

LA CSSCT établissement Restauration Procès-verbal extraordinaire

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

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

SSCT :

Représentant Syndical CFDT	Absent
Représentant Syndical CFDT	P. (Visio)
Représentant Syndical CFE-CGC	Absent
Représentant Syndical CFE-CGC	Absent
Représentant Syndical CFTC	Absente
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	Absent

Directeur Restauration rapide	Présent
Sr Manager Restauration	Présente
Chargé de Projet F&B Produits	Présent
Chargé de Projet F&B Produits	Présente
Senior Manager Maintenance	Présent
Manager Construction	Présente
Senior Manager Stratégie et Performance F&B Produits	Présent
Manager Stratégie et Performance F&B Produits	Présente
Senior Manager Restauration	Présent
Senior Manager IT	Présente
Chargé de Projet Construction	Présente
Responsable Relations Sociales	Présente

Copie :

Président, Secrétaire et Membres du CSE

Début de réunion 14h00

[redacted] t en congés aujourd'hui ce [redacted] anager qui on.

1. Information des membres de la CSSCT, sur le projet de réhabilitation du restaurant Case

Présentation faite [redacted] **f de projet** [redacted] **de**
l'investissement [redacted] **atio** [redacted] **de**
g [redacted] **hef** [redacted] **ez**
F [redacted]

Présentation du projet effectué [redacted] oulé de la présentation envoyée avec les points suivants :

1) Situation Actuelle

Problématique

Stockage de produits surgelés en extérieur
 Non-respect de la marche en avant
 Espaces de circulation insuffisants
 Vétusté des équipements (ex : groupe froid CF+, lignes
 Locaux non adaptés (exemple : money room
 Espaces de travail restreints
 Gestion de flux clients difficile

2) Objectifs du Projet

COKE ROOM (Local Boissons)

Réhabilitation de la Coke Room (Local boisson) et remplacement des lignes pythons

SALLE DE RESTAURANT

Ponçage et vitrification du parquet

Pose de carrelage au niveau du meuble de tri
 us le meuble de tri

la zone

Implantation d'une nouvelle queue line
 Réhabilitation des sols, murs et plafonds
 Création d'un accès PMR unique
 Implantation de video menus boards
 Création d'un comptoir pour retrait des commandes Click & Collect

COMPTOIRS AVANT & ARRIERE

Réhabilitation complète de la zone

Modification de la forme du comptoir

Réorganisation de la zone pour amélioration de l'organisation de travail
 uipements neufs (100%)

mplète de la zone

Redistribution des zones pour une meilleure gestion des flux
 Implantation d'équipements neufs (100%)
 Création d'une chambre froide négative
 Création d'une plonge
 Réorganisation de la zone de préparation pour amélioration des conditions de travail des salariés

3) Nouvelle distribution des zones

Cf Présentation envoyée

es

és suite aux travaux :

on manuelle de charge Distributeur à glaçons

1870437- 1 : Manutention manuelle de charge Echelles de stockage des frites trop lourdes

1878242- 2 : Aération/assainissement de l'air Cash room non ventilée

1870438 - 1 : Circulation piéton Passage étroit entre la salle et la cuisine

5) Calendrier Prévisionnel

Le comptoir PMR est-il PMR des 2 côtés ?

Non il y aura un décaissement, la caisse sera à bonne hauteur et il y aura un espace au vers le guest.

Les équipements sont-ils mobiles

Oui les équipements sont bien mobiles

Les armoires sont-elles positives ou négatives ?

En fonction du besoin. L'idée était de se laisser en fonction des modifications sur la soit en positive soit en négative.

Quelle est la distance entre le comptoir arrière et le comptoir avant ?

Nous avons un couloir de circulation de 1.20m

Toutes les portes qui donnent accès à l'intérieur de la location, à la cuisine au des portes automatiques avec un magic bouton.

Les portes froides sont coulissantes

Quelle est la taille des portes

Les portes principales font 120cm

Le sol devant le bureau sera-t-il refait ou changé ?

Non pas prévu dans le cadre du scope de cette réhabilitation.

C'est de la vétusté, on pourra le changer or cadre de cette fermeture, sachant que nous qui utilise ce passage pour accéder à sa boutique. Si cela doit se faire on pourra le réaliser

Concernant la capacité du congélateur, il est sous dimensionné, aujourd'hui nous sommes palette et demie de frites par jour.

Nous sommes contraints par l'espace, le but est d'avoir en local une armoire négative qui est dans la location. Cette armoire négative a pour but de diminuer les allers-retours vers le

Le congélateur fera office de stock tampon.

Quelle est la température du local de décongélation

Température ambiante.

Quels produits seront stockés dans cette chambre froide négative

Snacks, Glaces et tous produits frais

Y a-t-il un stockage supplémentaire par rapport à ce qu'il existe aujourd'hui

La chambre froide négative sera t-elle équipée d'étagères

Oui pas prévu

La chambre froide positive sera équipée d'étagères.

Une remarque si l'on garde le petit forestier il y a des petits trous sur la voirie à combler

Le monte-charge

On va aller y remédier rapidement.

Peut-on intervertir entre la cash room et le local de décongélation.

Je prends le point et reviens vers vous.

Y a-t-il une cuve dans la zone de stockage sec

Oui il y aura 2 étagères la cuve à huile et la pompe de relevage pour vidanger l'huile des

Avant nous l'accord de l'hygiène pour cette installation.

Oui sachant qu'il y aura une cloison amovible ignifugée

Le prestataire extérieur vient avec son camion et se sert de la pompe de relevage pour

Quelle est la procédure pour venir récupérer l'huile ?

Le camion arrive en backstage et il vient de se connecter sur la pompe de relevage. Grâce à une prise dans le camion. Les plugs seront situés sur le muret à côté de la porte de la Coke

La machine à plonge sera utilisée pour le nettoyage des plateaux et des bacs gastros ?

Oui avec séchage pour accélérer le séchage des plateaux et pouvoir les renvoyer en

Peut-on intervertir le lave main et la fontaine à boissons devant la zone de stockage sec, il y a une proximité.

Est-il possible de remplacer l'alto par un four supplémentaire.

Les 2 éléments n'ayant pas la même taille je ne suis pas certain que l'espace soit assez

Oui

Les fours à deux niveaux posent un problème de gestuel.

On va étudier la possibilité d'avoir 2 fours 10 niveaux.

Votre souhait est d'avoir, 2 fours 10 niveaux côte à côte, 1 alto et diminuer une des armoires le soin d'étudier cela avec Christophe et Dolène.

-on avoir des armoires à échelle pour les frites.

: en termes d'espace je ne suis pas sûr la taille d'une porte armoire à échelle est plus oire normale.

ous allons étudier ce process de frites pour notre prochain CSSCT.

de vous assurer que cette armoire à échelle soit bien au niveau du sol.

: Si on installe une armoire à échelle elle sera obligatoirement fixée au sol.

aux incidences sociales.

Nous allons solder plusieurs actions inscrites dans le DUERP. La manutention ant les distributeurs à glaçons qui seront intégrés directement dans les IBD, la manutention de charge avec les échelles de stockage de frites trop lourdes, l'assainissement et l'aération de l'air dans la cash room qui n'était pas ventilé jusqu'à maintenant et la circulation piéton le passage étroit entre la salle et la cuisine.

Deuxièmement Compte tenu de la durée des travaux, transferts définitifs des effectifs avec repositionnement sur un emploi similaire au sein des Restaurants.

Dans la mesure du possible, les souhaits des salariés seront privilégiés et prendront en considération les besoins opérationnels de l'entreprise.

Le salarié émet de un à trois souhaits de transfert

La période de recueil débutera au minimum 4 mois avant la date de fermeture

Les affectations définitives seront communiquées au minimum 2 mois avant la fermeture

Chaque mobilité sera accompagnée de l'organisation d'un entretien entre l'encadrement de la location d'accueil, l'encadrement de Casey's Corner et le salarié.

Pour les salariés en longues absences, des courriers d'information de la fermeture et de demande de prise de contact avec le manager seront envoyés via le coffre-fort électronique et par courrier.

2 Information des membres de la CSSCT d'un test relatif à la mise en place de bornes de commandes digitales au Café Hypérion

Présentation

uipe technologique sous la terie des hôtels et POS) et Stratégies et performances sur Food et merchandise).

Déroulé de la présentation envoyée.

Eléments de contexte

Présentation du projet

Situation actuelle

Présentation du test :

Principales fonctionnalités des bornes de commande

Visualisation Installation des bornes de commande

Gestion caisse dédiée et files d'attente

Equipements comptoirs

Equipements cuisine

Mode opératoire selon expérience client

Test & Learn

Incidences Opérationnelles liées aux travaux

Incidences sociales

Accompagnement des salariés

Calendrier prévisionnel

: Y a-t-il des études réalisées pour affirmer que le que les salariés seront plus

_actuellement la plupart des remontées que nous avons sont des frictions au niveau des

ous avons aujourd'hui de plus en plus de formations incivilité dispensées à nos salariés. Nous e nos salariés sont de plus en plus confrontés à des guests de moins en moins patients. C'est un des problèmes que nous souhaitons éliminer avec ce système.

il n'y a aucune étude ?

ce test est justement d'étudier quel est l'impact pour nos salariés.

: notre objectif est que nos caissiers se sentent moins opprimés entourés de mondes et donc d'être plus serein

: Ce test and learn sera une étude en temps réel de l'amélioration des conditions de nos

Il est le temps nécessaire pour passer une commande sur borne automatique.

: Actuellement les études faites par IE parlent de 4 min.

ièrement aujourd'hui ce sont sur les caissiers que nous avons le plus de pression notamment l'objectif est de soulager ce niveau de stress. Si l'entreprise a déployé les grands moyens pour tress avec la formation incivilité c'est pour résoudre cette problématique.

_ Alors d'aujourd'hui nous avons entre 1900 et 2000 transactions quotidiennes en orne que l'on souhaite mettre juste avec carte de crédit sans réduction, 50% de ces transactions seront éligibles sur ces bornes de commande.

onc 10 points de commande.

'en est-il de la queue line ? l'espace réservée à celle-ci semble très petit

_ Effectivement il est plus petit mais nous aurons plus de monde qui passeront leur et qui se dirigeront vers la scène pour la récupérer.

: Le test nous dira si nous avons besoin d'agrandir cette zone là ou pas

_ our ce format test nous aurons 5 bornes double face un POS c'est à dire une caisse ée. Moyens de paiement exclusif carte bancaire pas de remise prise en charge. ançais et en Anglais.

tant donné qu'il n'y a pas de discount sur les bornes les clients vont automatiquement s'orienter ppoint.

'objectif est qu'au moment du dispatch qui se fera à l'entrée du restaurant ne pourront aller à ui répondent aux exigences Carte Bancaire et pas de remise.

_ Nous sommes bien conscients qu'il manque certaines fonctionnalités c'est un test nous r nous ferons les réglages et les réajustements nécessaires en suivant.

c'est une phase de test effectivement vous avez bien raison la partie espagnole est un sujet. a possibilité d'inclure ces 3e langue espagnole. Comme l'a rappelé Christophe un renfort sera mis au niveau du dispatch au niveau de l'entrée du restaurant. À l'issue du test l'objectif est de remonter tous les

: en cas de rupture d'un produit en plein service combien de temps faut-il pour que cela soit

me renseigne et reviens vers vous avec les éléments.

s sont les caractéristiques des écrans installés en cuisine

_ Ceux sont des écrans 15 pouces traités IP 55 faits pour résister à l'humidité la imiques et aux graisses

mmment sont-ils nettoyés ?

us allons revenir vers vous avec le process de nettoyage complet des écrans

e passe-t-il en cas de rupture de papier au niveau des bornes.

_ Je prends le point et reviens vers vous.

ent sont reliés les bornes au système informatique ?

jourd'hui nous avons les POS qui sont reliés au système révélation, demain nous allons infrastructure qui sera dédié uniquement à ces caisses nos POS viendront se plugger

bornes sont-elles reliées en WIFI ou en Filaire

n Filaire RJ45

_ n terme opérationnel qu'en est-il des besoins en ressources humaines ? si nous avons ariés non prévus dans les effectifs.

s allons nous ajuster tout le long de ce test.

: En termes d'incidence opérationnelle liées aux travaux, le chantier sera sous palissade lieu de nuit.

: l'effectif CDI au premier mai sur Hypérior 67 salariés en salle dont 9 temps partiel 60 temps partiel 5 team leader en cuisine 6 team leader en salle

Les recrutements CDD à venir 15 salariés en salle et restent à ce jour 3 postes à pourvoir et 8 salariés en cuisine les postes sont pourvus.

Recours à l'intérim sur Mars et on est sur une moyenne de 7,5 intérimaires par jour et le support du pool déploiement sur masse on est sur une moyenne de 2 salariés du pool déploiement affecté sur Hyperion par jour

Durant la phase de travaux mai juin 2024 La fermeture de la scène un et le report de l'activité sur les scènes 2 et 3 l'activité de chaque scène en termes l'opérabilité nécessite jusqu'à 16 positions réparties de la manière suivante 4 salariés dédiés à la prise de commande et de l'encaissement 4 salariés dédiés à la préparation à la distribution des commandes 8 salariés dédiés à la production en cuisine l'activité des scènes 2 et 3 bénéficiera du

report d'activité de la scène 1 et permettra d'ajuster leur opérabilité selon les besoins opérationnels, la position à l'entrée du restaurant sera maintenue afin de gérer l'affluence dans la zone d'accueil et les files d'attente. Donc en incidence pas de transfert de salariés sur d'autres locations sauf une aide ponctuelle telle qu'on la pratique aujourd'hui ça permettra de diminuer le recours pool de déploiement et à l'intérim.

Durant la phase de déploiement du test de juillet à octobre 2024 à réouverture de la scène 1 avec en terme d'opérabilité jusqu'à 14 positions réparties comme suit, un salarié dédié au Conseil encaissement à proximité des bornes de commande un salarié dédié à la préparation des produits froids les boissons les desserts 4 salariés dédiés à la préparation et à la distribution des commandes 8 salariés à la production en cuisine. Maintien de l'activité sur la scène 2 dans le fonctionnement actuel en y intégrant le retrait des commandes internet (click & collect) maintien de l'activité sur la zone 3 dans le fonctionnement actuel en fonction des besoins la position à l'entrée du restaurant sera maintenue afin de gérer l'affluence dans la zone d'accueil et les files d'attente et toujours pas de transfert de salariés sur d'autres locations sauf bien entendu l'aide ponctuelle telle qu'on la pratique aujourd'hui et ceci permettra encore de diminuer le recours au pôle de déploiement et à l'intérim.

_____ : nous allons demander à la salariée sur la caisse déportée d'être à proximité des bornes le client et être la première personne à voir s'il existe une problématique de paiement ou accompagner le client à sa caisse pour régler le problème.
 _____ : formation de prévue pour cette personne-là ?
 _____ : plusieurs formations vont être dispensées elles sont en cours d'élaboration avec le tition sur la navigation sur les bornes sur les process salle et comptoir sur l'utilisation des écrans de production et sur Universal Desktop liée au back office des bornes.
 En termes de calendrier on est le 4 avril on a une date de lancement prévue le 12 juillet et la période travaux est a période de formation est prévue sur le mois de juin.
 _____ : nous avons plusieurs salariés avec des restrictions médicales et qui ne peuvent faire que de
 _____ : nous aurons toujours les autres caisses classiques.
 _____ : Nous allons pouvoir faire une rotation entre les jours off de chacun de ces caissiers les re fermeture.

De plus on pourra aussi jongler avec les ouvertures de bornes ouvrir 2 bornes sur 5 et donc de placer tes caissiers.

3 Information des membres de la CSSCT sur le projet d'installation d'IBD (Distributeur de Boissons avec glaçons incorporés) au Last Chance Café

Présentation faite pa

_____ : l'objectif est de remplacer l'ensemble des fontaines à boissons par des fontaines auto-égérer les machines à glaçons refroidies par eau glacée directement sur les fontaines et ainsi supprimer les risques dus aux manipulations aux manipulations de glaçons éviter les remontées d'odeurs du liquide au sol les facteurs d'attrait des nuisibles et de réduire l'éloignement entre le passe-chaud et les salariés côté service.
 Ici au Last Chance retrait du comptoir installation d'un meuble standardisé sur un cercle maçonné l'intégration de chariots de distributeurs à gobelet l'évacuation des eaux usées se fera dans un circuit fermé siphonné il y aura une intégration de mobilier sur roulettes standardisée pour faciliter l'entretien et faciliter l'adaptation des outils et on e sous le page chaud pour diminuer l'espace entre les services et la fenêtre chauffante.
 _____ : nous allons être sur une dépose totale du comptoir arrière vieillissant.
 _____ : réalisés pendant la fermeture du restaurant jusqu'au 25 avril.
 Tous les approvisionnements seront réalisés en dehors des heures d'ouverture du parc et de l'exploitation de la cuisine
 Tout ce qui peut engendrer de la poussière tel que l'évacuation des déchets se fera pendant la fermeture du parc.
 _____ : grammée au 23 avril pour une réouverture du restaurant le 27 avril.
 _____ : nous sommes sous le même modèle que sur Chalet de la Marionnette avec installation de zone de chantier.
 _____ : pour le moment nous n'avons pas effectué de gros œuvres justes de la dépose de matériels. La te au niveau de la porte donnant à la cuisine.
 _____ : au niveau DUERP nous allons répondre à 2 points, la contrainte posturale liée aux portes trop bas et le 2e point la manutention manuelle de charge pour le remplissage des bacs à glaçons
 Au niveau des incidences pour les salariés les travaux sont réalisés durant la fermeture de la location et à l'issu de l'installation une formation à l'utilisation et au nettoyage des nouveaux équipements sera faite aux salariés.

Nous avons 2 à 3 jours de processus pour la réouverture les salariés vont travailler sur le nouveau concept asiatique coups et nous allons en profiter pour former nos salariés à l'utilisation de l'IBD
_Nous allons remplacer les Menus Boards par des écrans dynamiques intégrés et ainsi menus et la mise en avant des produits et aussi faciliter le changement de carte.
es travaux seront réalisés sur fin avril et le mois de mai les travaux seront organisés de nuit sans ous n'avons pas de date bien précise nous attendons un retour de IT.
hage sera-t'il fixe ou tournant ?
: Nous aurons la possibilité de faire les deux.

4 Point de suivi sur l'incident survenu le 07 mars au Restaurant le Walt's

Présent

y a eu le déclenchement d'un sprinkler dans une chambre froide et négative.
tête défailante, pour essayer de comprendre et de vérifier la date de fabrication qui y est gravée dessus on voulait s'assurer que le sprinkler date de moins de 20 ans. Cette tête de sprinkler date de l'année 2014. Elle aurait subi un choc un moment donné nous ne pouvons pas déterminer la date du choc. de plus lors de l'incident il n'y avait personne dans le restaurant.
Le choc reçu a dû affaiblir la petite capsule en verre et avec les écarts de température ouverture fermeture de la ment donné le verre a cédé et là tout le réseau est venu se vider dans la chambre froide.
: y a-t-il des maintenances préventives sur les têtes des sprinklers pour s'assurer qu'il n'y ait rres
y a pas de maintenance préventive à proprement dite sur les têtes des sprinklers. Nous partons sur t systématique à date constructeur.
Les seules têtes qui sont vérifiées sont les têtes de sprinkler situés au-dessus des hôtes où un dépoussiérage est fait régulièrement.
Il faut contacter la maintenance pour venir vérifier les sprinklers dès que l'on constate une anomalie. Il y a aura un
il faut sensibiliser nos équipes dès qu'un salarié touche accidentellement une tête de sprinkler le
: pourquoi y a-t-il un sprinkler dans une chambre froide négative
bligation légale à avoir un sprinkler dans une chambre froide négative, notre assureur
Disneyland Paris a émis des recommandations à ce qu'il y ait des têtes sprinkler dans les chambres froides.

Fin de réunion 16h45