

LA CSSCT établissement Restauration Procès-ve aordinaire

Membre légal	Présent
Membre légal	Absente
Membre légal	Absent
Membre légal	Présent
Membre légal	Présente
Membre expert	Absent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert	Absent
Membre expert (Secrétaire)	Présent
Membre expert (Secrétaire adjoint)	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présente
Membre expert	Présent

Président de la CSSCT	Présent
Coordinateur prévention	Présent
Médecin du travail	Absent
Inspectrice du travail	Absente
Agent Cramif	Présent

SSCT :

Représentant Syndical CFDT	Absent
Représentant Syndical CFDT	P (Visio)
Représentant Syndical CFE-CGC	P (Visio)
Représentant Syndical CFE-CGC	Absent
Représentant Syndical CFTC	Absent
Représentant Syndical CFTC	Absent
Représentant Syndical CGT	Absent
Représentant Syndical CGT	P (Visio)
Représentant Syndical UNSA	Absent
Représentant Syndical UNSA	Absent
Représentant Syndical remplaçant UNSA	Présent

Directrice Facilities Sces et support	Présente
Coordinateur Maintenance	Présent
Directeur Restauration rapide	Présent
Sr Manager Restauration	Présente
Chargée de Projet	Présente
Cheffe de projet Construction	Présente
Infirmière	Présente (Visio)
Responsable Relations Sociales	Présente

Copie :

Présentation
avec l'explo

RAMIF pour tout ce qui est en relation
rge de la partie Construction.

us informe que comm
ant la restauration ra n d'installation pour
résent.

1. Information des membres de la CSSCT sur le suivi du plan d'actions incident Cowboy Cookout

Fra mpagnée de Essadik

se félicite d'avoir les experts autour de la table pour évoquer cet incident.

pelle qu'il y aura une mise à jour de l'ensemble des points et points de
des avancées de ce dossier

ilities Services and support et de Essadik
Energies.

endie elle était présente sur place.

Projection de l'analyse du départ de feu, et rappel chronologique.

: y-a-t-il un variateur au niveau de l'extracteur ?

Oui il y en a un.

_ : Pourquoi y -a-t-il eu l'intervention des pompiers extérieurs ?

_os pompiers sont intervenus dans les 5 minutes qui ont suivi l'alerte.
(PV Sécuritaire en lien avec la Préfecture de Seine et Marne)
demande d'avoir la présence des pompiers extérieurs.

ment se fait-il qu'il y ait eu des Cast Members de la maintenance sur place
st Member qui ait repéré le départ de feu

n'y avait pas de feu lors de la présence de ces CMs maintenance

quoi sert l'extracteur ?

e conduit étant long il y a besoin de cet extracteur pour que la fumée

L'extracteur a été installé en 2001. Le feu a pris autour.

On a vérifié si c'était l'extracteur qui était à l'origine de l'incendie. Après vérification il était en
parfait état de marche.

cette étape ce sont bien les équipes techniques de Disney qui sont

ui après autorisation des services publics et après que les
cédé aux contrôles nécessaires. S'il y avait eu une malveillance
nous n'aurions pas eu les autorisations et les pompiers auraient convoqué la police.

Quand nous avons repris le bâtiment, étant donné que nous sommes dans le cadre d'un
incendie, un cadre technique de Disney, en l'occurrence Seddick, a été mis à disposition des
pompiers pour couper toutes les énergies dans le bâtiment afin que nos pompiers et les
pompiers extérieurs puissent travailler en toute sécurité.

Dès que nous avons remis l'électricité, les fumoirs ainsi tous les équipements se sont remis en
route.

Les équipes techniques sont allées vérifier l'équipement pour essayer de comprendre pourquoi
ça avait brûlé. En intervenant sur l'extracteur ils se sont aperçus que celui-ci fonctionnait
correctement.

à quelle heure avez-vous eu l'autorisation de rouvrir ?

je n'ai pas l'heure exacte mais nous l'avons eu à la fin de l'intervention
appelé la mairie de Chessy pour avoir l'autorisation.

En résumé ce que l'on pense, c'est que le conduit et l'extracteur ne sont pas à l'origine de
l'incendie.

Mais le fait que celui-ci s'arrêtait puis redémarrait, il y a dû avoir une accumulation de fumées
chaudes et à un moment donné, des débris (impossible de savoir quoi précisément, feuilles ou
autres) qui étaient restés bloqués ont dû commencer à brûler. On sait que cela ne vient pas de
l'intérieur car en surface des tuiles rien n'a brûlé.

C'est le contour du conduit qui a brûlé.

Pour répondre à vos inquiétudes et à vos interrogations, toutes les cheminées du site et des
hôtels ont été arrêtées.

Nous allons faire passer des caméras pour vérifier tous les conduits et s'assurer du bon
ramonage de celles-ci.

: n'y a-t-il pas un calendrier de ramonage ?

i mais par acquis de conscience j'ai préféré vérifier.

est-ce qu'on aspire par cette cheminée... ?

e la fumée classique ; c'est un feu de cheminée classique avec

elle est la taille de la cheminée ? pour avoir besoin d'un extracteur ?
me semble que vu le toit c'est à peine une maison.

our aller sur le plan d'action j'ai demandé une étude pour passer en
acteur. Nous avons fait un appel à un cheministe par rapport aux
caractéristiques techniques de la cheminée et nous n'avions pas d'autre choix que de garder
l'extracteur pour évacuer correctement la fumée.

is-je avoir la taille de la cheminée.

ntre 6 et 9m.

e commission de sécurité ?

IGH

c il y a eu une vérification générale périodique de l'extracteur ?

i conformément à la réglementation en vigueur

a pas eu de recommandations ? à quelle date a eu cette VGP ?

n, en octobre.

l matériel y avait-il autour de cet extracteur ?

bois

mandation du designer ?

ffectivement. Mais selon les recommandations du cheministe il sera

-il un détecteur de fumée sur le conduit ? en avez-vous prévu un ?

ne peut pas mettre un détecteur dans un conduit de cheminée.

marques

is du bois au-dessus d'une cheminée.

2^{ème} En 2016 juste après la réfection de la toiture et la réfection des tourelles en bois il y avait eu un incendie sur le toit au niveau d'une tourelle du fumoir.

e vais vérifier cette information et vérifier si ce sont les mêmes

uelle température doit être la fumée pour que du bois s'enflamme ? 280
haut la fumée a le temps de refroidir.

LES TRANSFORMATIONS SUBIES PAR LE BOIS Le bois est un matériau isolant très peu conducteur de la chaleur. En situation d'incendie, sa température de surface s'élève très rapidement jusqu'à son point d'inflammation (c'est la température pour laquelle la combustion une fois amorcée peut continuer) situé entre 250 et 300°C. La température d'auto-inflammation est celle à partir de laquelle la combustion s'amorce spontanément en l'absence d'apport de point chaud (flamme pilote) et sous atmosphère normale. Pour le bois, cette température varie de 200°C à 600°C selon l'essence de bois, sa teneur en eau et sa masse volumique. Sa vitesse de combustion usuelle dépend elle aussi de l'essence de bois et de sa densité. Elle est d'environ 0,55 mm/minute pour les feuillus (de masse volumique $\approx 450 \text{ kg/m}^3$) autres que le hêtre, de 0,7 mm/minute pour le bois lamellé-collé résineux et de 0,8 mm/minute pour les résineux massifs, mais elle peut atteindre le double après que le bois a été chauffé derrière un écran de protection thermique et que celui-ci ne

*joue plus son rôle (par exemple : chute des plaques de plâtre). La couche de charbon produite par la combustion du bois est un bon isolant thermique qui ralentit l'élévation de température à l'intérieur du bois. La couche sous-jacente, peu épaisse, perd progressivement ses caractéristiques mécaniques à mesure qu'elle s'échauffe tandis que le reste de la pièce bois reste à une température « normale » / **extrait de la page 2** du ent :<https://facadebois.com/storage/files/information/5df208a84719adda5e88d2ae637574ebcc1f7c66>.*

Je rejoins Fred sur ce point. A mon sens l'analyse est assez rapide on émet une hypothèse mais on n'en est pas sûr.

La source du départ du feu est liée à la cheminée mais les équipes de secours cherchent à estimer les causes.

À ce stade on ne connaît toujours pas les causes de cet incendie

On connaît la source c'est la cheminée mais sur la totalité des hypothèses à comprendre ce qui a déclenché cet incendie mais la source initiale c'est bien la cheminée.

En supposant que ce soit la cheminée, la seule hypothèse c'est que c'est elle qui aurait déclenché cet incendie.

On suppose que potentiellement en rallumant l'extracteur, le foyer en bas qui serait remontée par le conduit pour ensuite embraser des débris.

Vous confirmez qu'il n'y a pas eu d'intervention extérieure pour trouver la source ?

On a une personne chez les pompiers (pour les faits et circonstances d'un incendie). Il s'agit d'un expert qui a participé avec nous à la recherche de la cause de cet incendie. Il arrive à nous dire que c'est la cheminée.

Une flamme qui monte 8 M et qui met le feu pour moi cela présente un risque.

Y a-t-il des formations pour utiliser le variateur de l'extracteur ?

Les responsables terrain et les team leaders sont formés, il y a un manuel qui explique les étapes de la mise en marche de la cheminée. Il est affiché dans le couloir.

Vous avez parlé de plusieurs disjonctions quelles sont les causes ? avez-vous vérifié ces disjonctions ?

Après vérification des équipes élec tout fonctionnait correctement.

[redacted] : le variateur ainsi que l'extracteur fonctionnent correctement à la fin
océdé à la remise en route de tous ces éléments et tout fonctionnait
correctement

[redacted] teur et disjoncteur ?

[redacted] i

[redacted] uhaiterais une copie de la VGP et le rapport du cheministe.

[redacted] ant que l'on n'aura pas déterminé les causes de l'incendie nous aurons
ons.

[redacted] arrétant la cheminée nous avons éliminé la source du risque. Nous
ors de nos réunions CSSCT.

Il n'y a aucune volonté ni de pression pour rallumer cette cheminée.

[redacted] Les Cast Members ont-ils été informés à ce sujet ? y-at 'il eu une
gnement ?

[redacted] communication a été faite par les leaders aux CMs.

2. Information des membres de la CSSCT sur la couverture de la Terrasse Casey's Corner

Présentation faite [redacted]

Contexte : Les conditions climatiques ont évolué vers des variations de température significatives, avec des pluies abondantes régulières et des étés très chauds.

•

Une grande partie des installations de Disneyland Paris est en extérieur, les conditions climatiques se dégradent donc l'expérience de nos Visiteurs.

•

Afin de remédier à cette situation, Disneyland Paris a décidé de couvrir les terrasses de certains restaurants, dont celle de Casey's Corner.

Le projet inclut la couverture de la terrasse, l'installation de luminaires pour l'ouverture de nuit, de la signalétique, des portillons de sortie, un réseau de sprinklers et de 2 meubles de tri.

Le planning a légèrement changé vendredi soir, la base vie du chantier qui est sur le point d'être montée.

Autorisation de Gestion de Crise, DSPR et BPI d'installer la grande palissade et d'installer en suite une verrue qui englobera la plate-bande le 06/03.

Les travaux sur le point photo seront gérés par les équipes de Spectacle.

Le gros du chantier se déroulera du 17/03 au 27/09.

Pose de l'échafaudage entre le 16/08 et 30/10.

Ensuite finition.

La fin des travaux est prévue pour mi-janvier 2025.

Les Impacts opérationnels pendant les travaux :

Rétrécissement des voies dédiées au passage des visiteurs, passage entre les 2 palissades. Néanmoins cela restera accessible aux véhicules incendie et secours

Le mobilier de la terrasse ira remplacer le mobilier d'Hypérion installé dans Liberty Arcade.

Impact opérationnel à la fin du projet :

Terrasse avec uniquement deux accès dédiée aux clients du restaurant Casey's Corner.

Nouvelle gestion de l'évacuation des plateaux et de la vaisselle vers la plonge.

Suppression des parasols à ouvrir et à fermer. Protection contre les aléas climatiques (pluie soleil)

Les Cast Members bénéficieront des avantages de la terrasse couverte.

[REDACTED] : les équipes de propreté seront-elles toujours en charge de la

[REDACTED] i une présentation sera faite au niveau du CSSCT Parc opérations.

[REDACTED] our ce qui du meuble de tri je ne peux pas encore vous donner tous les ar ils ne sont toujours pas déterminés. Il n'empêche que les matériaux vont évoluer en fonction des différentes remontées du terrain.

Pour le personnel cela se fera en fonction de l'Attendance mais ce qui est prévu c'est un CM par meuble de tri

[REDACTED] u'en est-il de l'évacuation des liquides ?

[REDACTED] es drains vont être installés. Les liquides seront évacués directement

[REDACTED] est une demande opérationnelle nous le ferons là où c'est possible.

[REDACTED] euble a t'il fait l'objet une étude ergonomique ?

[REDACTED] s meubles initiaux ont fait l'objet de cette étude ergonomique. Ces oches des meubles initiaux. Les meubles initiaux étaient pour la plupart provisoires. Là nous sommes sur des meubles avec des matériaux beaucoup plus durs et résistants.

[REDACTED] ature du sol pourra faire rouler les chariots ?

[REDACTED] avés scellés de briques pleines avec aspérités pour l'anti-glissance. Le en plat.

érapant aussi ?

s'agira de béton désactivé anti-dérapant => même béton que la voirie

entrées et 2 sorties, et pour les PMR ?

cès PMR sera au même niveau que la voirie, et les portillons font 1 m

les chaises sont-elles en bois ?

le mobilier est en cours de finalisation et de validation.

nous reviendrons vers vous avec le choix du mobilier.

Y aura-t-il des CM pour filtrer les entrées ?

ne peux pas me prononcer par rapport à mes collègues de Parc
ense pas. On souhaiterait que nos terrasses soient utilisées par les
clients de nos restaurants mais comme vous le savez parfois elles sont aussi utilisées par nos
guests qui souhaitent pique-niquer.

s d'accès couvert entre terrasse et restaurant ?

sont les mêmes conditions qu'aujourd'hui.

Qui a la charge de transporter les plateaux du meuble de tri à la

s sommes sur le même process qu'aujourd'hui.

ance sur le poids des chaises.

'interroge sur la taille, la matière et le poids des portillons.

font bien 1 M

poids n'est pas encore connu mais ils seront légers car en résine.

rojet est-il géré par EDLI ou par DLP ?

Quel est le destin des parasols ?

ls seront utilisés sur 2 autres terrasse (Hakuna et Toad Hall) après
et/ou pied.

3. **Information des membres de la CSSCT sur la mise en place de fontaines à soda avec glaçons incorporés – Chalet de la Marionnette**

Présentation faite [redacted] ood & Merch

Objectifs des travaux

Remplacer l'ensemble des fontaines à boissons du Chalet de la Marionnette par des fontaines auto alimentées en glaçons

Intégrer les machines à glaçons, refroidies par eau glacée, directement sur les fontaines

Supprimer les risques dus aux manipulations de glaçons

Eviter les remontées d'odeur, les liquides au sol, les facteurs d'attrait des nuisibles

Plusieurs travaux au niveau des réseaux glacés et d'évacuation d'eaux.

Pour cela on va découper une partie du comptoir et mettre en place les IBD.

Installation d'un meuble standardisé sur socle maçonné

Intégration de chariots distributeurs à gobelets

Évacuation des eaux usées dans un circuit fermé siphonné

Intégration de mobilier sur roulettes standardisé pour faciliter l'entretien et favoriser l'adaptation des outils

[redacted] ment se nettoie la machine à glaçons ?

[redacted] ne sanitation est prévue. je n'ai pas le niveau de récurrence. Elle est en place sur le parc.

[redacted] de la maintenance, 2.40m de haut
ment faire tout cela en toute sécurité ?

[redacted] nettoyage opérationnel, nettoyage de surface uniquement se fera
ent sur les autres machines du Parc. Pour la maintenance de la partie
haute elle se fera en dehors de la période de service avec des échelles sécurisées.
Cet équipement est identique à celui mis en place sur Café Hypérion.

[redacted] y a une porte derrière qui permet une intervention en toute sécurité il n'y a

[redacted] est une plus-value pour les cast members restauration.

[redacted] chariots gobelets débordent de combien ?

me semble de 20 cm je vais vérifier ce point. Nous avons la possibilité de les deux sens.

sont les mêmes supports gobelets que sur Hypérion. Ils sont très u nettoyage. On remarque de la rouille sur les ressorts

s équipes Produits reviendront vers les Opérations pour s'assurer du

es chariots sont très bas : pour les déplacer on est obligé

: y-at-il un contrôle de prévu pour éviter les problèmes de bactéries machines à glaçons sur le parc ?

y a des filtres en amont sur les arrivées d'eau et, dans la machine à glaçons pes UV pour traiter l'eau.

Une analyse sera faite avec Food Safety pour s'assurer de l'efficacité de ces lampes.

-t-il une alerte lorsque la lampe UV tombe en panne ?

me renseigne et reviens vers vous.

s travaux seront réalisés de nuit il n'y aura pas de fermeture du point de u comptoir de gauche puis modification du comptoir de droite.

Il y aura un confinement des travaux pour éviter la propagation des poussières.

Un jour de fermeture par côté pour éviter les gênes liées aux odeurs de résine : le 12 mars 2024 et le 3 avril 2024.

Le restaurant reste ouvert sur un comptoir sauf durant les 2 journées de fermeture Nous isolerons un comptoir à la fois.

travaux viennent résoudre 2 points du DUERP.

a une réduction des effectifs liée au nombre de caisses réduit.

Il y aura une réaffectation des CM sur cette période de travaux.

Pour les fermetures du 12/03 et 03/04 les Cm seront réaffectés sur d'autres restaurants.

Il y aura aussi une formation pour l'utilisation et le nettoyage des machines.

0% de salariés représentent combien de salariés ?

us sommes sur 6 caisses et 6 fillers à définir selon attenance. On sera vec 3 fillers..

es CMs réaffectés auront-il le choix du restaurant ?

réaffectations seront faites en fonction des besoins des autres

igilance au niveau des CMs avec restrictions.

4. Information des membres de la CSSCT sur la fermeture de En Coulisse – mobilité des salariés

Présentation faite p

Contexte :

Changement de thème de Studio 1 et Theater District

Modification de la totalité des éléments de décoration à l'intérieur du bâtiment Studio 1.

Fermeture complète du restaurant En Coulisse pour une durée d'environ 1 an

Dernier jour d'exploitation le 24 avril 2024

Début des travaux de Studio 1 le 29 avril 2024

Effectifs au 31 Janvier 2024 – 114 Personnes

Effectifs par type de contrat

59 en Salle –Centre de Coût 556000

1 CDD 35 h

41 CDI 35 h

17 CDI Temps partiel

44 en Cuisine –Centre de Coût 556822

1 CDD 35 h

36 CDI 35 h

7 CDI Temps partiel

Assistant Restaurant–5 CDI 35 h

Sous Chef –5 CDI 35h

Manager –1 CDI 35 h

Gestion des souhaits de mobilité :

☐

Le salarié émet de un à trois souhaits de transfert lors d'un entretien avec son leader

☐

La période de recueil s'est étalée du 1er décembre 2023 au 31 janvier 2024 inclus.

☐

Un retour auprès des salariés a débuté début février concernant la faisabilité des souhaits évoqués

☐

Les affectations définitives seront communiquées au fur et à mesure et au plus tard le 1er mars 2024

☐

Chaque mobilité sera accompagnée d'un entretien entre l'encadrement de la location d'accueil, L'encadrement d'En Coulisse et le salarié

.

Gestion des situations particulières

☐

1 E.D.R. salle et 2 E.D.R. cuisine inscrits sur les parcours de formation Ducasse avec changement de métier à l'issue de la formation et après validation du parcours

□

2 Premiers E.D.R. en salle inscrits sur le parcours Start Your Leadership pour devenir Assistant Restaurant

□

Certains souhaits de mobilité hors restauration ont donné lieu à des journées de découverte (5 sur Attraction)

□

Les souhaits de changement d'emploi d'employé de restauration cuisine vers commis de cuisine seront étudiés avec organisation de journées de découverte sur des Buffets ou Service à Table

our les postes hors restauration, vous organisez une journée re que se passe-t-il ?

us garantissons une place dans leur métier : si nous pouvons leur leurs souhaits nous le ferons et nous les accompagnerons

a réouverture les embauches seront faites suite à candidature ? TL compris ?

idem toute nouvelle réouverture

mbien de temps dure la fermeture ?

iron une année.

ouvons-nous avoir la répartition par âge et par ancienneté ? Êtes-vous

s sommes en recherche de personnel notre but est d'avoir du avec de l'ancienneté maintenant la société est ouverte à toute proposition.

5. Information des membres de la CSSCT relatif aux nouveaux contenants et process de livraison des boîtes à pizza en vaisselle réutilisable

Présentation faite p

La livraison du matériel se fera en croco box pour les petits contenants et en pal box de 5,6 kilos environ pour les grands contenants.

rebondis là-dessus car nous avons souvent des gobelets café troués qui

hristophe confirme que la problématique soulevée reste rare.

uid du stock des pal box ? de la place disponible ?

pour Bella Note il y aura 4 pal box pour grandes barquettes et 12 rées quotidiennement.

Nous procéderons à des ajustements.

Si besoin de surplus il y aura un stock sur l'entrepôt.

es boîtes sont empilées sur 3 étages pour il faut impérativement rer. Les filleurs sont souvent très pressés ils risquent de ne pas soulever et tirer tout cela ; j'attire votre attention aussi sur la prise de la boîte car il y a un risque de mettre le doigt sur les pizzas remontées faites sur les lasagnes.

n test a-t-il été effectué ?

i un test a été effectué sur la température du contenant et de la pizza

:et au niveau du bruit que génère la manipulation des boites ?

_ : en utilisant ces boîtes, nous serons en flux tendu : qu'en est-il

a 15 pizzas sur le pass en même temps : qu'en est-il dans la température de

difficulté était de choisir une boîte à pizza qui nous semble la plus

uid de cette instance ? à quel moment on consulte les élus ?

s contenants AGECE avaient été pré-identifiés par les équipes Produits délai nécessaire à l'implantation de cette loi. Avez – vous d'autres questions ?

on mis à part les réserves émises par les élus.

des tests ont été effectués au Bella et au Colonel sur les lisation des boîtes.

us ferons des remontées sur l'utilisation des

6. Information des membres de la CSSCT sur les travaux de la zone backstage Bella Note – Auberge de Cendrillon

Présentation faite

Des travaux seront réalisés sur zone pour aménager une zone de stockage Auberge et Bella Note, cette zone sera construite en parpaing, elle viendra remplacer la zone grillagée.

Nous installons aussi des lumières, des sprinklers ainsi qu'une fenêtre pour laisser passer la lumière. Des prélèvements pour vérification de présence de l'amiante ont été effectués : pas d'amiante ; la fin des travaux est prévue pour le 22 mars.

7. Information des membres de la CSSCT sur la fin des travaux relatif au sol de la Cuisine Silver.

Présentation faite [REDACTED]

Des travaux sont prévus au Silver Spur pendant un mois et demi. Ces travaux concernent la réfection d'une petite partie au niveau du sol.
Afin d'éviter la coactivité, ces travaux seront effectués de nuit.

Autre information :

[REDACTED] us allons organiser une visite du nouveau cart Fuente, nous devrions ou le 29 février.

Fin de réunion 16h40