

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION ORDINAIRE

DE LA CSSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION

DU 13 MARS 2023

[REDACTED]

[REDACTED]

Secrétaire

Présent
Présente
Présent
Présent
Présent
Absent
Présent
Présent
Présent
Absent
Absent

[REDACTED]

Inspectrice du Travail
Contrôleur de sécurité CRAMIF
Médecin du travail
Coordinateur Prévention

Absente
Absent
Présent
Présent

[REDACTED]

Relations sociales
Infirmière santé au travail

Présente
Présente

[REDACTED]

RS CFDT à la CSSCT
RS UNSA à la CSSCT
RS CGT à la CSSCT
RS CFTC à la CSSCT
RS CFE-CGC à la CSSCT

Absent
Présent
Présent
Absente
Présent

Début de séance :	9h00
Fin de séance :	18h00

En réponses aux questions posées par les membres :

- Soixante-cinq tablettes sont en service dans les restaurants, réparties en fonction des effectifs, il en manque seize, qui sont en commande.
- La formation « Incivilités » est en cours d'adaptation à la restauration. Les formations seront proposées à partir de mai ou juin.
- La formation transpalettes électriques est en cours pour les sous-chefs. L'ensemble de l'équipe économat a réalisé cette formation soit : 12 aide économes, 29 magasiniers, 16 économes. Un salarié est en attente de son certificat de formation
- 14 salariés en alternance BTS et Bac pro ont commencé en 2022 et continuent en 2023.
- 32 alternants seront embauchés en septembre 2023. Soit un total de 46 pour l'établissement sur 2023/2024.
- Formation incivilité pour les hôtesse. Réalisé à date : Bistrot 75%, Capitaine Jacques 66%, les salariés 16h n'ont pas encore fait la formation, 100% pour les autres restaurants.
- 170 formations Ecolab ont été réalisées.

Elle demande également la liste des tuteurs
d'apprentis et qu'il faut aller voir les managers.

déclare qu'il connaît des apprentis sans tuteur suite à leur

regrette que beaucoup de tuteurs ne fassent pas le suivi de leur apprentis.

1) Approbation du compte rendu de la réunion ordinaire du 12 décembre 2022 (document).

Pas de commentaire des membres

7 votants :

Pour	5
Contre	0
Abstention	2

2) Approbation du compte rendu de la réunion extraordinaire du 03 janvier 2023 (document).

Pas de commentaire des membres

7 votants :

Pour	6
Contre	0

3) Information sur les salariés déclarés inaptes (document).Présentatio

- Il y a 34 dossiers :
 - Cinq à la suite d'accident du travail.
 - Deux par suite de maladie professionnelle.
 - Vingt-sept par suite de maladie.
- Cinq nouveaux dossiers depuis janvier.

4) Avis motivé pour le reclassement d'une salarié inapte (document).Présentatio

st en inaptitude (en 1 seule visite) depuis le 29/09/2020 suite à

- Assistante Permanence Restauration.

Les restrictions et préconisations médicales du médecin du travail sont les suivantes :

- Contre-indication aux déplacements fréquents et prolongés sur le terrain.
- Poste sur des fonctions transversales administratives de projet compatible.

Formation et Parcours professionnel :

- Licence en relation et systèmes économiques internationaux.
- Expérience pr :
 - Stage c
 - Stage c
 - Assistanat de projet chez Trimarchi (1998 à 2000)
- Embauchée à DLP le 13/04/2000 en tant que vendeuse en CDD au sein de la division Boutiques. Elle est transformée en CDI le 30/07/2000 sur ce poste. Elle évolue au poste de chef d'équipe (TL) à compter du 13/11/2002 au sein de la division Boutiques et Restauration (parc et DV), puis au sein des équipes performance opérationnelle, puis sur un poste de Duty au sein de la division Restauration.
- Efforts de reclassement : Parcours/formations/misison ATMA et affectations à durée déterminée.

Etat des lieux des actions entreprises depuis l'avis d'inaptitude :

- Accompagnement de l'équipe Maintien dans l'emploi et de plusieurs actions favorisant son développement, son maintien dans l'emploi et son reclassement :
 - De RDV d'accompagnement dès le 01/10/2020, le 22/04/2022, le 07/07/2022

- D'une formation sur la gestion de projet : les compétences clés en 12/2022.
 - De la mise en place d'une formation AutoCAD 2D en 11/2022.
- De plusieurs partages de son profil pour des opportunités de missions ATMA, CDD voire CDI :
- Auprès de Workforce Insight en 10/2020 dans le cadre d'un poste CDI de Coordinateur. Le profil de Giorgia n'est pas retenu au regard des requis de compétences analytiques et de la gestion de stress nécessaire pour ce poste.
 - Auprès de Talent Acquisition pour un poste CDD d'assistante de chef de planning catégoriel le 22/01/2021. Son profil n'est pas retenu au regard de son niveau de compétence sur le logiciel Excel. Son profil est orienté vers un poste CDD d'approvisionneuse au sein de cette même équipe.
 - Auprès de Talent Acquisition pour un poste CDI de chargée de développement produit hôtel et resorts le 23/06/2022. Giorgia n'est pas retenue sur ce poste au regard de ses compétences en gestion de projet dans son intégralité et de son niveau d'anglais.
 - Auprès de Talent Acquisition pour le poste CDD de conseillère clientèle au sein de la CRC le 07/06/2022. Giorgia est reçue en entretien durant lequel elle ne se positionne pas sur ce poste précisant qu'elle préfère rester sur une fonction de gestion de projet.
 - Auprès de Talent Acquisition pour le poste CDD d'assistante de projet BAM division office le 09/06/2022. Son profil n'est pas retenu au regard de candidats ayant un profil de compétences supérieur.
 - Auprès de Talent Acquisition pour le poste CDI d'agente administrative au sein des équipes spectacle le 14/11/2022. Son profil ne sera pas retenu au profit d'autres opportunités professionnelles au sein de la division Restauration.
- Affectations temporaires (type CDD) voire de missions ATMA dans le cadre de son accompagnement :
- Agent gestionnaire approvisionneuse – en affectation temporaire - au sein des équipes merchandise du 30/05/2021 au 31/07/2021.
 - Chargée de projets – en affectation temporaire - au sein des équipes [REDACTED] du 01/08/2021 au 30/04/2022.
 - Coordinatrice/chargée de projets Restauration – en mission ATMA – au sein des équipes FOOD 10 du 23/05/2022 à ce jour.

Proposition de reclassement définitif sur le poste de Coordinatrice Restauration au sein de la division Restauration pour un statut, un coefficient et une rémunération identiques.

A l'issue de la présentation et des différents échanges, le Président de la CSSCT a sollicité les membres, afin de connaître leur avis motivé sur ce projet.

7 votants :

Pour	7
Contre	0
Abstention	0

5) Avis motivé pour le reclassement d'une salarié inapte (document).

Présentatio [REDACTED]

[REDACTED] est en inaptitude depuis le 01/09/2021 suite à accident du travail.

- Employée de restauration.

Les restrictions et préconisations médicales du médecin du travail sont les suivantes :

- Reclassement possible sur une fonction ne sollicitant pas la charnière dorsolombaire en force, ni position statique debout prolongée.
- Privilégier une fonction sédentaire.

Formation et parcours professionnel :

- Titulaire d'un BAC littéraire Cinéma [REDACTED] (langue étrangère espagnole) obtenue en 2013, d'une 1ère [REDACTED] langue littérature et civilisation Etrangère) en 2014 et [REDACTED]
- Elle possède une expérience professionnelle hors DLP :
 - D'hôtesse d'accueil (stage) pour le musée de la poupée à Paris.
 - D'assistante chef de projet (stage) pour l'entreprise Sargamatha (Hopscotch).
- Embauchée à DLP en tant que :
 - Employée de restauration au sein du restaurant Bella Note et Plaza Garden, dans le cadre de plusieurs CDD (6) du 17/10/2015 au 01/11/2015, 19/12/2015 au 03/01/2016, 02/07/2016 au 29/09/2016, 20/10/2016 au 02/11/2016, 17/12/2016 au 02/01/2017, 04/02/2017 au 30/09/2017 et transformée en CDI le 18/10/2017.
 - Hôtesse d'accueil du 09/11/2015 au 28/11/2015 sur les équipes Relation Visiteurs (dans le cadre d'un stage).

Etat des lieux des actions entreprises depuis l'avis d'inaptitude :

- Plusieurs affectations temporaires (type CDD) au sein des équipes Tour Opérateur et Standard du 16/09/2018 au 31/03/2019, au sein des équipes Relation visiteur du 12/05/2019 au 28/09/2019. Efforts de reclassement : (Parcours/formations/missions ATMA et affectations à durée déterminée)
- Accompagnement de l'équipe Maintien dans l'emploi et de plusieurs actions favorisant son développement, son maintien dans l'emploi et son reclassement :
 - De plusieurs RDV d'accompagnement les 07/09/2021, 29/06/2022 afin de définir son projet professionnel et partager les différentes possibilités de formation (Skiléos, bilan de compétences, projet de transition professionnelle, entretien CEP).
 - D'une convocation pour un test de maîtrise des outils bureautique le 05/10/2022 suivi d'une formation sur les outils bureautique.
 - D'une formation à l'utilisation du logiciel CTT en date du 19/10/2022.
- Partage de son profil pour différentes opportunités professionnelles :
 - Le 02/09/2021 pour une mission ATMA au sein des équipes housing. Léa est retenue pour cette mission ATMA du 20/09/2021 au 20/03/2022.
 - Le 07/09/2021 pour une mission ATMA au sein des équipes relation visiteurs. Les métiers ayant évolués au sein de ce département, les restrictions de Léa ne sont plus compatibles avec le poste.
 - Le 08/09/2021 pour une mission ATMA au sein des équipes CRC (anciennement CRO). Le management ne souhaite pas réintégrer Léa au regard de ses précédentes affectations qui n'ont pas été concluantes.
 - Le 10/11/2021 pour un poste CDI ouvert à la mobilité interne d'assistante planification revenue integrity. Léa n'est pas retenue pour ce poste au regard de son profil de compétences.
 - Le 11/03/2022 pour une mission ATMA au sein des équipes Talent Casting. Léa n'est pas retenue pour cette mission au regard de son profil de compétences.

- Le 16/03/2022 pour une mission ATMA au sein des équipes Achat Food et Beverage. Léa n'est pas retenue pour cette mission regard de son profil de compétences.
- Les 16/03/2022, 07/06/2022 et 30/06/2022 pour des poste CDI et CDD ouverts à la mobilité interne de conseillère clientèle et agente de réclamation CRC. Elle est invitée en entretien et à un test de langue qu'elle reporte jusqu'à l'annulation, par la suite elle ne donne pas suite aux sollicitations de Talent Acquisition.
- Le 29/03/2022 pour un poste CDD ouvert à la mobilité interne d'assistante analyste informatique. Léa n'est pas retenue pour ce poste au regard de son profil de compétences.
- Le 30/03/2022 pour un poste CDD ouvert à la mobilité interne d'assistante administrative au sein des équipes audience et content distribution (marketing commercial). Léa n'est pas retenue pour ce poste au regard de son profil de compétences.
- Le 05/04/2022 pour une mission ATMA au sein des équipes broadcast. Retenue pour cette mission ATMA du 01/04/2022 au 30/09/2022.
- Le 17/05/2022 pour un poste CDI d'agente administrative au sein des équipes Spectacle. Pas retenue pour ce poste au regard de son profil de compétences inférieur au candidat retenu.
- Le 15/08/2022 pour un poste CDI d'assistante de département au sein des équipes First Aide. Pas retenue pour ce poste au regard de son profil de compétences.
- Le 01/09/2022 pour une mission ATMA avec perspective de transformation CDD au sein des équipes de coordination des intermittents. Léa n'est pas retenue pour cette mission ATMA au regard de son profil de compétences.
- 01/10/2022 pour une mission ATMA au sein des équipes Talent Acquisition, technique spectacle. Retenue pour cette mission ATMA du 24/10/2022 au 31/01/2023.
- Le 05/10/2022 pour un poste CDD au sein de GHRO contact et traitement pour un poste de gestionnaire d'administration du personnel. Pas retenue pour ce poste au regard de son profil de compétences.
- Le 25/10/2022 de nouveau pour un poste CDI d'agente administrative au sein des équipes Spectacle. Retenue pour ce poste.

Proposition(s) de poste(s) :

Proposition de reclassement définitif au poste d'agente administrative au sein de la division Spectacle et Parade, pour un statut, un coefficient et une rémunération identiques.

7 votants :

Pour	7
Contre	0
Abstention	0

6) Information des membres sur le recrutement des salariés en situation de handicap.

Présentation

- Il y a eu sept embauches sur le dernier trimestre :
 - Une Employée de Restauration cuisine en CDD, En Coulisse du 17/12/22 au 02/01/23.
 - Une Employée de Restauration en CDD, Chalet de la Marionnette du 09/03/23 au 15/04/23.
 - Un stagiaire Employé de Restauration cuisine, En coulisse du 29/11/22 au 17/12/22 puis du 16/01/23 au 04/02/23 puis CDI Employé de Restauration à compter du 21/02/23.
 - Un Employé de restauration stagiaire, NEB du 29/11/22 au 17/12/22.

- Un Demi-Chef de rang CDI, PYM à compter du 06/01/23.
- Un Commis de cuisine en CDD, Agrabah du 04/02/23 au 05/03/23.
- Un Commis de cuisine en CDI, PYM à compter du 24/01/23.

remarquer que moins de dix salariés ont suivi la formation « vivre son handicap » et que la communication doit être faite sur workplace et en briefing, avec l'aide des télés.

Elle demande également que seulement un manager ait suivi la formation « manager un salarié handicapé ». Et demande que les responsables terrain suivent cette formation, car ce sont eux qui gèrent ces salariés au quotidien. Elle demande également qu'un rappel soit fait sur les jours d'absence dont bénéficient les salariés handicapés. Sylvain CAUSTROIS répond qu'il va faire une communication.

7) Examen des statistiques et du listing des AT du 4e trimestre 2022 (documents).

Présentation

- Trois causes principales :
 - Activité physique.
 - Risque mécanique/équipement de travail.
 - RPS.
- Le taux de fréquence s'élève à 51,85 et le taux de gravité est de 2,09.
- Il y a eu 46 AT dont 35 avec arrêt.

Il est à nouveau remarqué qu'il manque les accidents du travail des salariés de la restauration, ainsi que ceux des intérimaires.

Il est fait remarquer que sur 38 AT, 24 sont des AT de salariés.

Il est attiré l'attention sur le nombre d'accidents de trajet.

Il est remarqué que les nouveaux gants en vinyle sont en taille unique. Il ajoute que changer les gants toutes les vingt minutes ne va pas dans le sens de l'écologie, car le nombre de gants utilisés chaque jour est énorme, surtout quand il s'agit de restaurants comme Hypérion ou En coulisses. Egalement, les supports muraux sont inadaptés, les boîtes n'ayant pas le même format.

Il a été constaté une forte augmentation des jours d'arrêt hors période.

8) Suivi des actions du DUERP et des fiches CSSCT (document).

Présentation

- Revue des fiches CSSCT envoyées par les membres sur le trimestre.
- Evocation des problèmes rencontrés sur les portes des restaurants PYM et Stark : les

portes sont tombées sur un client, puis sur un salarié à PYM. Les portes automatiques ont explosé à Stark, les vitres sont remplacées temporairement par du plexiglas. La société ayant installé ces portes a informé qu'elles ne sont pas prévues pour être ouvertes aussi souvent.

9) Examen du rapport annuel 2022 (document).

Présentation

remarquer qu'il y a une explosion du nombre de jours d'AT, ainsi que du
énins. Il y a 82 AT survenus à des intérimaires alors que ces AT ne sont
pas communiqués aux membres de la CSSCT au cours de l'année, ce qui empêche de faire
des enquête en vue de mettre en place des mesures de prévention. Sachant que les AT des
salariés du service déploiement Il a également noté qu'il y a
énormément d'accidents de travail d que ce n'est pas la même
configuration d'ouverture des r

de s'il y a eu une analyse sur les horaires où se sont produits les AT.
répond qu'il a fait l'analyse mais que ce n'est pas significatif.

constaté qu'il n'y a aucun AT pour brûlure dans le restaurant Stark, alors
e les salariés affectés au poste de cuisson des pizzas ont de très
nombreuses traces de brûlures sur les avant-bras.

le une reconnaissance de maladie
pond que c'est le médecin traitant qui fait le
dossier et l' travail est ensuite contacté par la CPAM.

t remarquer que le coût des AT direct et indirect s'élève à 53,2 millions
une augmentation des budgets contribuant à l'amélioration de
l'ergonomie des postes de travail, ainsi que l'amélioration des conditions de travail,
contribuerait à faire baisser cette somme colossale.

onne que sur l'année il n'y ait eu que 41 formations aux risques
tions au travail sur écran. Les formations Ecolab et risques électriques
n'apparaissent pas dans le tableau.

state que les chiffres des formations « gestes et postures »,
il et sécurité au poste » et « hygiène alimentaire » sont différents alors
que ce sont des formations obligatoires. Il e faut donc pas s'étonner qu'il y ait autant
d'accidents du travail.

s'interroge sur la différence de qualité entre les formations en
ligne, pour lesquelles il estime qu'elles ne permettent pas
d'acquérir correctement les notions.

✎ Concernant l'accident grave survenu le 19 septembre 2022, plusieurs modifications ont été
proposées par le service de maintenance (nombre), destinée à
améliorer la sécurité sur les chariots popc ne qu'à ce jour, ces
propositions n'aient toujours pas été mise vel
accident grave se produise avant de faire quelque chose que
ces modifications sont en attente de validation par le bu
CAUSTROIS répond qu'il va faire une relance.

demande que les circuits d'alimentation électrique soient vérifiés sur

tous les chariots popcorn.

10) Examen du programme annuel 2023 (document).

Présentation

- Les projets d'amélioration des conditions de travail sont :
 - Distributeurs de glace intégrés aux fontaines à soda.
 - Distributeurs de gobelets à niveau constant dans les restaurants Hypérion, Casey et En coulisses.
 - Distributeurs de frites.
 - Le remplacement de la résine de sol par du carrelage aux restaurants Silver et Lucky nugget.
 - Le réaménagement de la base des chariots gourmands.
 - Solder les points en attente depuis l'ouverture des restaurants PYM et Stark factory.

ande que soit rajoutée la mise en place d'une cellule de
restaurant Plaza gar ment sont d'une
capacité insuffisante au regard de l'activi d qu'il y a un projet de
travaux dans un futur proche, ainsi que EB.

nde où en est l'installation d'un lave batterie au Colonel Hattis.
ond que le projet avait été mis de côté temporairement et qu'il va

11) Suivi de la mise en place de la loi AGEC (document).

Présentation

- Situation en mars sur la démarque des principaux contenants :
 - Gobelets boissons chaudes, 21% de démarque pour 15% estimé.
 - Gobelets coca 60cl, 19% de démarque pour 10% estimé.
 - Panières burger, 12% de démarque pour 10% estimé.
 - Gobelets 33cl, 19% de démarque pour 10% estimé.
 - Gobelets coca 33cl, 39% de démarque pour 30% estimé.
- Les meubles de tri ont été modifiés pour la récupération de la vaisselle réutilisable.
- Les affichages ont été revus et des chevalets sont disposés sur les tables des restaurants.

12) Suivi des actions sur les points de vente Magnum et March hare suite à la visite du 19 septembre 2022 (document).

Présentation

- Projet en cours sur March hare afin de revoir l'ergonomie des postes de travail.
- La demandes des membres de la CSSCT d'enlever le film et de fermer la fenêtre centrale du kiosk Magnum est en cours de traitement.
- Les salariés n'ont pas besoin de porter de gants pour fabriquer les glaces
- Le bain marie va être réhaussé pour faciliter le travail
- La mise en place d'un extracteur actif ou passif destiné à évacuer la chaleur des groupes froids est refusée.

omprend pas pourquoi sa proposition de mettre en place un caisson air chaud des armoires réfrigérées avant de l'extraire a été refusée.

13) Point de suivi sur l'étude ergonomique du port des plateaux (document).

Présentation

- Une observation sur le port du plateau a été effectuée dans le Jacques, Bistrot chez Rémy, Silver, Lucky nugget. Il reste à fa ine e et Plaza garden.
- Les nouveaux tréteaux sont référencés. Un état des lieux va être fait.
- Le test du plateau innovant destiné au port des boissons a été testé au Sport bar, au Capitaine Jacques et à Annett's diner. Seize questionnaires ont été remplis, le dépouillement est en cours. Le premier retour est que le plateau est trop petit.
- La vidéo de formation sur le port de plateau est diffusée en séance.
- La liste de contrôle pour validation sur « D learn » est prête.

14) Point sur la mise en place d'une étude de poste sur l'essuyage des couverts.

Présentation

- Six restaurants sont équipés d'essuyeuces.
- Il s'agit d'étudier l
- Appel aux volontai

15) Point sur l'avancée des travaux de maintenance.

Présentation

- Mise en place d'un suivi des demandes de travaux bâtiment, ainsi que des visites terrain (murs, sols, portes, plafonds, peinture).
- La demande de modifications des chariots popcorn a été envoyée au service Méthode le 09/02.

pelle que le lave-batterie du Plaza garden date de 2007, il est

régulièrement en panne, ce qui oblige les plongeurs à laver le matériel de cuisine à la main. Il aurait dû être changé depuis plusieurs années mais il ne passe pas dans la porte et il faut démolir le mur pour le sortir et rentrer un neuf.

[redacted] nde que l'organigramme de la maintenance soit communiqué aux T ainsi qu'aux managers.

[redacted] weekend stock. [redacted] marquer que le délai d'obtention des pièces détachées te que les pièces détachées ne sont pas disponibles le pour que le matériel soit réparé lorsqu'elles sont en

16) Information sur la prévention des RPS (document).

Présentation [redacted]

- L'étape en cours est le suivi du plan d'action.
- Lancement des questionnaires d'enquête sur les services au comptoir fin Mars.

17) Etat des lieux des périodes d'activité partielle, APLD (document).

Présentation [redacted]

- Il n'y a plus aucun salarié en suspension.

18) Visite du quai de livraison du Capitaine Jacques et de l'extension de la salle du Bella note.

- Les membres font des remarques sur :
 - Les loquets des portes de la plateforme qui obligent [redacted] r à chaque fois qu'il est nécessaire de les ouvrir ou fer [redacted] de les rallonger afin qu'elles soient à hauteur de travail

18h00 : FIN DE LA RÉUNION