

LA CSSCT établissement Restauration

Procès-v ordinaire

Membre légal	Présent
Membre légal	Présente
Membre légal	Présent
Membre légal	P (Visio)
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)	Absent
Membre expert	Présente
Membre expert	Absent
Membre expert	Absente
Membre expert	Présent

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

Responsable Relations Sociales	Présente
Directrice Produits Restauration	Présente
Exécutif Chef	Présent
Sr Manager Restauration	Présent
Manager Produit	Présente
Chef de Projet	Absent
Chargé de Projet Food Produits	Présent
Sr Manager Restauration	Présente
Infirmière	Présente (Visio)

Copie :

1. Information sur le projet de rattachement de l'équipe pâtisserie – Direction Restauration Parcs – à la Direction Produits Restauration

Objectifs du Projet, À l'heure actuelle, les équipes de la responsabilité de la Direction Restauration des Parcs. Elles travaillent en étroite collaboration avec la Direction Produits, qui établit les grandes orientations pour la création/production des desserts sur l'ensemble du site (Parcs/Hôtels/ Étant donné la nature transversale de leur activité, un rattachement à la Direction Produits Restauration semble judicieux et permettra une gestion plus efficace du rapport coût/créativité La Direction Produits Restauration pourra ainsi élaborer un plan d'animation de la gamme pâtisserie pour les parcs, les hôtels et le DV de manière détaillée Cela impliquera une répartition des produits selon un calendrier plus flexible et un cahier des charges ajusté aux disponibilités et faisabilités des fournisseurs internes (la Pâtisserie opérationnelle) et externes L'objectif sera d'offrir le bon produit, à la bonne franchise, au bon prix, au bon endroit et au bon moment.

Le rattachement de l'équipe pâtisserie opérationnelle à la direction produits restauration et à date sont concernés par le projet un chef de cuisine, un sous-chef expérimenté, trois sous-chefs de cuisine, six chefs de partie, six demi-chefs de partie, un premier employé de restauration, 15 comités pâtisseries, 1 comité de cuisine, 2 plongeurs et 2 apprentis, soit au total 38 personnes.

L'organigramme de l'équipe de la pâtisserie opérationnelle reste superviser la pâtisserie ainsi que du manager en place sous la responsabilité du manager en place, chef exécutif de la direction produits et téléphonique le week-end pour les trois chefs exécutifs afin de gérer les urgences durant le week-end. Le manager Chef pâtisseries sera le manager en place et le manager en place sera le manager en place.

Les salariés dépendent toujours de l'établissement Restauration ou de la Direction Restauration.

Avant que nous sommes sous cette mandature, ils continuent de reporter à la Direction Restauration. À l'issue, en revanche, il y aura un rattachement différent.

Les incidents sociaux, les horaires de travail, Le rattachement de l'équipe à la Direction Produits Restauration n'aura pas d'impact pour ces salariés en termes de rythme de travail.

Les conditions de travail, le lieu de travail, aucun changement. Les salariés restent localisés au Colonel Hathi. La prise de costume continuera à se faire sur le bâtiment Imagination et les salariés continueront à badger à leur arrivée au Colonel Hathi.

Organisation de l'activité. Les équipes seront placées sous la responsabilité d'un chef exécutif de la direction produits restauration. Les plongeurs continueront à travailler dans les mêmes locaux et feront les tâches identiques à celles actuelles.

Pour le calendrier prévisionnel, le 4 novembre 2024, présentation du CSSCT donc c'est aujourd'hui du 5 au 9 novembre 2024 information collective des équipes pâtisserie du 12 au 22 novembre 2024 entretien individuel des salariés qui en exprimerait le besoin avec le manager entre le 2 et le 10 décembre 2024 rencontre avec le management des équipes produits et le 1er janvier 2025 transfert des équipes

[REDACTED] : Quel est le rôle de l'employé de restauration ?

[REDACTED] La titrologie est en cours de changement. En fait, c'était un transfert qui a et on a décidé de mettre tout le monde en fonction de son coefficient en tant que commis pâtissier ou commis ou demi-clef de parti ou chef de parti. Dans ce cas il sera commis pâtissier.

[REDACTED] Qu'en est-il des restrictions, changements de poste et

[REDACTED] aucune problématique, les transferts continueront à ce faire

[REDACTED] : Qu'en est-il de la maintenance ? l'entretien des locaux ?

[REDACTED] Il n'y a pas de changement du tout à ce niveau-là. Nous allons continuer t coût à notre niveau à nous sur l'ensemble du bâtiment, sur tout ce qui va être achat cela va rebasculer ensuite au niveau de produits.

[REDACTED] 'ai deux questions Comment cette organisation s'inscrit-elle sur la stratégie Pourquoi ne pas l'avoir anticipée plus tôt et de fait l'intégrer avant les élections sur l'établissement concerné ?

[REDACTED] e peux te donner un premier élément de réponse, j'ai intégré le poste il y a une personne sur mon poste avant. Je pense que c'est un sujet qui a été effectivement échangé plusieurs fois mais qui n'a pas été concrétisé puisqu'il n'y avait pas forcément quelqu'un pour le mettre en œuvre. Suite à mo [REDACTED] nts workshops qu'on a eu entre ma division celle de Paquito et ce [REDACTED] on s'est dit que, collectivement, on voyait une plus-value à franchi Cela s'inscrit dans la stratégie de notre entreprise, parce que notre objectif, est de faire de plus en plus de produits thématiques.

On remarque les succès des produits franchisés.

De plus cela nous permet de maîtriser notre coût, et ainsi, avoir en interne chez nous à produits, la possibilité de pouvoir switcher entre l'une ou l'autre des locations ou en fonction des objectifs des saisons. Cela nous donne encore mieux la main pour pouvoir atteindre ces objectifs. Donc cela répond à la fois à développer une offre iconique, immersive, produit, et à maîtriser les coûts de production au plus juste.

[REDACTED] 'en est-il des accidents de travail ?

[REDACTED] squ'à la nouvelle mandature les accidents de travail continueront d'être tauration. Après la fin de cette mandature les salariés seront rattachés à la division produit et les accidents de travail seront donc suivis par la division produits.

2. Point de suivi en prévision de l'ouverture future du restaurant « Hollywood Gardens »

Présentation faite

réz envoyée

Changement de thème de « Studio 1 et Theatre District »
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

Transfert définitif des équipes

Début des travaux de Studio 1 le 29 avril 2024

Achèvement des travaux prévus fin mars 2025

Objectif d'ouverture fin avril 2025

Le plan recrutement, annonce du manager sur q1 25 pour une prise de poste sur janvier 25.
Ouverture des postes d'encadrement sur novembre avec un recrutement sur décembre pour une prise de poste sur avril 25 selon les dates d'ouverture et pour les casse-membres et 1er EDR, ça sera pareil sur novembre 24 avec ouverture des postes sur novembre, recrutement sur décembre, janvier et prise de poste sur avril 25.

: Ce n'est pas le manager qui aura la charge du restaurant, qui fera ts et des cast members

: Si, mais en passant par la voie officielle et via Talent Acquisition.

Ce sera un manager en interne ou en externe.

n Interne.

st-ce qu'il y a une priorité qui est donnée aux anciens salariés du restaurant

: Non, il n'y a pas de priorité, cela avait été annoncé au moment de ctivement revenir, il n'y a pas de contre-ordre à cela mais il faudra qu'ils postulent de la même façon que les autres salariés.

Les premiers EDR, ce seront des promotions ?

: Non, il n'y aura pas de promotion, pas sur l'ouverture, cependant es locations d'où ils vont partir.

es travaux en cours sur ce restaurant vont permettre quelle capacité de

: Pour l'instant, nous n'avons pas eu de projection de couverts. dentique de ce qu'on avait auparavant. Au fur et à mesure, bien évidemment, nous rectifierons le staffing si besoin.

F. MICHOT : pourquoi 2 postes en plus ?

eci a été évalué dans le cadre de la révision régulière des labor

recrutement en interne ?

: 1 partie en interne et une autre en externe notamment pour les ansfert. Pour les Team leaders, on devrait pouvoir combler le besoin par le biais du programme SYL (start your leadership).

recrutement externe sera lancé à quelle date ?

: on le lancera après les fêtes de fin d'année, soit début janvier.

Le plan de formation

Les salariés bénéficieront d'un dispositif de formation sur les journées qui précèdent l'ouverture. Le dispositif encore en cours d'élaboration comprendra entre autres les accueils au poste, les évacuations concept et thème qui est en cours de construction, la connaissance des produits vendus, les process techniques pour les salariés à en salle, donc tout ce qui peut être caisse, meubles de tri, stockage, nettoyage, etc.

Les process techniques pour les salariés affectés en cuisine, le montage, la production, le stockage, l'utilisation des équipements, etc. Nous n'avons pas encore pas tout listé. Nous sommes en train de continuer à lister toutes les formations nécessaires et dont on aura besoin à ce moment-là.

Nous allons probablement avoir des bornes de commandes
urons-nous le même nombre de caisse.

Non, rien n'est décidé pour l'instant en ce qui concerne la
us envisageons plusieurs scénarios possibles et rien n'est
encore défini. Actuellement, nous envisageons de reprendre le principe des douze caisses
qui étaient utilisées à l'époque, mais rien n'est encore figé

pour ce qui est de la carte ?

Nous allons rester sur une carte Burger, les équipes produits

3. Point de suivi sur le nouveau point de vente « Kiosk Searchlight » remplaçant le point de vente Hep cat Corner – Studio 1

Prés
GAL

mplaceme
oyée.

: Reprenons les points déjà abordés, mais cette fois-ci en détaillant la
ent situé dans le studio 1, va être déplacé pour être face à la place de
l'ancienne station essence. Il s'agit d'un nouveau bâtiment conçu spécifiquement pour accueillir
des activités ODF. Des plans ont été élaborés pour une structure entièrement prémontée qui
sera installée sur place pendant les travaux. La première projection 3D nous donne un aperçu
de l'aménagement intérieur.

La structure sera livrée sur place et nous aurons la charge de l'équiper. Un espace avant
réservé aux caisses, un accès PMR à 80 passant à proximité de la vitrine, ainsi que deux
machines à café déjà installées. Les revêtements muraux en résine et inox ont été validés, tout

comme le carrelage qui répond aux normes de sécurité. Une porte de 1200mm de large facilitera le passage des équipements l'ouverture se fait vers l'extérieur à 90 degrés avec une butée et bloc porte pour aider lors des livraisons.
Concernant le carrelage, il a été approuvé par Safety. Il a été testé pour obtenir la certification R10, conforme à la norme NF P 96-601. La planification avance bien, avec une hauteur de 5,80m sur 3,80m pour la structure.
Des spots lumineux 500 lumens seront positionnés.
Nous sommes sur la bonne voie pour réaliser ce projet de façon efficace et conforme aux normes en vigueur.

Un test est-il prévu au niveau du carrelage

Oui tout à fait.

Le local est-il couvert ?

Oui il est couvert nous avons une toiture inox

Y a-t-il une ventilation de prévue à l'intérieur ?

Aucune ventilation mécanique n'est en place dans ce local, qui se fonde donc sur l'environnement de Studio One. Suite aux diverses remarques reçues, des grilles d'aération ont été installées en bas et en haut pour permettre l'évacuation de la chaleur produite par les équipements.

Question : Quel est le niveau du sol par rapport à l'extérieur ?

Nous sommes exactement au même niveau. Aucun rebord ni

Est-ce qu'il va y avoir des caniveaux à l'intérieur pour l'évacuation de

Non un drain. Ce qui est prévu est un dévers avant le drain.

Question : Il faut être vigilant concernant les armoires à échelle et s'assurer que les armoires soient bien faites pour éviter que l'eau ne s'infilte à l'intérieur.

Qu'est-ce que vous appelez tiroir du Chef ?

Les tiroirs du chef, ceux sont des tiroirs positifs ou négatifs qui sont sous les plans de travail. Dans ce cas ceux seront les boissons

Quelle est la capacité en nombre de bouteilles ?

Je reviens vers vous avec cette information.

Il conviendra de vérifier si deux tiroirs sont bien suffisants pour les boissons.

erait-il possible de rajouter une 3^e machine à café, en hiver nous avons un

Bien sûr, il y a amplement d'espace pour cela. Il est possible Brita sans le moindre souci, les attentes sont tout à fait adaptées à cette configuration. De plus, toutes les prises électriques ont été doublées, ce qui signifie qu'il y en a suffisamment pour brancher une troisième machine à café, ce n'est absolument pas un souci.

armoie électrique peut-elle absorber une 3^e machine à café ?

Je vais vérifier, mais au vu de nos demandes pour pouvoir installer s, je pense que logiquement oui.

Peut-on s'assurer que les câbles électriques ne soient pas pincés.

Oui les prises seront à bonne hauteur nous allons nous en assurer.

: L'impact sur les conditions de travail, Amélioration des conditions nagements du Kiosk, et à l'ajout de nouveaux équipements plus récents.

Machine à café avec arrivée d'eau et drainage des liquides (plus de bidon)
Et l'ajout d'un lave-main avec double commande.

Pas d'incidence sur les effectifs des Kiosks qui seront affectés sur les autres points de vente des Walt Disney Studios. Ce sera un point de vente supplémentaire à la réouverture avec une couverture par un plan de CDD comme c'était le cas jusqu'à présent.

la réponse aux dernières questions
r le point de vente ? Avec un mitigeur ?

Oui, il y aura de l'eau chaude et un mitigeur

En quel matériau est la porte ?

La porte sera en acier (pas de bois) avec une feuille INOX sur les zones identifiées

Il y a-t-il des plinthes dans le point de vente ?

Sous le comptoir : plinthe en corian, pour le reste du point de vente pas de plinthe, il y aura de l'inox du sol jusqu'à 1m60

En quel matériau est le plafond ?

Plafond en INOX

Quel type de revêtement mural ?

Revêtement mural en résine de fibre de verre

Quel type de carrelage sera utilisé ?

Validé par Safety : Technic R10 avec un coefficient de frottement dynamique de 0,40

Et donc vous avez l'offre, offre mono produits, donc on ne fera que des donuts, l'idée c'est d'avoir une gamme de donuts assez vaste et de n'en proposer que cinq par cinq et de renouveler au fur et à mesure.

Points Divers

y a des fuites à NEB qui émanent de SODEXO.

1^{er} point j'ai reçu des photos avec des câbles électriques, la maintenance nous a confirmé que depuis la semaine dernière, les éclairages et les badges ont été consignés au départ.

2^{ème} point, la fuite a été identifiée, une intervention est prévue cette nuit pour changer l'ensemble tuyau et non faire juste une intervention sommaire. Si besoin de faire une DO le lendemain pour qu'ils puissent terminer l'intervention ce sera fait.

Concernant Sodexo pour éviter d'autres frictions et après échange a [REDACTED] charge des relations avec ce prestataire, ce sera soit un leader déplacera en cas de problématique pour échanger avec les équipes SODEXO.

Au sujet du réseau d'eau glacée, la fuite a été identifié, maintenant il cherche à réparer complètement la fuite et non juste à colmater celle-ci.

Fin de réunion à 15h30