commander à un fournisseur les tenues réglementaires pour le cuisinier et les agents polyvalents de la restauration scolaire.

2.3 Indiquer et justifier les éléments composant cette tenue.

Préciser aux agents polyvalents les consignes d'hygiène individuelle à respecter dans ce cadre professionnel.

Question 3

La prévision des effectifs pour la rentrée prochaine est en augmentation. La communauté de communes va procéder à l'embauche d'un agent polyvalent supplémentaire. Jusqu'à présent, aucun support de recrutement n'était formalisé.

3.1 Lister l'ensemble des tâches correspondant à ce type de poste.

Établir le profil de poste.

3.2 Choisir deux canaux de diffusion adaptés pour l'annonce de ce recrutement.

Justifier votre choix.

3.3 Rédiger l'annonce correspondante.

La communauté de communes souhaite embaucher une personne en besoin d'emploi et choisit pour cela d'utiliser le contrat unique d'insertion à disposition des collectivités territoriales : le CUI – CAE. Cette personne ne bénéficie pas du statut éducation nationale.

Ce recrutement externe permet :

- D'aider une personne désavantagée dans la compétition pour l'accès à l'emploi ;
- De lui offrir une formation par l'intermédiaire du tutorat assuré par le chef cuisinier.

Au regard des tâches à réaliser par le futur agent polyvalent de restauration, la communauté de communes hésite entre un contrat limité à 20 h hebdomadaires ou un contrat limité à 26 h hebdomadaires.

Ses représentants vous demandent de guider leur choix en calculant le coût net induit par cette embauche.

3.4 Étudier de manière comparative, les coûts de revient mensuels de ces deux solutions.

Conclure.

ANNEXES :

- Annexe 1 Organisation du tri sélectif du SYCTOM de Grandpierry
- Annexe 2 Composition des ordures ménagères
- Annexe 3 Comment réaliser son compost ?
- Annexe 4 Extraits du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- Annexe 5 Article du 3 octobre 2011 (*leplus.nouvelobs*)
- Annexe 6 Plan Alimentaire Restauration (septembre 2012)
- Annexe 7 Processus de production dans la cantine scolaire
- Annexe 8 Extraits d'un guide de l'employeur (DIRRECTE et pôle emploi 2011)
Le contrat unique d'insertion

BARÈME

- Question 1 7.5 points
- Question 2 6.5 points
- Question 3 6 points

Le jury se réserve le droit de pénaliser de 0 à 2 points toute copie dont la présentation, la syntaxe et l'orthographe présenteraient des insuffisances graves.

ANNEXE 1

ORGANISATION DU TRI SELECTIF DES DÉCHETS MÉNAGERS DANS LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE GRANDPIERRY

Dans la communauté de communes de Grandpierry, une **collecte sélective des déchets ménagers** est organisée en porte à porte, **au domicile des habitants**.

Depuis la rentrée de septembre 2007, les habitants bénéficient également d'une **collecte des Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE)** au pied de leur habitation, et d'une **collecte des déchets toxiques** 2 fois par mois au Marché du Centre.

En cas de vol de votre conteneur, vous devez d'abord faire une déclaration au Commissariat de Police précisant le type de conteneur avant de demander son remplacement auprès des Services Techniques municipaux.

Les déchets ménagers, préalablement triés par les habitants, sont ramassés :

>> 2 fois par semaine (y compris jours fériés et 1^{er} mai) pour les bacs à couvercle bleu :



Les mardi et vendredi matin de 6h à 9h

Doivent être jetés dans les bacs à couvercle bleu : toutes les ordures ménagères qui ne vont ni dans le conteneur à couvercle jaune, ni dans celui à couvercle vert et qui n'entrent pas non plus dans le champ de la collecte des déchets toxiques et de la collecte des DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques).

>> 1 fois par semaine (sauf les jours fériés) pour les bacs à couvercle jaune :



Le mardi matin de 10 h à 12 h

Doivent être jetés dans les bacs à couvercle jaune : les emballages vides (bouteilles et flacons plastiques avec bouchons, boîtes de conserve et canettes vides, aérosols, barquettes aluminium, bidons de sirop sans bouchons, briques alimentaires et cartonnettes vides) et les journaux, prospectus et magazines.

MAIS PAS : les sacs plastiques et les films plastiques enveloppant les revues, le polystyrène, les pots de yaourt, les papiers salis ou gras (calques, papiers peints,...), les couches-culottes, les mouchoirs jetables, les essuie-tout et les articles d'hygiène. Tous ces déchets doivent être jetés dans les bacs à couvercle bleu.

Depuis peu, les bouteilles d'huile peuvent être jetées dans les bacs à couvercle jaune.

>> 1 fois par semaine (sauf les jours fériés) pour les bacs à couvercle vert :



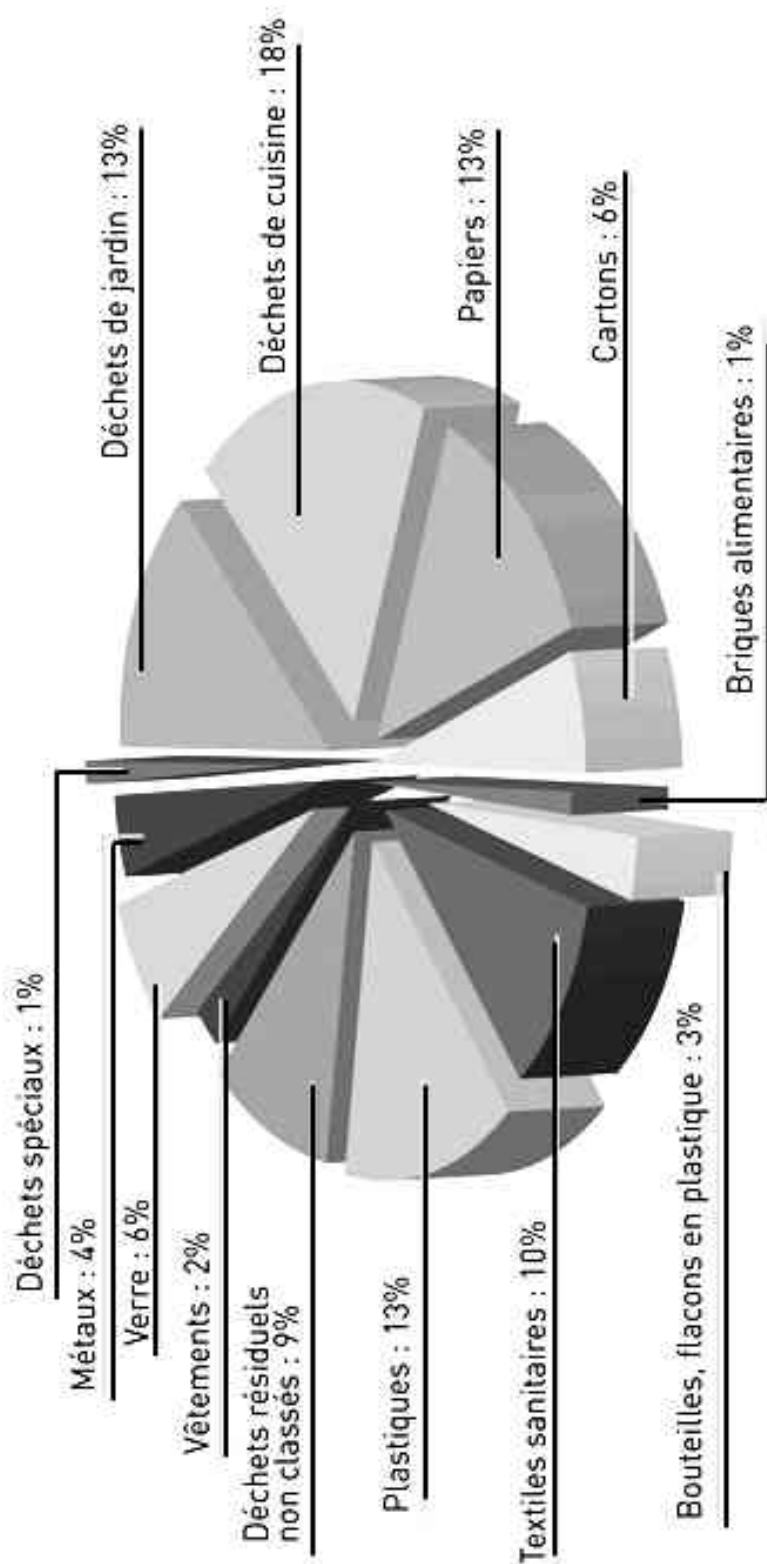
Le vendredi matin de 10 h à 12 h

Doivent être jetés dans les bacs à couvercle vert : le verre (bouteilles, bocaux et emballages en verre) sans les couvercles et les bouchons,

MAIS PAS : les ampoules électriques et les néons (collecte des déchets toxiques), la vaisselle, la porcelaine, la faïence, le cristal et les verres spéciaux, les miroirs et les vitres, les pots de fleurs. Il faut les jeter dans les bacs à couvercle bleu ou les amener à la déchetterie du Syctom.

ANNEXE 2 : COMPOSITION DES ORDURES MÉNAGÈRES

Source ADEME



Extraits du guide de compostage du SYTCOM de Grandpierry

LE MATÉRIEL :

- Un bac à compost
- Une poubelle ou un seau pour transporter les déchets organiques du lieu de production, au composteur,
- Une fourche
- Une brouette,
- Un sécateur ou tout autre instrument permettant de réduire en morceaux les branches et briser les déchets durs,
- Un grillage fixé sur un cadre pour tamiser le compost mûr avant de l'utiliser en fin de processus.

LES DÉCHETS :

- **Déchets de cuisine** : épluchures de légumes et de fruits, trognons, fanes, fruits et légumes abîmés, mais aussi coquilles d'œufs écrasées, crouûtes de fromage, pain, sachets de thé, marc de café, filtres en papier, restes de repas (sauf viandes, poissons)...
- **Déchets de jardin** : tontes de gazon, feuilles mortes, fleurs fanées, mauvaises herbes non montées en graines, résidus de récolte du potager, tailles broyées, paille, foin...
- **Déchets de maison** : plantes d'intérieur, mouchoirs en papier, essuie-tout et son rouleau en carton, cendres, sciures et copeaux de bois non traités, papier journal, cartons salis (mais non souillés par des produits polluants)...

**LE COMPOSTAGE EN TAS :**

- Il consiste à regrouper les déchets directement sur le sol afin de former un tas d'une hauteur variable (0,5 m à 1,5 m en moyenne),
- Il convient aux personnes qui ont de la place (technique adaptée aux surfaces de jardin supérieures à 1200 m²) et peu de temps à lui consacrer: les pluies se chargent de compléter l'arrosage, l'aération se fait facilement, l'évaporation peut aider à combattre l'excès d'eau,
- Le tas est à installer à même le sol, dans un endroit ni trop près ni trop loin de la maison, idéalement à mi-ombre et à l'abri du vent. Vous pouvez étendre à la base un lit de branchages pour assurer un drainage par le bas.

LE COMPOSTAGE EN BAC :

- Le bac à compost permet de fabriquer son compost même si on dispose de peu de place. Il contient un volume réduit de déchets et limite les effets de surface, tels que l'assèchement ou le refroidissement.
- Pour que le compostage fonctionne dans de bonnes conditions, il faut le surveiller de façon régulière.
- Placez-le de préférence dans un lieu peu exposé aux intempéries.
- Mélangez les déchets dès le départ ou disposez-les en couches minces alternées.

L'ENTRETIEN :

- **Diversifiez les apports** : la bonne « recette » consiste à mélanger les matières riches en azote (déchets de cuisine, tontes de gazon, pousses vertes...) avec les matières riches en carbone (tailles, branches, paille, écorces, feuilles mortes, sciure, copeaux, herbes sèches, papiers, cartons...), d'alterner les matières humides et les matières sèches, les morceaux grossiers et les fines particules. Plus votre compost sera varié, meilleur il sera !
- **Brassez les matières** : les micro-organismes ont besoin d'oxygène. Il faut donc aérer les matières par un brassage régulier. Pour cela, utilisez la fourche 1 à 2 fois par mois.
- **Maintenez un bon niveau d'humidité** : le compost doit être humide comme une éponge pressée. Un compost trop humide dégage des odeurs désagréables. Un compost trop sec arrête le processus. Trouvez le juste équilibre !
- **Surveillez votre compost** : assurez-vous qu'il ne subit pas de sécheresse ou à l'inverse de pourrissement. Détectés à temps, ces phénomènes peuvent être facilement corrigés.

« Extraits du guide de compostage de la communauté de commune de Grandpierry »

ANNEXE 4

Extraits du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Publics concernés : les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire.

Objet : qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Entrée en vigueur : le décret prévoit une entrée en vigueur progressive des dispositions en fonction du nombre de repas servis dans les services de restauration soumis à ces nouvelles obligations. Elles entrent en vigueur :

- le lendemain de la publication pour les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année ;
- à compter du 1^{er} septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année.

Notice : le décret prévoit les exigences que doivent respecter les gestionnaires des services de restauration concernant la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent. Ces exigences portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces. Le texte prévoit que ces dispositions sont précisées par un arrêté conjoint du ministre de la défense, des ministres chargés de l'outre-mer et des collectivités territoriales, de la santé, de l'alimentation, de la consommation et de l'éducation nationale.

Le décret précise également le type de documents que les gestionnaires des restaurants scolaires doivent tenir à jour et conserver pendant trois mois afin d'attester qu'ils respectent les exigences prévues. Il prévoit également qu'ils sont tenus d'identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas.

Article 1

« La qualité nutritionnelle en restauration collective

« Art. D. 230-25. - Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaire, sont requis, conformément à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime :

- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier ;
- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;
- la mise à disposition de portions de taille adaptée ;
- la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

« Un arrêté conjoint du ministre de la défense, des ministres chargés de l'outre-mer et des collectivités territoriales, de la santé, de l'alimentation, de la consommation et de l'éducation nationale précise la nature des exigences sur la diversité des plats servis, sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ainsi que sur les tailles des portions d'aliments.

« Art. D. 230-26. - Les gestionnaires des restaurants scolaires tiennent à jour un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, notamment les menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires achetés auprès des fournisseurs.

« Ils sont tenus d'identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas. »

Article 2

Les dispositions du présent décret entrent en vigueur à compter du 1^{er} septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année.

Article 3

Le ministre de la défense et des anciens combattants, le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du travail, de l'emploi et de la santé, le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, le ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargé des collectivités territoriales, la ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargée de l'outre-mer, la secrétaire d'État auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, et le secrétaire d'État auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2012
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 8/12

ANNEXE 5

Article du 3 octobre 2011 *leplus.nouvelobs*

Cantine scolaire : et si on composait des menus sains et bons ?

D'après l'enquête cantines de la CLCV (Confédération de la Consommation, du Logement et du Cadre de Vie) de 2009, le menu préféré des enfants est pizza, frites et pâtisserie. Gourmand, mais pas très équilibré, en particulier si ce menu est consommé plusieurs fois par semaine.

En vue de lutter contre la montée de l'obésité infantile et d'améliorer l'équilibre alimentaire des repas servis aux enfants, plusieurs démarches ont été mises en place. En particulier, le Journal Officiel a publié le 2 octobre 2011 un décret rendant obligatoires certaines recommandations en matière de qualité nutritionnelle dans les cantines scolaires.

Quelles améliorations nutritionnelles sont concernées dans ce décret ?

Ce décret impose des règles en vue d'améliorer non seulement la qualité nutritionnelle des repas servis aux enfants dans les cantines scolaires, mais aussi la quantité :

- Désormais, les cantines doivent servir quatre ou cinq plats à chaque repas, dont un plat principal comprenant une garniture, au lieu du traditionnel service entrée-plat-dessert.
- L'accent est également mis sur la présence d'un produit laitier dans les menus.
- L'eau et le pain doivent être mis à disposition sans restriction, alors que le sel et les sauces ne seront servis qu'en fonction des plats proposés.
- Des exigences minimales de variété des plats servis sont aussi instaurées : fini les frites proposées tous les midis, elles ne seront autorisées qu'une fois par semaine maximum.
- Enfin, les portions devront avoir des tailles adaptées à l'âge et aux besoins des enfants.

Quelle nouveauté ?

Rien de très révolutionnaire pour les spécialistes de la restauration collective : ce décret reprend les différentes recommandations du GEMRC. Le GEMRC, pour Groupe d'Étude des Marché de la Restauration Collective, propose un guide pratique permettant de veiller à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective, et pas uniquement dans les cantines scolaires.

La loi de modernisation de l'agriculture adoptée en juillet 2010 annonçait déjà que ces recommandations deviendraient prochainement obligatoires. Republiées et réactualisées en juillet 2011, les recommandations du GERMEN ont pour but de lutter contre "la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité pour l'ensemble de la population en France". Selon un rapport de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'environnement et du travail) de 2004, 19 % des enfants et 41 % des adultes français sont en situation de surpoids ou d'obésité.

Les objectifs nutritionnels visés sont :

- augmenter la consommation de fruits et légumes et féculents,
- diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation des glucides simples ajoutés,
- augmenter les apports ferriques et calciques.

Pourquoi la nécessité d'un tel décret si des recommandations existaient déjà ?

Bruno Le Maire a rappelé dans "le Journal du Dimanche" que sur les six millions d'enfants qui mangent à la cantine chaque jour, un sur deux a encore faim en sortant. En effet, d'après l'enquête cantines de la CLCV de 2009, 28.4 % des enfants de primaire et 52.5 % des enfants de secondaire ont encore faim en sortant de la cantine.

Les règles nutritionnelles existantes ne sont "ni appliquées, ni contrôlées", d'où la nécessité de les rendre obligatoires. Les gestionnaires de cantines sont donc désormais tenus de tenir un registre permettant aux autorités compétentes d'identifier les menus et produits entrant dans la composition des repas des trois derniers mois.

Ce décret s'applique dans un premier temps aux cantines servant plus de 80 repas par jour et sera étendu à partir de janvier 2012 à l'ensemble des cantines scolaires.

Mais ces recommandations rendues obligatoires sont-elles suffisantes pour améliorer l'équilibre nutritionnel des enfants ? Bien que proposant des menus équilibrés et montrant ainsi le bon exemple aux enfants, ces recommandations ne nous garantissent pas qu'effectivement ce qu'ils mangeront sera nutritionnellement plus équilibré. Il est, en effet, important de veiller au goût de ce qu'ils vont manger. Le risque est que, si les enfants n'aiment pas, ils ne vont pas manger ce qu'il y a dans leur assiette.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2012
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET	Page : 9/12

ANNEXE 6

Plan Alimentaire Restauration (enfants école primaire)

Communauté de commune de Grandpierry

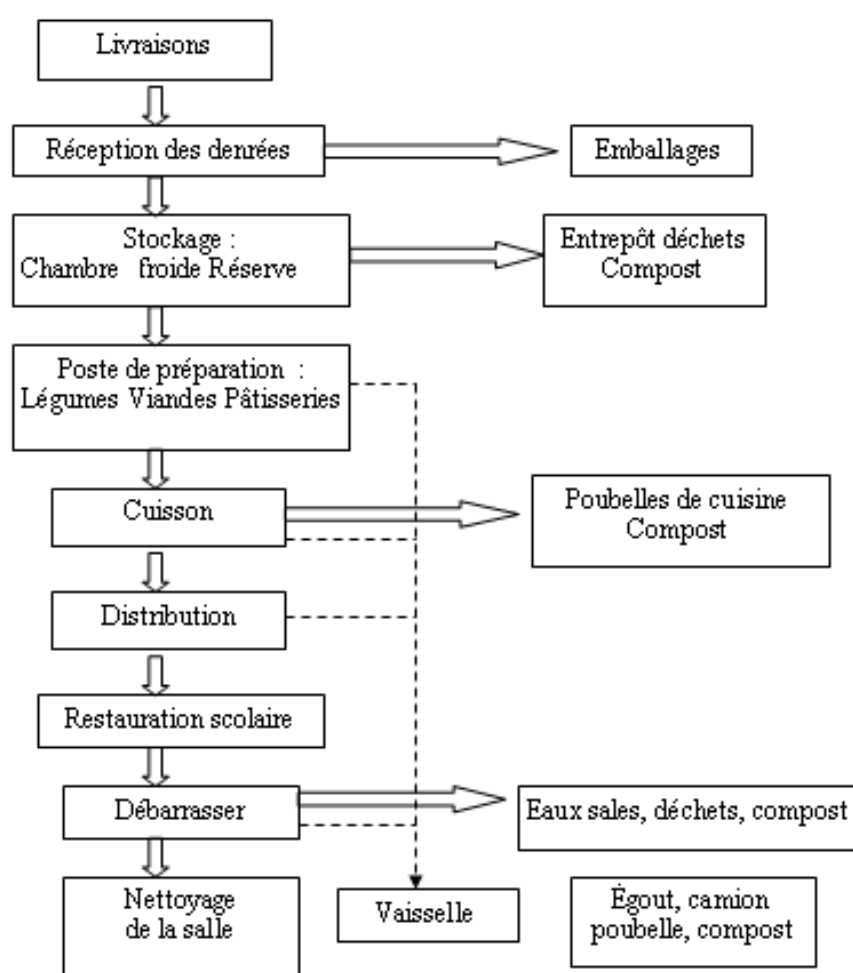
Mois de septembre 2012

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Carottes râpées Filet de colin Boulgour Emmental Compote de poires	Taboulé Bavette échalote Ratatouille Camembert Pomme	Œuf mimosa Emincé de dinde Tomates provençales / riz St nectaire Raisin italia	Salade verte Omelette aux pommes de terre Comté Flan aux abricots
Semaine 2	Salade piémontaise Rôti de Porc Chou-fleur au gratin St Moret Salade de fruits frais	Betteraves rouges Poulet rôti Frites Yaourt Raisin noir	Salade d'endives Emincé de veau Blé Chèvre en buche Crumble aux pommes	Salade de riz Filet de panga Fondue de poireaux Tomme Orange
Semaine 3	Salade de blé Dinde braisée Carottes/céleri Brie Kiwi	Champignons à la crème Lasagnes bolognaise Yaourt aux fruits Litchis au sirop	Concombre à la ciboulette Côte de porc rôtie Purée de pommes de terre Chaource Compote de pommes	Chou fleur vinaigrette Saumon sauce aneth Riz basmati Beaufort Ananas
Semaine 4	Entrée protidique Viande noble Légumes Produit laitier Fruit cru	Féculents Œufs Légumes Produit laitier Fruit cru	Crudités Volaille ou poisson Féculents Produit laitier Fruit cuit	Crudités Porc Légumes Produit laitier Pâtisserie

Viande noble : Viandes de bœuf, veau, agneau non hachées, abats de boucherie

ANNEXE 7

PROCESSUS DE PRODUCTION DANS LA CANTINE SCOLAIRE



ANNEXE 8 Extraits d'un GUIDE DE L'EMPLOYEUR (DIRRECTE et Pôle emploi 2011)

Le contrat unique d'insertion

OBJECTIF

Le contrat unique d'insertion (CAE) réservé aux employeurs du secteur non marchand doit permettre un accès rapide à l'emploi durable des personnes en difficulté sur le marché du travail. Le CUI-CAE s'adresse à toutes les personnes rencontrant des difficultés sociales et professionnelles particulières d'accès à l'emploi, tout demandeur d'emploi ainsi qu'aux bénéficiaires du RSA (revenu de solidarité active).

Il permet l'accès :

- à un contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée ;
- à un parcours d'insertion professionnelle ;
- à un accompagnement personnalisé ;
- à une formation

Selon le profil de poste proposé et la nature des tâches à effectuer, Pôle emploi, en sa qualité de prescripteur et dans le cadre de ses missions générales, recherchera le candidat pouvant bénéficier du parcours d'insertion correspondant.

CONVENTION ET CONTRAT DE TRAVAIL CUI (CAE)

- Le contrat unique d'insertion (CAE) est un contrat de travail de droit privé à durée déterminée ou indéterminée.
- Il peut être à temps partiel ou à temps complet.
- Il doit être conclu par écrit entre l'employeur et le salarié sur la base des éléments repris dans le formulaire Cerfa de conventionnement visé par Pôle emploi.

DURÉE HEBDOMADAIRE DU TRAVAIL

La durée hebdomadaire de travail peut varier entre 20 et 35 heures.

RÉMUNÉRATION

La rémunération ne peut être inférieure au SMIC (9,19 € brut de l'heure au 1^{er} décembre 2011). Les salariés en CAE sont rémunérés conformément aux dispositions conventionnelles applicables dans l'organisme employeur.

PUBLIC ET MODALITÉS DE PRISE EN CHARGE

Une aide, en sus de diverses exonérations de taxes, est apportée aux employeurs pour chaque salarié bénéficiaire d'un CAE. Elle est calculée sur le Smic brut chargé.

Public bénéficiaire :

A) Demandeurs d'emploi, bénéficiaire du RSA-socle :

Aide de l'État : 60% du smic pour 20 h hebdomadaires

B) Demandeur d'emploi bénéficiaire de CAE Éducation Nationale ou bénéficiaire de CAE adjoint de sécurité : Aide de l'État : 70 % du smic pour 20 h hebdomadaires

C) - jeunes Zone Urbaine Sensible

- jeunes inscrits dans un parcours CIVIS

- travailleurs handicapés

- personnes de 50 ans et plus

- bénéficiaires de l'ASS

- bénéficiaires du RSA-socle dans le cadre des conventions annuelles d'objectifs et de moyens, sauf taux plus élevé pris en charge par les Conseils Généraux :

Aide de l'État : 80 % du smic pour 26 h hebdomadaire

D) Demandeur d'emploi recruté dans les ateliers et chantier d'insertion :

Aide de l'État : 105 % du smic pour 26 h hebdomadaire.

Versement de l'aide

L'aide est versée mensuellement par l'agence de services et de paiement (ASP) pour le compte de l'État.

	Taux applicables en 2011
Taux des charges salariales	21,46 %
Taux des charges patronales	12,75 %

Le coût de revient est donc égal au smic brut chargé diminué du montant de l'aide.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE	Session 2012
U2 – Conseil et expertise technologiques	Code : ESE2CET Page : 12/12