

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION EXTRAORDINAIRE DE LA CCSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION DU 09 FEVRIER 2023

P

M

:

Secrétaire

Présent
Présente
Présent
Absent
Absent
Absent
Présent
Absent
Présent
Présent
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
Présente
Absent
Présente
Présent
Absent
Absent

Début de séance : 15h00

Fin de séance : 17h15

1) Information sur le projet de réhabilitation de la cuisine d'envoi du restaurant Silver spur (document).

Présentation

- Ce projet a pour finalité d'optimiser l'organisation et la fonctionnalité de l'espace en adaptant l'environnement de travail aux besoins du service et d'améliorer les conditions de travail des salariés, tout en intégrant la prévention des risques.
- **Eléments de constat :**
 - Les équipements sont assez anciens, ne sont pas modulables et sont énergivores.
 - Le nettoyage est difficile.
 - Problème de hauteur et de profondeur du passe d'envoi.
 - Pas de puit pour maintenir les assiettes au chaud.
 - Manque de stockage.
 - Pas de point d'eau pour le lavage des mains.
 - Problème du stockage du bois à même le sol.
 - Revêtement du sol usé.
- **Les objectifs du projet :**
 - Procéder au remplacement des équipements obsolètes.
 - La remise aux normes ergonomiques des espaces de travail.
 - La réhabilitation du sol suivant les normes d'hygiène et sécurité.
 - La mise en place d'un chariot à bois à niveau constant, recouvert d'une bâche ignifugée.
 - Ajout d'un point d'eau.
 - Ajout d'espaces de stockage complémentaires.
 - Tous les matériels seront modulables et déplaçables.
- Fermeture du restaurant du 03 juillet au 14 août. L'étage du Lucky nugget sera ouvert pour compenser la perte de capacité.
- Transfert des salariés pendant la durée des travaux.
- Une formation à l'utilisation des nouveaux équipements sera réalisée par le fabricant auprès de
ux salariés de la cuisine.
rgonome, a validé le projet.

ande quel sera le type de bain m
rie à eau posé sur une étuve ve
par un robinet en façade.

demande si les siphons de sol vont être r
l le raccordement des évacuations de l'îlot ce

✎ Un membre demande comment le nettoyage du chariot à bois ser
GALVAO répond que le chariot n'a pas de fond, l'eau pourra s'écouler li

✎ Un membre demande s'il est prévu de changer les hott
qu'elles ne seront pas remplacées, elles sont en bo
nettoyage.

éclairage

nature des éléments chauffants au niveau des
nd que ce seront des rampes infra rouges et un

demande de bien faire attention au sens de la pente du carrelage afin
e stagne pas sous les meubles.

remarquer que la poubelle sous le point d'eau est in
t dit qu'elle sera supprimée.

2) Information sur le projet de réagencement de la cuisine du restaurant Lucky nugget (document).

Présentation

- En raison du prochain changement de carte, un réagencement de la cuisine va être effectué pour améliorer sa fonctionnalité.
- Remplacement et ajout de matériel adaptés à la nouvelle carte.
- Fermeture du 29 mai au 22 juin 2023, transfert du personnel sur d'autres restaurants.
- Avant la réouverture, les salariés seront formés à l'utilisation des nouveaux équipements, ainsi qu'à la fabrication des plats de la nouvelle carte.
- Une caisse sera adaptée aux PMR.
- La maintenance profitera de la fermeture pour réaliser les demandes de travaux en attente.

3) Information sur le projet de réagencement du k [redacted] (document).

Présentation

- Réaménagement du kiosk en vue de la mise en place d'une nouvelle offre : saucisse en croûte et éclairs.
- Nouveau matériel : four Merrychef et tiroirs de maintien au chaud.
- Ouverture fin février.

17h15 : FIN DE LA RÉUNION