

CSSCT établissement Disney Village

Compte rendu de l'Assemblée Générale Ordinaire

Membres légaux	Présent (P) / Absent (A)
[Redacted]	A
[Redacted]	A
[Redacted]	A

Membres experts	Présent (P) / Absent (A)
[Redacted]	P
[Redacted]	P
[Redacted]	P
[Redacted]	P
[Redacted]	P
[Redacted]	P

Membres de droit	Présent (P) / Absent (A)
[Redacted] in du Travail	P
[Redacted] ordinateur en prévention des	P
[Redacted] RP (en remplacement de	P
[Redacted] spectrice du Travail	A
[Redacted] nt des services de prévention	A

Représentants syndicaux CSSCT	
[Redacted] C	/
[Redacted] C	[Redacted]
[Redacted] A	/

Invités	Présent (P) / Absent (A)
[Redacted] ior Manager Food & Beverage	P
[Redacted] nager Cast Dining	P

**REUNION EXTRAORDINAIRE DE LA CSSCT
DE L'ETABLISSEMENT DISNEY VILLAGE
DU VENDREDI 17 FEVRIER 2023**

ORDRE DU JOUR

**1. Information des membres de la CSSCT relative au projet de
réhabilitation du restaurant d'entreprise du Disney Village.**

[REDACTED] ente le projet

[REDACTED] que le souci de chauffage et les problématiques de
ature, qu'il va falloir prendre en considération.

[REDACTED] que que le système sera laissé en tant que tel mais
int avec la maintenance.

[REDACTED] que ce problème est récurrent. Avant il y avait
à la cantine et les vestiaires il n'y a pas d'air qui
passe.

[REDACTED] ande si on ferme le 31 au soir ou le 30 au soir.

[REDACTED] ue qu'on commence le déménagement le 30 au
er définitivement le dimanche au soir.

[REDACTED] gne que comme en backstage on n'a pas de
room, est-ce qu'on peut récupérer un micro-
ondes, ou en installer deux pendant 4 mois

[REDACTED] st pas contre du tout.

[REDACTED] ande si on ne peut pas installer une cafeteria plus près
et est beaucoup plus long.

[REDACTED] firme que de WOD cela rallonge de plusieurs

d'accord pour être flexible sur les temps. En revanche
point de restauration derrière WOD cela n'est pas
possible.

ande si on ne peut pas rajouter du temps de pause
is.

haite pouvoir négocier cela. Nous n'avons que 45
Le problème est par exemple pour ceux qui
fument et qui ne peuvent fumer on stage, mais aussi sur le temps de
trajet.

te que la dernière fois qu'ils ont fait des travaux, ils
od truck ou il y avait des hots dog, des sandwiches.
C'était bien. Il était là où sont les toilettes maintenant.

nse qu'il faudrait que l'amplitude horaire soit
ace.

rvient sur ce point. Par rapport au passé, on a pu
food truck mais là on est dans une nouvelle
configuration avec beaucoup de travaux dans le back stage. On a
privilegié le fait de mettre en place une restauration quasi identique à ce
qui existe aujourd'hui. Le food truck a une faible capacité de distribution et
il est mono produit. C'est pourquoi on a décidé de construire un vrai
restaurant, c'est pour donner de la qualité au salarié. Installer un food
truck serait trop dangereux vis-à-vis de la co-activité et des travaux, et de
moindre qualité.

d'accord. Il faut toutefois que l'on prenne le temps de

ait des informations par rapport aux fuites.

ose d'en parler après.

ande s'il va y avoir une fontaine a soda et non plus de

que que c'est pour anticip [redacted] r
re d'obligation mais cela va

demande si on aura encore la possibilité

nd qu'à la réouverture du restaurant oui.

igne que la qualité de la boisson n'est pas la même en

rsuit la présentation.

ande si on peut essayer d'avoir la même qualité de

cise que Del Arte utilise un four spécifique et pas

que qu'au DV on n'a pas les mêmes offres que
vont à la brioche dorée. Ex : la galette des rois.

On n'a pas cette offre au DV.

ande comment seront gérés les bouteilles de gaz.

cise que ce sera fait par air liquide. Il n'y aura pas
r site.

demande si sur la partie cuisine, ça passe en CSSCT

e que oui.

ulait savoir quel était le niveau d'information des
r ce point.

ond qu'ils auront une formation au poste. Et ils ont

lait revenir sur le dépose-plateau. Comme il y aura un
ui allons vider les plateaux.

firme ce point. Mais il n'y aura pas ces problèmes de

ande s'il y aura plus de tables et de chaises.

que oui. On gagne 8 places.

Pour Maribel RIVERO ce n'est pas beaucoup. Il y a les salariés du parking qui viennent, des entreprises extérieures qui prennent beaucoup de places aussi. Elle pensait qu'il y aurait plus de volumes sur ces travaux.

cise qu'on est contraint par l'espace.

te qu'on a une emprise du restaurant d'entreprise pas pu agrandir l'espace, en revanche on a pu ajouter 8 places. Demain si on voit que cela sature, on peut dire qu'on ne donne plus l'accès aux prestataires extérieurs pour laisser les salariés se restaurer. Nous n'avons aucune obligation de donner l'accès aux prestataires extérieurs.

On peut également réfléchir à des départs décalés en lunch pour permettre un meilleur flux. Cela se fait sur les hôtels et cela fonctionne.

ande pourquoi on a pris l'option de mettre plus e chaises normales. Elle pense notamment aux personnes en situation de handicap, aux personnes de petite taille. Ces personnes pourraient se sentir exclues des équipes. On passe de 20 à 36 positions hautes.

cise que par rapport à la proposition faite, si on places élevées on réduira.

omprend pas pourquoi ces places sont en plein on avait la télé, si on la remet à la même place cela posera problème. Elle ne voit pas la valeur ajoutée d'avoir mis ces places hautes.

pose de revoir les plans d'implantation.

te que ces chaises hautes ne sont pas confortables.

elle que l'objectif de cette réunion est d'échanger es des membres CSSCT. Ainsi on pourra revoir ces tables et chaises hautes. Elles ont été installées dans de nombreuses cafétérias et elles ne posent pas de problème.

En revanche si elles posent problème, on pourra les revoir. Et pour rassurer Maribel, ces chaises sont de qualité et confortables.

Pour Nathalie CASTAGNER il faudrait les décaler.

rvient. Concernant les caisses automatiques, ce serait r c'est très pratique.

igne que la seule contrainte est la ligne. Cela
dra sortir de la ligne pour aller à la caisse
automatique.

cise qu'il y a déjà des problématiques car les gens qui
e canette doivent rester dans la file et c'est
problématique.

erait savoir ou ils souhaiteraient la mettre.

se à côté de la caisse

se que ce n'est pas si simple, car il faudrait
'un en cas de problématique.

te que sur main street elles existent, et c'est quelque
le.

ande si on maintient les télés

quent que dans les hôtels on

st pas sûr que ce soit bien de les garder

se que sur le créneau du midi, l'intérêt d'une télé

cise que d'un point de vue global, si elles ont été
ve.

erait savoir ce qu'il en est des toilettes. Est-ce qu'ils

va y avoir un mur de fait oui.

erait savoir si elles vont être fermées.

épond que non

ise que les toilettes femmes vont être fermées
ttr le mur. Il y aura toujours possibilité d'aller aux
toilettes, il y aura une toilette toujours ouverte.

ute qu'on maintient les toilettes, les distributeurs, la

problème pour la co activité, normalement pour les

ise qu'au niveau du monte-charge, tout va passer
é. Il n'y aura pas de protection sol dans le couloir.

ande si l'offre repas sera la même de Sodexo

firme ce point.

ligne que souvent entre les images et ce qu'on a
les mêmes choses.

cise qu'il faudrait aussi indiquer que le service se fait

end la présentation et évoque le temps de trajet.

ligne que les gens de WOD ont du trajet encore

demander aux managers d'être souples sur cette
ct de chacun

ande si on peut avoir 15 minutes de plus.
u de passer à gauche du macdo. N'y aurait-il
pas un passage que l'on peut utiliser ?

Pour David PIONNER non c'est un portail véhicule, ce n'est pas un chemin
piéton.

egarder.

que un passage entre le cinéma et le Planet
ser ce passage pour les salariés de WOD.

vérifier et voir ce qu'il est possible de faire. Il va se
nt des RH pour voir ce qu'il est possible de faire.

ande si les places handicapées vont être maintenues

ise qu'elles seront décalées en amont.

ande quelle sera la coactivité avec IT partners.

ise qu'il n'y aura pas d'impact car roulement pour
e travaux.

emande si les voitures vont passer devant le

épond que non, la zone est coupée, pas de voitures.

emande comment cela est sécurisé

cise que des barrières iront jusqu'aux arbres

rait savoir combien de places de stationnement sont

épond environ 40.

onclut donc que les places bleues PMR ne seront plus

rme.

erait savoir comment va être géré l'arrivée du gaz et

igne qu'un système de citernes sera mis en place.
des purges au besoin.

emande ou seront les bennes poubelles.

ise qu'il y aura des compacteurs vers le WWS

Pour Elodie LAMBERT c'est loin. Avec des poubelles ce n'est pas très
pratique

vient sur ce point. En 2011, on avait fait une
et on avait mis des modulaires au même endroit et
il n'y avait pas eu de discussion pour les poubelles. Toutefois si cela pose
un problème, on pourra en discuter ce n'est pas un frein. On y a pensé et
l'alternative si c'est trop contraignant on va mettre en place un camion.

ande si une terrasse extérieure est prévue

pond que non

persuadée que des salariés vont emmener leur

emande pourquoi on n'a pas mis une zone tampon
riés qui mangent prennent les gaz d'échappement.

elle que la terrasse n'est pas prévue. La zone du
s appartient pas et nous n'avons pas d'autorisation
pour mettre une terrasse.

ande si on ne peut pas mettre un petit espace café.

regarder si c'est possible. A aujourd'hui la cafeteria
et les modulaires auront des fenêtres, cela sera plus
lumineux.

emande s'il y aura des lavabos.

cise qu'à l'entrée il y aura un sanitaire donc oui.

ute que dans les toilettes de Sodexo, il ne voit pas
ver les mains.

ligne qu'ils sont bien sur le plan.

voit pas en cuisine les petits lave mains.

parvenir les plans détaillés

te que nous n'avons pas oublié les lave main. Tous
aux normes. On ne peut pas se permettre dans la
restauration collective de ne pas être aux normes.

erait savoir quelle sera l'offre de repas

cise qu'elle sera identique

erait identifier une date pour visiter la cafétéria

ndique fin mars : vendredi 31 mars.

quiète sur la rampe PMR, qui est accidentogène.

que que les portes coulissantes n'existent pas sur
éral on laisse toujours une porte fermée et l'autre
ouverte, ce qui permet d'avoir un bon visuel et éviter les collisions. Il dit
qu'une autre solution peut être envisagée : faire un sens de circulation
obligatoire

pose deux visites : fin mars pour le restaurant
our le nouveau restaurant.

révu également de faire des bulletins pour tenir
s travaux.

erait connaître les plans d'évacuation

ndique qu'ils sont prévus

ute qu'il y avait eu une problématique de porte à la
t resté coincé.

ise que ce sera une porte classique

te que ce qui est intéressant ce que vous êtes super
de Sodexo et Olivier voulait remercier les membres

CSSCT sur ce point.

Fin 15h45