

CSSCT établissement Disney Village

Compte rendu de l'assemblée ordinaire

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

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

Membres de droit	Présent (P) / Absent (A)
[redacted] Secrétaire du Travail	P
[redacted] Coordinateur en prévention des risques	P
[redacted] Inspectrice du Travail	A
[redacted] Chef des services de prévention	A

Représentants syndicaux CSSCT	
[redacted] C	/
[redacted] C	[redacted]
[redacted]	[redacted]

Invités	Présent (P) / Absent (A)
[redacted] Responsable Opérations	P
[redacted] Chef de cuisine	P
[redacted] Restaurant Billy Bob's	P
[redacted]	

REUNION EXTRAORDINAIRE DE LA CSSCT DE L'ETABLISSEMENT DISNEY VILLAGE

ORDRE DU JOUR

[redacted] est en charge des travaux sur

1. Présentation aux membres de la CSSCT, pour avis motivé, du projet de mise en place d'un restaurant dans la pré-fonction du bâtiment D du Disney Village

[redacted] ente le projet

- 1.1 Le contexte**
- 1.2 La localisation**
- 1.3 Organisation**

[redacted] ligne que l'amplitude est de 12h - 2h, pourquoi
ue le service ne sera que le soir.

[redacted] nscience de cette amplitude et nécessaire car il

[redacted] te que la mise en place et le dressage se
près-midi permettra d'alimenter et emmener
tous les produits dans les chambres froides

[redacted] emande comment va se passer la sortie du restaurant
où il y a des concerts ou quand il y a beaucoup de
monde.

[redacted] cise que l'entrée peut faire sortie aussi

[redacted] demande si la porte sera tout le temps ouvert.

[redacted] nfirmes ce point. Cela incitera les gens à rester au Billy

était savoir si les portes entre le Starbuck et Billy qui les vont rester.

vient sur ce point. Les portes vont être changées pour des portes d'accès. On est en train de voir si on les change ou si on change juste les points de tirage pour que la porte soit facile d'ouverture. Par ailleurs on va enlever le système d'ouverture automatique en cas de badgeage.

conclut donc que c'est le système d'ouverture qui

me.

demande si la porte pour les guests sera fermée

me.

rait savoir si au niveau de la sortie du Billy, est-ce l'agent pour gérer les flux d'entrée /sortie ?

est rapproché de la sécurité pour voir qui on pourrait avoir de la sûreté.

se à un système de bracelet.

insiste que les gens risquent d'en profiter. Au plaza par exemple ils entrent et sortent et on est obligé de faire la police

demande si le podium va être enlevé et les box des

me.

en contact avec l'entreprise qui va enlever les parties

te que les box vont être retirés et tout refait.

ajoute que l'on repart sur une cuisine normale car il n'y a rien de spécial. C'est tout ce qu'il faut.

merait savoir s'il y aura une visite de chantier

confirme que oui avant l'ouverture c'est sur

imerait savoir si cette visite de chantier aura lieu

répond que si on a accès au chantier oui

suit sur la marche en avant. C'est le même circuit

erait savoir ce qui va être fait dans le couloir là où il y
mou. Est-ce qu'on va les changer ?

a va être changé.

d'accord. Il faut que l'on ait une matière
aut forcément changer le sol.

erait savoir s'il y aura un accès cuisine couloir direct.

ique qu'il y a deux entrées

ve que deux mois de formation, c'est long

uligne qu'à aujourd'hui il est plus facile de
l à ce jour.

te que face aux difficultés de recrutements, il est
r des CDD que des CDI. Puis il poursuit la
présentation.

1.4 Le besoin en personnel

rque que pour la partie back il n'y a pas les

cise que la modification a été faite.

mande si de nouveaux bureaux sont prévus

épond qu'il n'y a pas d'espaces bureaux en plus.

Pour David PIONNIER l'espace est petit surtout quand il y les caissiers en
plus...en fin de service, cela fera beaucoup de monde dans cet espace

e que c'est une question d'organisation. On pourra
soin.

emande combien de temps il faut pour compter

répond 5 - 10 minutes, ils comptent à la main. La première à 21h30 et la seconde à 22h30-22h45. Ils ne sont pas tous en même temps dans l'espace. Par ailleurs il n'y a pas beaucoup de cash.

voir s'il y aura des postes promotion.
pense qu'il y a deux sessions de prévu, cet été

marque dans la présentation qu'il est écrit « chef Leader. Il se demande si c'est un nouveau statut.

pense que non, ce sont des Teams Leaders, coef 225

questionnent sur le choix des CDD.

pense qu'il est difficile de recruter en CDI, notamment

note que les gens qui postulent veulent un peu de primes de fin de mission en cas de CDD. Donc les salariés préfèrent des CDD pour toucher les primes à l'emploi.

note que si on peut faire les conversions on le fera. On l.

prend la présentation sur l'intégration

veut savoir si les nouveaux embauchés vont être répartis à tel endroit

résume ce point.

note que cela va tourner entre la grange 1 et 2

veut connaître la durée de la formation

répond que cela dépend du poste et de l'horaire (re)

1.5 La phase chantier

reprend la présentation.

cise qu'il faudra bien leur dire de passer par le WWS et se, pour éviter la co-activité

'accord.

erait savoir qui gère pour la propreté.

pond GSF

de la lumière dans le restaurant

épond que tout a été étudié

du bruit ?

se que c'est quelque chose qui se fera à postériori avec

rvient et annonce qu'il est dans l'obligation de quitter te contre. Il s'étonne que les membres de la CSSCT soient informés au dernier moment alors que ces travaux sont prévus depuis plusieurs mois. Il indique également que la présente réunion a été planifiée alors que celle de Parc opération était déjà fixée depuis deux semaines. Il a envoyé un mail pour signaler que ces deux réunions étaient organisées en même temps, et aurait aimé que le Chef d'Etablissement lui réponde. Il note également que les relations sociales sont garantes du bon fonctionnement du planning des instances, comme le stipule l'accord, et qu'elles n'ont pas été capables de s'entendre sur ce point. Il veut que son vote contre soit bien pris en compte.

d en compte son vote.

emande ce qu'il va en être de la musique

se qu'il faut que la musique reste d'ambiance

emande si ce lieu sera ouvert tout le temps.

ise qu'un dispatch sera fait, et les grands groupes on

Pour Bruno CHASTAIN la stratégie d'ouvrir ce restaurant est de permettre d'avoir plus de couverts. Si on fait ça c'est parce que l'on pense que l'on peut ouvrir. Si demain il y a une crise, c'est évident que l'on ouvrira qu'un seul restaurant. Des études ont été faites et on a le potentiel. L'idée est d'équilibrer et d'avoir le même dispatch. Il y a un vrai besoin le soir.

erait des précisions sur le décor.

cise que l'on retire tout.

te que ce sera un prolongement du Billy bobs.

te que l'on va garder l'ambiance country mais on
ow boys.

demande quel sera le moyen de chauffage pour la

ute qu'il n'y a pas de terrasse pour les guests

cise que pour les cast il y a un rideau d'air chaud.

merait savoir s'il y aura des tapis désinfectants

nfirmes, ils sont déjà au Billy bobs.

ute qu'il n'y a qu'au Annette ou pour l'instant il y a un
ue c'est glissant

cise que les escaliers vont être fermés

rme qu'il y aura une décoration dessus, ce ne sera

mande s'il y a encore l'odeur des animaux

répond qu'il n'y a plus d'odeurs

demande si les tables sont les mêmes qu'à la

épond qu'elles sont dans le même style.

demande si les rangs sont déjà fractionnés

firme ce point, avec les runners et le stewarding

ute qu'il y a une plonge de délestage, avec
'éviter d'aller à la plonge au fond. Il y aura
des chariots, des plateaux. Il y aura moins de balade qu'au piazza

demande quel est le poids des tables

garder

ose de passer au vote :

Pour
Contre
Pour
Pour
Pour
Pour

2. Information des membres de la CSSCT sur la mise en place temporaire d'une Guest Expérience Team au sein du Disney Village

ente le test

emande s'ils auront une radio

onfirme que oui

nse qu'il faut une formation concernant les objets

cise qu'ils n'ont pas la responsabilité des objets
ela reste Duty. Mais ils ont un visuel.

ande s'ils pourront avoir un tabouret assis / debout

rdera ce qu'il est possible de faire.

e que c'est une bonne idée. Mais elle aimerait bien
s horaires adaptés qui seront pratiqués sur cette
équipe.

épond que non ce sont des horaires planifiés de 7h.

igne que les mois de juillet à septembre, c'est le
le, il fait très très chaud. Donc est-ce qu'ils vont être
à un endroit calme moins chaud, avec de la climatisation.

répond qu'ils seront sur une position fixe, donc les
on suivra les recommandations de la médecine du
travail.

te que c'est un service en plus qu'on va pouvoir
on a la main.

... e qu'on doit se donner les moyens. C'est temporaire, e suite ?

... cise qu'on fera un retour d'expérience en CSSCT et on faire sur du long terme, bien sûr on se donnera les moyens. Le but c'est que ça marche et qu'on puisse le pérenniser toute l'année.

... emande si un point d'information est suffisant. Par ge sur le faire que les salariés vont postuler pour 3 mois

... demande pourquoi ne pas utiliser une guérite sur is ça marche.

... répond que si le test marche bien on pourra le faire

... merait connaître leur coefficient. Ils sont bien 175 ?

... rme.

... demande qui va les former.

... épond les équipes de leaders, ceux qui font les ont les former. C'est une équipe particulière, de guest expérience. Ce ne sont pas des guest flow

... merait savoir si une personne est coefficient 220, uler.

... dit que oui avec un avenant temporaire de contrat.

... pose la question des TL

... ndique que les TL propreté seront formés aussi et alariés

... ande confirmation que les TL seront aussi

... rme.

Pour David PIONNER cela aurait été plus simple de recruter quelqu'un de Guest entry. Par ailleurs cela va leur faire une surcharge de travail

cise que si on prolonge on pourra envisager de mettre
nt 3 mois on teste.

e qu'il faut même mettre plusieurs TL vu

ise qu'il s'agit d'un test donc on ne va pas créer
'est pour cela qu'on les rattache à propreté.

ersuadée qu'on a besoin d'un TL car cette équipe
guests situation.

ervient sur ce point. Il faudra que la Guest situation
ôtels ou City Hall. Ce n'est pas notre métier, il faut
envoyer le guest sur le parc ou les hôtels. On sait tous qu'en boutiques, en
restaurant on gère des guests situation. Cela fera partie des sujets
abordés lors des trois jours de formation.

Sur le parc ils ont arrêté le service car ils n'ont pas le staff. Du coup on a
réfléchi à soit prendre des CDD et les former uniquement sur cela, ou faire
une opportunité aux salariés volontaires de réaliser ce test.

erait une réponse à sa question

répond qu'il y aura un formateur, qui sera formé,
i de l'équipe

rait savoir quand le recrutement ouvre.

ndique qu'on attendait de présenter le projet aux
nce de recrutement est prête.

erait savoir s'il y a un minimum d'expérience du

emande pourquoi démarrer en juillet cette expérience.

ise qu'on n'avait pas les heures, le temps de
re en place il fallait ce temps. Pour lui ça vaut le
coup de tester, et on montre que l'on fait des actions. On suivra au
quotidien comment ça fonctionne, il y aura des réglages au fur et à
mesure.

interroge sur le statut du TL car il ne peut pas être
TL hôte d'accueil

eut pas répondre à ce point

end cette remarque. Il faut que le TL fasse les deux et

Pour Stéphane BOHRER, il faut donc changer sa fiche de poste. Et qu'est-ce que ça lui apporte de plus dans son expérience ?

ose de regarder ce point

emande pourquoi on ne peut pas les rattacher
er et après aux TL.

cise que l'objectif était de donner une expérience aux

Pour Maribel RIVERO ce projet est une bonne idée, il ne faut pas tourner cela en négatif.

i répond que ce n'est pas l'objectif. Il est d'accord sur
bonne opportunité.

ute que si l'on pérennise le projet, il faudra que ce soit
ger, des TL...les statuts adaptés, le matériel. La bonne
nouvelle c'est qu'on a une séance ordinaire de la CSSCT en juin et on
viendra avec le détail des statuts et formateur. On espère qu'on aura des
volontaires.

nse que c'est une belle opportunité, il espère que

draît juste parler de rumeurs existantes sur la partie
andé aux équipes produits food et Merch de travailler
sur des projets de réaménagement. Ils travaillent sur des concepts. Une
fois qu'il y aura des concepts, on va voir les budgets, et puis on passera en
CSSCT et après sur le contenant des éventuelles réhabilitations des
boutiques et restaurants, on fera venir les équipes produit pour présenter
un point en CSSCT.
L'idées est d'être transparent avec vous.

it qu'il y a des projets sur cinq ans, donc on n'est pas
ient qu'il faut bien préparer les plans en amont.

ue les portes qui sont très dures à ouvrir, notamment

sollicité sur le DUERP pour les projets. C'est pourquoi il
le DUERP soit à jour et à disposition des représentants
du personnel.

Fin à 16h45