

**APEEE BXL IV 2008-2009**

**Budget 2008/2009**

Draft 17/12/2008

	<b>Aff.Gén.</b>	<b>Cantine</b>	<b>Periscolaire</b>	<b>Transport</b>	<b>Total</b>
<b>Frais</b>					
Frais de Base (food+nonfood pour la cantine, bus pour transport et periscolaire)	0,00	93.300,00	5.000,00	416.518,55	<b>514.818,55</b>
Frais de fonctionnement (frais d'administration)	3.000,00	156.850,00	1.100,00	29.600,00	<b>190.550,00</b>
Frais du personnel "externe" : voir en bas	0,00	37.000,00	27.478,00	64.591,40	<b>129.069,40</b>
Frais du personnel "interne" : 2 responsable administratif "partagé" %	13.136,00	26.272,00		26.272,00	<b>65.680,00</b>
Frais du personnel "interne" : chef-cuisinier		27.500,00			<b>27.500,00</b>
Frais du personnel "interne" : gestionnaire periscolaire			11.000,00		<b>11.000,00</b>
Achat materielle	3.000,00	1.500,00	1.000,00	1.000,00	<b>6.500,00</b>
Frais Cabinet d'Audit pour certification	2.500,00				<b>2.500,00</b>
Frais financiers et assurances	1.000,00	100,00	420,00	100,00	<b>1.620,00</b>
<b>TOTAL DES FRAIS</b>	<b>22.636,00</b>	<b>342.522,00</b>	<b>45.998,00</b>	<b>538.081,95</b>	<b>949.237,95</b>

949.237,95

<b>Recettes</b>					
Recettes d'activité	16.000,00	361.413,00	47.595,00	431.252,85	<b>856.260,85</b>
Recettes financières	0,00	0,00	0,00	0,00	<b>0,00</b>
<b>TOTAL DES RECETTES</b>	<b>16.000,00</b>	<b>361.413,00</b>	<b>47.595,00</b>	<b>431.252,85</b>	<b>856.260,85</b>

<b>Résultat de l'année 2008/2009</b>	<b>-6.636,00</b>	<b>18.891,00</b>	<b>1.597,00</b>	<b>-106.829,10</b>	<b>-92.977,10</b>
--------------------------------------	------------------	------------------	-----------------	--------------------	-------------------

-92.977,10

<b>Tarifs</b>	cotisation : 40 € par famille = AG 7/6/2007 = statut +budget	Prix cantine: maternelle : 5 € / repas primaires : 5 € / repas		
<b>Nombre d'utilisateurs</b>	400 familles estimé payant	400 élèves		
<b>Personnel "interne" : répartition du responsable administratif et comptable</b>	% comme par budget approuvé AG 7/6/2007= 20%	" 40%	0,00	" 40%
<b>Personnel "interne" : chef de cuisine</b>		1 chef-cuisinier		
<b>Personnel "interne" : gestionnaire periscolaire</b>			Gestionnaire 100% periscolaire	
<b>Personnel "externe"</b>		1 aide-cuisinier (intérim)		
<b>Contractant externe</b>		dames (société de services)	Monitors	-
		for a total of --150 h/semaine		