

**COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION EXTRAORDINAIRE
DE LA CCSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION
DU 11 SEPTEMBRE 2023**

P

M

:

Secrétaire

Présent
Présente
Absent
Absent
Présent
Absent
Présent
Absent
Présent
Absent
Présent

Inspecteur du Travail
Contrôleur de sécurité CRAMIF
Médecin du travail
Conseiller en Prévention
Conseiller en Prévention

Absente
Absent
Présent
Présent

Relations sociales
Infirmière santé au travail
RS CFTD à la CSSCT
RS UNSA à la CSSCT
RS CGT à la CSSCT
RS CFTC à la CSSCT
RS CFE-CGC à la CSSCT

Présente
Absente
Présente
Absent
Absent
Absent
Absent

Début de séance : 09h00

Fin de séance : 14h35

En préambule, réponses aux questions posées par les membres lors de la réunion du 19 juin 2023 à propos du service au comptoir 602

- Mise en place de lances de nettoyage avec enrouleur (identiques à celle d'En coulisses) pour le service à table et le service au comptoir : refusé par le service d'hygiène interne pour des raisons d'hygiène.
- Chariots à niveaux constants dans les meubles de tri dans le but de limiter les risques liés à la manutention : Demande prise en compte. Des chariots à niveau constant sont prévus.
- Micro-ondes dans les salles de restaurants : Demande prise en compte. Deux micro-ondes sont prévus à côté de chaque machines à café.
- Questionnement sur la proximité des distributeurs de sauces avec les meubles de tri en termes d'hygiène alimentaire : Les distributeurs de sauces ont été retirés du projet.
- Mise en place de portes coulissantes sur toutes les chambres froides. Le chef d'établissement se positionne par le biais d'un mail dans le but d'obtenir cette autorisation : Option impossible par manque d'espace.
- Demande que le remplissage des machines Carpigiani se fasse à hauteur d'homme : Le modèle de machine choisi ne permet pas le remplissage de cuves à hauteur d'hommes. Une modification du modèle ne permettrait pas d'assurer un débit convenable.
- Pourquoi les tourelles à sodas n'ont pas été implantées dans la salle de restaurant comme cela se fait à Stark : *Le manque d'espace ne permet pas l'implantation des tourelles à boissons en salle.*
- Demande d'armoires froides positive avec double portillon (un en haut, un en bas). Egalement des échelles inclinées pour que la descente des produits se fasse plus facilement : Demandes prises en compte. Un modèle d'armoire froides avec double portillons sera prévu. Demande faite auprès du cuisiniste pour prévoir des échelles inclinées dans ces armoires.
- Demande que le Bin/Maintien au chaud soit incliné pour que la descente des produits se fasse plus facilement : Demande prise en compte. Les BIN prévus sont en partie inclinés.
- Mise à disposition d'une salle équipée de matériel informatique afin que les salariés puissent suivre leur formation en ligne : Des postes informatiques seront à disposition dans les bâtiments 507.2 et 601. Ces deux complexes sont situés à proximité du service au comptoir.
- Implantation de fontaines à eau dans les coulisses dans le service au comptoir et le service à table (3 ou 4 pour le 502 et 2 pour le 602). Cette eau ne devra ni être adouci ni filtrée : Demande prise en compte.
- Prévoir une fontaine au niveau de la zone de service au cas où certains clients souhaiteraient des verres d'eau. Cette eau ne devra ni être adouci ni filtrée : Demande prise en compte. Des points d'eau sont prévus au niveau des pompes à bière situées de part et d'autre de la zone de service.
- Une table sera nécessaire à proximité du convoyeur pour sortir les plaques de saumon : Le convoyeur de saumon a été retiré des plans.
- Demande les plans de la « Coke Room » dans le but de s'assurer que les espaces de stockage ont été prévus pour les Bibs de sodas et bière : Les plans seront communiqués lors de la prochaine réunion le 11/09/2023.
- A la plonge batterie, un bac serait plus utile que les deux mentionnés sur les plans. Egalement la mise en place d'une grille dans le fond du bac dans le but de surélever les éléments à nettoyer et ainsi éviter les mauvaises postures : le service d'hygiène interne souhaite conserver les deux bacs. Un système pour surélever les bacs gastro dans le fond des éviers a été demandé au cuisiniste.
- Alerte sur la taille de la chambre froide négative au vu de l'offre qui a été présentée : Prise en compte de ce commentaire. L'offre sera adaptée pour permettre le stockage des produits surgelés.
- Demande que la dalle du compacteur respecte le standard déterminé avec le service en charge (incliné vers l'arrière sur un caniveau pour récupérer les « jus de poubelle ») : Demande prise en compte. Une inclinaison est prévue pour favoriser les écoulements. Une station de lavage a également été prévue à proximité.
- Demande de tiroirs caisses à capots : Demande prise en compte. Des caisses à capots sont prévues sur les deux meubles.

- Le chef d'établissement s'interroge sur le rendu du petit déjeuner dans la vaisselle réutilisable et sur l'intérêt de maintenir cette offre : L'offre présentée n'est pas définitive, des discussions sont en cours concernant le maintien du petit déjeuner.
- Interrogation sur l'espace de stockage disponible pour les denrées du PDJ, afin de ne pas reproduire les problèmes rencontrés à En coulisses et à l'Auberge : L'offre présentée n'est pas définitive, des discussions sont en cours concernant le maintien du petit déjeuner.
- Les deux machines à café suffiront-elle pour sortir toutes les boissons chaudes du PDJ : L'offre présentée n'est pas définitive, des discussions sont en cours concernant le maintien du petit déjeuner.
- Interrogation sur la taille de la file d'attente stand-by : Le design de la file d'attente a été proposée par Industrial Engineering.
- Nécessité de prévoir une machine Granuldisk pour diminuer la fatigue des plongeurs obligés de frotter les bacs toute la journée : le service d'hygiène interne refuse ce type d'équipement.
- Alerte sur l'espace de plonge qui ne paraît pas suffisant (ne pas refaire les mêmes erreurs qu'au Campus Avengers : L'alerte est prise en compte, mais aucune modification de cloison n'est possible à ce stade du projet.
- Proposition de supprimer le local déchets dans le but d'agrandir la plonge, de déplacer le lave-vaisselle et ainsi gagner de l'espace pour le stockage des chariots de vaisselle propre en sortie : le service d'hygiène interne refuse et insiste sur la nécessité de conserver ce local déchets.
- Des portes automatiques ont-elles été prévues au niveau de la plonge : Des ventouses ont été prévues pour pouvoir maintenir les portes ouvertes. Les portes ne sont pas automatiques.
- Le chef d'établissement insiste sur la nécessité d'un troisième bureau : Impossibilité d'agrandir la surface du bâtiment. Modification impossible à ce stade du projet.
- Des vitres polarisées ou des rideaux occultants ont-ils été prévus au niveau de la salle de repos : Sujet en cours avec POPI.
- Demande que les parkings à poussettes soient couverts, afin d'éviter les altercations, parfois violentes, avec les clients qui ne veulent pas les garer à l'extérieur. Aujourd'hui aucun de ces espaces ne l'est : Aucun parking à poussettes n'est prévu dans le projet.
- Alerte sur la distance entre les friteuses et la zone d'envoi : Une table roulante est prévue dans le but de faciliter les opérations.

1) Information sur le projet de remplacement du chariot Fuente (document).

Présentation

- Remplacement du chariot par un satellite en dur.
- Construction en panneaux sandwich isolants.
- Il sera équipé d'un siphon de sol, de carrelage R11, d'un poste de lavage du sol, d'une prise téléphonique fixe.
- Il y aura un espace pour les plats à emporter : viandes de dinde, churros géants, bière pression et sodas en bouteilles.
- Les frites seront maintenues au chaud dans un matériel identique au poste de salage des frites.

Il faut prévoir un siège assis/debout, comme demandé par le client.

Il faut demander quelles sont les dimensions des ouvertures. Les portes ont 1m20 sur 1m20.

2) Information sur le projet remplacement des caisses et consoles du restaurant Agrabah (documents).

Présentation

- Projet de modification et d'agrandissement des caisses afin d'améliorer le confort des salariés.
- Projet de modification des portes et tiroirs des consoles.
- Dans le futur, il est envisagé de déplacer les caisses dans la pièce de la fontaine qui est plus lumineuse.

Il a été remarqué qu'il n'y a pas de vue de dessus des caisses, ce qui ne prend pas en compte la nouvelle surface. Il n'y a pas non plus de vue de l'aménagement des meubles de caisse.

✎ Les membres demandent de prévoir de l'éclairage sur les caisses car la pièce est sombre.

Il a été demandé si les caissiers seront en mesure de travailler debout sans privilégier les services au comptoir pour les reclassés. Il a été demandé s'il

Il a été demandé quelle est la distance entre la caisse et l'écran.

3) Avis motivé sur le projet Firefly de service au comptoir 602 (document).

Suite aux différents échanges et retours de l'établissement Produits, le Président de la CSSCT a sollicité les membres, afin de connaître leur avis motivé sur ce projet.

6 votants :

Pour	3
Contre	2
Abstention	1

Il a été regretté que la plupart des demandes aient été refusées par EDLI.

4) Information sur le projet Firefly du pavillon 519 hotdog (document).

Suite aux différents échanges et retours de l'établissement Produits, le Président de la CSSCT a sollicité les membres, afin de connaître leur avis motivé sur ce projet.

6 votants :

Pour	2
Contre	2
Abstention	2

5) Information sur le projet Firefly (documents).

Présentation

Service à table 502

- Petit déjeuner, déjeuner et dîner avec personnages.
- Concept : entrées, fromage et desserts à partager, les plats sont servis sur assiette avec des garnitures à partager.
- Le bar contiendra 67 places assises, ainsi que 18 places en terrasse.
- La zone de livraison sera couverte.
- Il n'y aura pas de fontaines à soda, les boissons seront vendues en bouteilles.

merait connaître la surface du hall d'accueil.

it remarquer que le ravitail
me que ce n'est pas pratiq
est assez grande pour contenir les besoins d'u

sant par la salle
d que la réserve

la largeur de passage pour les princesses est
qu'une demande de vêtements moins volumineux a
été faite.

mande si un emplacement a été i
u'une prise adaptée pour le branche
emplacement n'a été prévu, mais qu'il va faire u
emplacement possible.

container
qu'aucun
meilleur

nde combien de casiers personnels ont été prévus pour les salariés.
e renseigner.

[redacted] voit toujours pas de bureau pour les [redacted],
ématique avait été réglée sur PYM/Star [redacted],
que c'est refusé par EDLI.

[redacted] mande quelle est la di [redacted] 'emplacement de
s de bouteilles consign [redacted] as la réponse.

[redacted] qu'il n'y a pas de chica [redacted]
[redacted] nd que la demande a été [redacted]
rema [redacted] ut identifier l'entrée/sortie

[redacted] remarquer que :

- La porte du stock sec ouvre à l'envers.
- La distance entre les deux chicanes permettant d'entrer et sortir de la zone cuisine fait environs vingt mètres, ce qui va augmenter la fatigue du personnel travaillant en salle. A cela, il faut ajouter la distance pour aller à la plonge, aux passes des entrées, desserts et plats, et le retour dans sa station, tout cela avec des plateaux chargés.
- L'organisation de l'office des serveurs (destiné au tri des couverts et l'essuyage des verres et au stockage du linge de table) et du local de l'essuyeuse à couverts n'est pas efficace, et va occasionner une perte de temps.
- L'organisation de la plonge batterie n'est pas adaptée : le sale va se croiser avec le propre.

[redacted] alerte sur la largeur de la porte (93 cm) qui est insuffisante pour permettre
ts à linge. Il rappelle l'accident du travail survenu à l'Auberge en raison
du passage qui ne mesure que 92 cm et qui a nécessité l'intervention des CMOS. Il demande
une porte de 1m10 de largeur.

[redacted] mande la documentation technique de l'essuyeuse à couverts.

[redacted] mande quelle est la dimension du passe du bar du restaurant. Stephen
il fait 1m50.

[redacted] mande pourquoi il n'est pas indiqué de lave-batt [redacted]
ue engendrée par la difficulté du poste de plonge [redacted]
répond que le service d'h [redacted] r il craint que les
dans les bacs gastro perf [redacted] elle qu'il n'a jamais entendu de retour
de clients à ce sujet, con [redacted] ectes retrouvés dans les sachets de
salade.

[redacted] ande si des boutons d'urgence contre les incivilités sont prévus.
pond qu'il y en aura un à l'accueil et un au bar.

[redacted] emande si un oculus et un bouton d'alarme sont prévus sur la chambre
ù un salarié se retrouve coincé à l'intérieur comme c'est déjà arrivé.
ond que ce n'est pas prévu.

[redacted] ande quelle est l'intensité de l'éclairage de la salle du restaurant.
ond qu'il va se renseigner.

[redacted] r aux postes adaptés au reclassement des salariés
ond qu'il n'y en a pas de prévu en service à table,
uniquem [redacted]

emande quelle est l'utilité d'un local poubelle, alors que le compacteur
être de celui-ci et que les poubelles y sont déposées directement.

Pavillon 511

- Concept culinaire : « bread bowl » (boules de pain garnies), croissants à la crème et glaces à l'italienne.
- Une fenêtre pour les commandes, une pour le retrait.
- Terrasse de cinquante places.
- Une étude sur le dégagement de chaleur à l'intérieur du pavillon a été demandée.
- Trois salariés, un en cuisine et deux au comptoir.

mande où sont les toilettes les plus proches.

it remarquer que la station de lavage du sol est située trop loin de la
et d'envoi. Ce qui va engendrer le même problème qu'à Stark.

Présentatio

Base vie « Kuzco » ou « Opération building »

- Base de 490 m2 (dans un bâtiment de 1800 m2) servant à alimenter les satellites de vente à emporter des deux parcs à proximité du bâtiment Baloo.
- Le bâtiment comprend également des bureaux et stock boutique, des locaux pour les photographes et des salles de formation.
- Stock central des produits secs, frais et surgelés.
- Cuisine centrale pour les chariots et les kiosques.
- Economat central pour les chariots et les kiosques.
- Local de préparation des commandes.
- Flotte de véhicules de livraison 7/7 jours : deux camions secs et deux réfrigérés.
- Des chauffeurs seront recrutés.
- Suivi des commandes en temps réel.
- La zone extérieure (parking et zone de livraison) sera aménagée en deux temps : première partie pour l'ouverture du bâtiment, puis extension après suppression de la butte de terre.
- Mise en place de scannettes pour la gestion des inventaires et des commandes.
- Treize salariés sur la zone.

ent à l'étage en espace partagé.

nonce qu'une réflexion est en cours pour l'ouverture du restaurant
weekend. Il demande qu'une autolaveuse soit fournie, car la surface à
nettoyer est importante.

- Une visite en cours de construction est prévue pour les membres de la CSSCT.

erte sur le cheminement des piétons entre l'arrêt de bus du bâtiment
pération building qui doit impérativement éviter l'entrée des
véhi nd qu'elle va voir pour la création d'un escalier.

mande combien de PC seront à disposition pour les formations en ligne.
nd un par salle, avec la possibilité d'en mettre un deuxième.

emande l'installation de plaques amovibles destinées à faciliter le
résistances des portes de chambre froide négative, comme sur le
premier parc.

mande l'installation de détecteurs de présence pour l'allumage de
s chambres froides.

14h35 : FIN DE LA RÉUNION