

COMPTE-RENDU DE LA RÉUNION EXTRAORDINAIRE DE LA CCSCT DE L'ÉTABLISSEMENT RESTAURATION DU 02 MARS 2023

P

M

:

Secrétaire

Présent
Présente
Absent
Absent
Présent
Absent
Absent
Absent
Présent
Absent
Absent

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

Absente
Absent
Présent
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
Présent
Absent
Absent
Présent

Début de séance : 15h00

Fin de séance : 18h40

Présentation

1) Pavillon 519 kiosk

- Pavillon support pour les kiosks, doté d'une régie pour le spectacle du soir sur le lac.
- Prévu pour cent couverts par heure.
- Deux terrasses de vingt-six et vingt-quatre places assises.
- Hot dog islandais et desserts.
- Utilisation de vaisselle lavable.

e de 36m2.

cuisine et deux caissiers.

s caisses sera à 500 lux.

- Le bâtiment sera climatisé.
- Uniquement des tables de deux pour la modularité.

écise qu'il sera tenu compte des recommandations du service de santé S.

- Un récupérateur d'eau alimentera les toilettes.
- Les lisses de protection des murs ne seront pas fixés au sol en raison des problèmes de stagnation d'eau rencontrés sur PYM/Stark.

time qu'il faut rajouter un filler.

it remarquer qu'il sera nécessaire
t préférable de produire sur place

des
que

s'il n'y a pas de nouvelle base vie, il n'y aura pas de h

2) Service au comptoir 602

- Les clients pourront personnaliser leur repas en choisissant une protéine (boulettes de viande, pavé de saumon, boulettes véganes) et une base (mélange de légumes ou purée).
- Proposition de petit déjeuner (gaufres, viennoiseries)
- Proposition de goûter (desserts signature, yaourt glacé).
- Deux caisses avancées alimenteront quatre postes au comptoir.
- Une file réservée aux ventes à emporter.

remarquer que l'accès aux salles, situées de chaque côté du qu'un mètre soixante de large. Et que les meubles de tri et les machines à café sont disposés dans ce couloir. Il estime que ça constitue un goulot d'étranglement qui va générer un embouteillage et des bousculades.

- Rappelle qu'une étude fait apparaître la nécessité de salariés derrière les meubles de tri afin qu'ils soient face aux clients : ce n'est pas le cas sur le plan. Sylvain CAUSTROIS répond qu'à terme, il est prévu qu'il n'y aura plus de salariés affectés aux meubles de tri, lorsque les clients auront intégré la notion du débarrassage.

- Il apparait depuis longtemps la nécessité de séparer le bureau du manager de celui des assistants et sous-chefs, pourquoi n'est-ce pas prévu dans ce restaurant créé de toute pièce ?
- Au vu du plan, la place pour le stockage de la vaisselle propre n'a pas été prévue, comme dans le complexe PYM/Stark, ce qui va à nouveau poser un problème de stockage dans les cheminements d'évacuation d'urgence.
- La salle de pause étant orientée du côté du soleil, des rideaux occultants ont-ils été prévus ?
- La réchauffe des plats se faisant dans des bacs gastro, il y a nécessité à installer un lave batterie à granules afin que les plongeurs ne s'abiment pas à les frotter.
- Propose de supprimer le local à déchets qui n'a aucune utilité et de faire pivoter le lave-vaisselle grâce à la place gagnée, ce qui permettra de pouvoir stocker la vaisselle propre.

18h40 : FIN DE LA RÉUNION