

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION EXTRAORDINAIRE

DE LA CCSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION

DU 13 AVRIL 2023

P

M

:

Secrétaire

Présent
Absente
Présent
Présent
Absent
Absent
Présent
Absent
Absent
Absent
Absent

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

Absente
Absent
Présent
Présent

Relations sociales
Infirmière santé au travail
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

Présente
Absente
Absent
Présent
Présent
Absent
Présent

Début de séance : 9h00

Fin de séance : 10h30

1) Information sur le projet de réagencement de la cuisine du Fuente del oro (document).

Présentation

- Il a été décidé de profiter des travaux de couverture de la terrasse pour effectuer un réaménagement de la zone d'envoi :
 - Création d'un poste frites.
 - Rapprochement de la table de fabrication du passe.
 - Rapprochement d'une armoire réfrigérée.
 - Un dispositif de réchauffage des tortillas, qui sont utilisées froides actuellement, sera mis en test fin août.
 - Suppression des tuyaux de gaz afin de diminuer la profondeur du passe.
 - Quatre salariés à la fabrication et un au poste frites.
 - Dans un deuxième temps, le passe sera équipé d'étagères de maintien en température.

remarquer deux choses :

de tuyaux de gaz sous le passe.

- Il y a quelques années, les tortillas étaient réchauffées dans leur sachet en vapeur et maintenues à température en étuve, ce qui évitait l'achat d'un matériel supplémentaire.

pose que les toasteurs à pain tombent en panne les uns après les autres, qu'un an d'ancienneté. Il est actuellement impossible d'ouvrir la troisième ligne d'envoi par manque de matériel.

rte sur le nombre de nouveaux matériels mis en service dans les de maintenance cuisine n'arrive déjà pas à fournir actuellement, notamment par manque de pièces détachées. Les nouveaux matériels vivent de moins en moins longtemps, probablement par obsolescence programmée.

2) Information sur le réaménagement du Cable car bake shop (document).

Présentation

- Fermeture du 03 avril au 24 mai.
- Mise en place d'un comptoir PMR.
- Révision de l'ergonomie des postes de préparation et de service.
- Le changement de partenariat entraîne un changement des produits salés et sucrés surgelés.
- Mise en place d'une cloison derrière le four afin d'éviter la chaleur en cuisine et permettre une meilleure température pour la fabrication des sandwiches.

remarquer que même avec une cloison, le local où sont fabriqués les adapté.

dit qu'il faut faire attention au temps de décongélation et de

3) Information sur la mise en place de tapis de décontamination aux entrées des cuisines des restaurants des parcs (document).

Présentation

- La DDPP a exigé un aménagement des cuisines des parcs afin d'éviter les contaminations bactériologiques par les chaussures du personnel.
- Le changement des chaussures à chaque entrée et sortie des cuisines étant exclue, une mesure compensatoire a été proposée par la mise en place de tapis de décontamination.
- Durée de vie : 3 ans.
- La décontamination se fait par simple piétinement du tapis, permettant de retenir 90% des particules contaminantes.
- Poids d'un tapis de 100x60 cm : 2,15 kg.
- Un tapis sera installé à chaque entrée/sortie des cuisines.
- Le nettoyage se fait à l'aide des produits habituels, à l'exclusion des produits javélisés (Ecobac Foam).
- La mise en place doit avoir lieu avant le 17 avril, la commande passée est en attente de livraison.

emande quel est le principe de fonctionnement. Amandine
ction mécanique.

mande si le tapis est antidérapant lorsqu'il est mo
té fait au Walt en 2019.

10h30 : FIN DE LA RÉUNION