

LA CSSCT établissement Restauration Procès-verbal

Membre légal	Présent
Membre légal	Présente
Membre légal	Absent
Membre légal	Absent
Membre légal	Absente
Membre expert	Présent
Membre expert	Absent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert	Absent
Membre expert (Secrétaire)	Présent
Membre expert (Secrétaire adjoint)	Présent
Membre expert	P. (Visio)
Membre expert	Absent
Membre expert	Présente
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	P.(Visio))
Représentant Syndical CFE-CGC	Présent
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	Présent
Représentant Syndical remplaçant CFTC	Présent

Responsable Relations Sociales	Présente
Chargée projets Mission Handicap	Présente
Chargé de Projet Food Produits	Présent
Directeur Restauration Rapide	Présent
Chef de projet Maintenance	Présent
Sr Manager stratégie Produits	Présent
Technicien prévention	Présent
Sr Manager Restauration rapide	Présent
Ergonome	Présent
Chef de projet Maintenance	Présent
Sr Manager Service à Table/Buffets	Présent
Infirmière du travail	P. (Visio)

Copie :

Président, Secrétaire et Membres du CSE

La présence de l'infirmière est validée par l'ensembles des membres présents.

L'ordre des points à l'ordre du jour a été modifié, 1,2,6,11,12,13,14,4, 5,9,3,7,8,10,15, 16 et 17.

Ce rapport est rédigé en suivant l'ordre du jour préétabli afin de maintenir une cohérence dans la numérotation.

1. Approbation du procès-verbal de la réunion ordinaire du 16 septembre 2024

Pour :5

Contre :3

Abstention : 2

2. Approbation du procès-verbal de la réunion extraordinaire du 04 novembre 2024

Pour :0

Contre :6

Abstention : 4

Il manque le retour sur les différents points évoqués.

3. Information des membres de la CSSCT sur les salariés déclarés inaptes au sein

us avons actuellement 37 dossiers arrêtés au 31/10, ventilés comme

- 10 salariés en affectation temporaire (CDD)
- 6 salariés en ATMA
- 2 salariés en absence type Sécurité Sociale.
- 3 salariés en formations.
- 1 salarié en suspension de contrat.
- 15 salariés en dispense d'activité.

: n cas
de

regarde cela et reviens vers vous

our ceux qui sont en situation d'inaptitude depuis très longtemps, n'y-
ux.

Si l'on prend les personnes du haut du tableau, ils ont tous un projet en sens le tableau car c'est du provisoire du temporaire avec un bon espoir de pouvoir les transformer ensuite.

Aminata revient de son congés maternité le mois prochain, qu'avez-vous ?

Les salariés doivent reprendre attache avec moi à leur retour ou si changement de situation.

Quels plans sont prévus pour ceux qui sont en dispense d'activité ? Aménagements des formations ou des démarches.

Certains sont en préparation de formations et d'autres sont en attente

Nous avons les dossiers de Ichraf et Stéphanie, où nous constatons qu'ils sont prolongés au même poste et cela depuis 2 ans.

Effectivement, malheureusement je n'ai pas le pouvoir de faire plus en matière de demandes.

Il y a plusieurs cas possible. Il y a des personnes affectées en CDD, mais elles sont en charge et suivies par les locations. Autre possibilité et c'est plus contraignant pour tous, ce sont les ATMA reconduits en ATMA qui restent rattachés à la direction food, mais cela permet d'étudier les possibilités pour les salariés d'une capacité d'adaptation sur un nouveau poste.

Les personnes en dispense d'activité sont-elles examinées par la médecine du travail après un certain temps pour vérifier si leur situation a changé

Normalement, je ne suis pas censé émettre une fiche d'aptitude, je les vois mais je ne suis pas censé lever l'inaptitude

La question n'est pas la question, par contre si tu les revois et qu'il y a des restrictions tu le stipules. Après, tu n'es pas obligé de refaire une fiche d'aptitude. Tu peux juste envoyer un mail ou une note PDF pour signaler les changements de restrictions.

Un retour en arrière possible donc.

Non : C'est vraiment exceptionnel. La fiche d'inaptitude est établie et ne peut plus s'améliorer. Suite aux différents échanges avec le médecin inspecteur du travail, tant qu'il y a une possibilité d'amélioration on ne fait pas d'inaptitude.

4. Information des membres de la CSSCT sur le recrutement des salariés en situation de handicap.

Présentation faite

Nous avons eu 2 recrutements en CDI.
1- Poste serveur

2- Il va arriver le 10/12 en 35 h au poste employé de restauration sur le pool déploiement.

Pouvons-nous avoir le pourcentage de salariés en situation d'handicap et si ces personnes ont bénéficié de promotion.

es données vous sont communiquées une fois par an lors du bilan cliné ensuite aux différents établissements.

Là je peux vous donner le volume de personne et le taux pour l'établissement. Nous sommes à 5.42% soit 119 salariés.

: Et le taux de promotion des personnes en situation d'handicap

ne dispose pas de cette information.

5. Examen des statistiques des AT du 3^{ème} trimestre civil 2024

Présentation faite p

Nous sommes à 71 accidents de travail avec et sans arrêt, 51 équivalence est en augmentation versus l'année précédente nous passons de 67.02 à 68.8% soit une augmentation de 3%.

Et sur le nombre de jours d'arrêt sur la période nous avons une diminution de 16% nous passons de 938 jours à 786 jours

Par contre sur le nombre de jours hors période nous avons une augmentation de 72% nous passons de 1109 jours à 1904 jours. Ceci impacte fortement le taux de gravité qui subit une augmentation de 38%

Les principales causes sont l'activité physique et les heurts avec 21 accidents chacun.

La chute de hauteur a été mal répertoriée il s'agit d'une chute de vélo.

: Que peux-tu nous dire sur l'AT du 16/06 au Plaza Garden 90 jours, 24 jours d'arrêt avec le même motif

ous avons un souci avec les roues des chariots de débarrassage, de é commandées et changées.

: Concernant certains AT hors périodes, il y en a 4 qui concernent, y a-t-il une corrélation entre eux.

Nous avons des salariés avec malheureusement des accidents

acture du coude suite à une chute en salle de repos, la de douleurs.

: 22/07, 70 jours d'arrêt pour avoir glissé sur le tapis de nt un réel danger dans les locations.

Ces tapis ne devraient pas être positionnés à proximité de points ositionnés à l'emplacement identifié à l'origine de leur installation.

Nous allons demander à nos collègues de Food Safety un audit pour s'assurer que les tapis soient positionnés au bon endroit.

ous avons 2 accidents dû à des ports de charge en hauteur dans

ous avons demandé aux chefs de cuisine de revoir l'intégralité
e carton.

a procédure verre cassé a-t-elle été mise en place, si oui

.Oui, une communication a été faite dans ce sens le 16/08.

6. Point de suivi sur les incidents liés aux incivilités survenues au sein du restaurant Hyperion

Présentation faite

'actions sur Hyperion

Action n°1 Arrêt de l'affichage des horaires du spectacle dans le restaurant / et des annonces à venir des spectacles, cela a été fait

Action n°2 Réflexion sur l'adaptation des horaires de spectacle pour éviter un flux visiteur important au moment du pic d'activité du restaurant, depuis le 1^{er} décembre le spectacle de 14h10 passera à 14h45

Action n°3 Rappels lors des briefings de laisser passer les visiteurs virulents (ne pas entrer en conflit) et prévenir la hiérarchie, fait

Action n°4 Renforcer l'affichage pour signaler l'obligation de commande dans le restaurant pour manger sur place (poste filtrage) fait depuis le 30/11

Action n°5 Poursuivre le déploiement de la formation des salariés sur la gestion des incivilités en priorisant Hypérion, courant l'année 2025 avec rajouts de nouveaux modules de formations (-maîtriser les codes de la clientèle internationale, -anglais ou espagnol du tourisme, -sensibilisation des salariés au guide pratique des interactions avec les visiteurs et le workplace Treats (encadrement)

Action n°6 Mise en place d'une position (extérieure au restaurant) pour réorienter les visiteurs sur d'autres restaurants en cas de forte affluence, fait

Action n°7 Mise en place d'un agent de sécurité à l'entrée du restaurant Hyperion pendant les périodes de forte affluence de la saison de Noël
Présence de l'agent de sécurité : le weekend (30 Nov / 1^{er} déc 7/8 dec 14/15 dec et du 21 décembre au 5 janvier sur une base horaire : 11h30/17h30

Action n°8 Arrêt de la position filtrage (en test) de la salle de restauration, fait
Le cm qui est à la position filtrage ira renforcer la salle de restauration
Une analyse des comportements visiteurs sur les incivilités/ agressions dans la salle de restauration est à prévoir

la présence de l'ADS dissuade beaucoup les visiteurs. Pendant le
ce, les visiteurs restent en extérieur faisant la file en attendant que les
places se libèrent.
On se sent plus en sécurité.

: Sur le plan d'actions, nous avons clairement indiqué en
e renforcer la communication lors des briefings afin que les
employés signalent immédiatement à l'équipe de Firt Aid toute forme d'incivilité.
Malheureusement, je constate que cette mesure n'a pas été suivie dans votre rapport.

Après avoir discu t préparées à rec m'a assuré que les ntes et accidents de travail liés aux incivilités.

s aux incivilités sur l'ensemble des restaurants des parcs

Sur les 2 dernières années (FY23/24), 19 accidents du travail liés aux agressions visiteurs (déclarés et bénins).

Concernant la répartition nous avons 9 sur Hypérion, 3 sur Plaza Garden, 3 sur Bella Notte, 3 sur Casey's Corner et 1 sur Pym Kitchen.

En ce qui concerne Répartition des accidents liés à des agressions visiteurs par lieu dans le restaurant, nous avons 5 agressions à l'entrée du restaurant, 8 en salle, 5 au comptoir et 1 dans l'Arcade Liberty mais liée à l'activité restauration de Casey's Corner

Lors de la réunion extraordinaire sur les incivilités vous avez pris le point des salariés surtout les étrangers qu'en est-il ?

La problématique a été remontée la semaine dernière aux ce jour je n'ai pas de réponse à apporter.

7. Suivi des action

Présentation faite p

On débute par les actions en cours.

Comment vous traitez ces actions du DUERP. Nous sommes censés les en réunion de la CSSCT, avec des réunions très spécifiques.

Cela est fait à la maintenance puisque c'est un domaine très particulier. Dans les autres établissements ce qui se fait plus régulièrement c'est ce que l'on appelle un nettoyage, un balayage on regarde l'ensemble du DUERP et on regarde les actions une à une.

Dans notre cas un gros balayage a été fait il y a 6 mois de cela.

Je vous propose de passer aux actions soldées.

: p11 Actions soldées au niveau du Walt's « Les temps de pause et des journées de 6 à 8 heures en continu et sans pause sur les journées en double shift »

: je n'ai pas forcément l'information.

: nous avons remontés ce point sur les pauses lors de la dernière

: Nous allons refaire le point location par location à ce sujet et s'assurer 45 minutes et 15 minutes après.

: D'un point de vue santé ce n'est pas l'idéal.

Actions soldées les 2èmes lignes « Ajout de cale derrière les frigos aller et laisse un passage pour les câbles »

Si la cale s'enlève les câbles sont à nouveaux pincés.

Ceux sont des cales métalliques qui ont été soudées au plan de

age 5, « Bruit >85 dB par rapport » aux chariots gourmands pendant été mesuré le bruit.

: C'est une mesure qui a été demandé dans le cadre du décret bruit points de vente, je vous donnerais le chiffre exact

chariots gourmands, pouvons-nous avoir un peu plus d'informations n d'un support tablette (Réalisée mesure) »

: Je reviens vers vous avec plus d'informations.

: Avez-vous un retour sur la question concernant la mezzanine, la question était : • Point 1 : Comment se feront les transferts entre la mezzanine et le rez-de-chaussée (plateaux, vaisselle sale, poubelles, etc.) ?

la réponse est : Le monte-charge est toujours présent, et servira pour et les différents sacs contenant la vaisselle, et les différents déchets. Il se trouve de plus à proximité du meuble de tri. Pour les liquides, le meuble est relié à un syphon en direct

8. Restitution groupe

Présentation faite par

Déroulé de la présentation par

Le contexte, suivi des actions CSSCT. Le travail sur le port de plateau a été mis en place en novembre 2021 et a duré environ un an et demi Dans les actions réalisées il y a

- 9 études de ports de plateaux réalisées
- Mise en place de plateaux de service plus légers
- Cartographie du poids de la vaisselle des restaurants
- Mise en place d'un nouveau modèle de tréteaux
- Mise à disposition de chariots de débarrassage sur Pym's
- Création d'un référentiel formation « port de plateaux »

Le retour d'expérience est le suivant concernant la formation port de plateaux nous avons 486 salariés formés : 355 Evaluations réussies dans le processus je rappelle il y a un e-learning avec des compétences à valider sur le terrain avec des formateurs terrains. 131 évaluations sont encore en cours.

En termes d'accidentologie sur Food Park pour l'année civile 2022 nous avons 3 AT qui ont occasionnés 36 jours d'arrêt pour un coût de 3000€ et sur l'année civile 2023, 7 AT avec 61 jours d'AT pour un coût de 7000€.

Combien d'accident de travail en 2024

: Nous n'avons pas encore extrait les chiffres de 2024 étant donné pas terminée.

S : Les salariés du Pool déploiement sont-ils inclus dans le processus

_____ : A priori non ces formations ne concernent que les salariés de la

_____. Nous allons vérifier ce point.

_____. Nous avons une question de M ; POISSON : « Quel est le retour des
e mis en place sur Pym's ? Est-il prévu un déploiement plus large et
si oui, où et dans quel délai ? »

Pym's : 4 chariots en place qui sont utilisés quotidiennement.

Plaza : 5 chariots en place qui sont utilisés quotidiennement.

Agrabah : l'espace ne permet pas de mettre en place des chariots.

_____ : Ludovic, t'es-tu intéressé aux maladies professionnelles ?
e canal carpien et la tendinite pour voir s'il y a une différence ?

_____ Malheureusement je n'ai pas accès aux chiffres, mais je pense
s.

_____ La formation n'est dispensée que sur la division restauration ou existe-t-
ussi

_____ : Non elle existe aussi pour les hôtels, elle est global site.

_____ nous avons soulevé le souci des chaussures de sécurité en restauration
re un retour.

_____ Nous avons signalé cette question à la commission des
s de protection individuelle. Il y a quatre ou cinq ans, nous
utilisons des sabots fermés qui pouvaient être enlevés facilement en cas de fuite de liquide.
Nous avons demandé des tests sur des modèles similaires pour garantir leur efficacité. Nous
vous tiendrons informés dès que les mesures nécessaires seront mises en place.

9. Restitution de l'étude ergonomique du fumoir Cowboy Cookout

Présentation faite p _____
BECOUARN (Ergo

Déroulé de la Présentation

- Alerte d'un membre de la CSSCT sur la quantité de viande manipulée et le risque de manutention lors de l'activité de cuisson au fumoir sur la location Cowboy Cookout

_____ ais aussi suite à un nombre répété d'accident de travail sur une

- Cette demande a été appuyée par le contrôleur CRAMIF.

L'étude ergonomique sur le poste de fumoir a eu lieu le 05/09/2024

Les différentes zones associées à la cuisson au fumoir

- Décartonnage (poulet et travers)
- Deux Fumoirs
- Deux Cellules de refroidissement
- Zone de préparation froide (balance, chambre froide, filmage)
- Et la partie Service (Four)

Les différentes tâches associées à la cuisson au fumoir identifiées lors de l'étude

- Décartonnage :
Retirer les sacs contenant les morceaux de viande pour les mettre sur chariot
- Plaquage :
Disposer les morceaux de viandes du chariot sur les échelles de cuisson
- Assaisonnement :
Appliquer l'assaisonnement sur les morceaux de viande (baratteuse en panne)
- Cuisson :
Rentrer et sortir les échelles des fumoirs
- Préparation de la sciure :
Préparer la sciure et l'ajouter aux fumoirs.
- Mise en réserve :
Réserver les morceaux de viandes dans des bacs gastro disposés sur des échelles pour être envoyés en cellule de refroidissement
- Livraison :
Les bacs gastro de viandes sont ensuite disposés dans des fours pour la ligne de production ou à froid dans des cambros pour livraison au Lucky

La moyenne de production sur 1 mois nous sommes remontés sur le mois d'août, ce qui a été mesuré pour le poulet avec une moyenne de 1.6 cuisson par jour soit 189 kg.
Pour les travers de porc nous avons une moyenne de 1.8 cuisson par jour soit 258 kg
La production totale moyenne de viande sur une journée est de 448 kg dont 108 kg livrés au Lucky Nugget's

Présentation de 2 schémas de manutention lors de la production :

- Un 1er schéma sans baratteuse (elle était en panne lors de l'étude)
Chaque viande sera manipulée au total 5 fois, décartonnage, chariot, échelle cuisson gastronome, re-échelle et étuve livraison.
- Un 2^{ème} avec baratteuse.
Chaque viande sera manipulée au total 6 fois, décartonnage, chariot, baratteuse échelle cuisson gastronome, re-échelle et étuve livraison.

La baratteuse rajoute une manipulation supplémentaire.

quel est l'avantage de la baratteuse étant donné que celle-ci rajoute une manipulation supplémentaire

La qualité de la viande est meilleure. Cette manipulation est quantifiée dans l'étude

Les différentes hauteurs de manutention ont été mesurées cf Présentation.

Les poids unitaires lors de la manipulation ont été relevés, un carton de travers pèse 14 kg, un carton de ½ poulets environ 10 kg, échelle de travers 7 kg etc...

La production du 05/09 a été de 240kg de poulet et de 260 kg de travers cela représente 4 cuissons.

Sur cette production la quantité manipulée par les salariés a été de :

520 kg pour le salarié A
780 kg pour le salarié B
800 kg pour le salarié C

260 kg pour le salarié Team Leader (qui vient souvent en renfort)

Ce qui représente 2360 kg de portée sur la journée

... c'est ce qui explique cette différence de poids dans la quantité

... les tâches qui leur sont assignées.

La matrice de risque qui se base sur la norme NF X 35-109 manipulation manuelle de charge nous enseigne qu'avec baratteuse il faut être à 2 salariés à partir de 4 cuissons, alors que sans rabatteuse il faut être à 2 à partir de 3 cuissons.

... Nous avons pris la décision que peu importe le nombre le nombre de cuissons mais seul ils sont au minimum 1 et demi dès la première cuisson et 2 dès la 2^e cuisson. et ainsi de suite.

N : Il y a une donnée qui n'a pas été prise en compte, le nettoyage

: L'étude ne portait que sur la manipulation manuelle de charges

Après analyse de cette étude, il est conseillé de limiter les postures contraignantes et éviter les risques dorsolombaires.

Pour cela nous recommandons de :

- Retirer le chariot à double étage pour transporter les sacs de viandes, et privilégier les chariots à un seul niveau

- Utiliser un Chariot à fond remontant + rack pour le stockage du poulet

- Limiter la hauteur des échelles (si possible entre 70 cm et 140 cm)

- Etudier la possibilité de mettre à hauteur le décartonnage de la viande :

- Utilisation d'un Gerbeur pour décartonnage

- Ou bien l'utilisation de Double palette

- Instaurer la mise en place d'échauffements avant la prise de poste (ou par ex. avant le décartonnage)

Notre conclusion suite à cette étude

Le risque de manutention est présent lors de l'activité de cuisson au fumoir

La production moyenne sur un mois est de 3 cuissons pour 450 kg de viande environ

Au moment des observations, 4 cuissons ont été réalisées et 500 kg de viandes produites avec deux salariés dédiés à cette tâche :

- Poids max manipulé : 15 kg

- Quantité max manipulée : 800 kg

L'évaluation des risques montre un risque élevé à partir de 3 cuissons à un seul salarié ; 2 salariés permet de garantir un niveau de risque acceptable

Au total à aujourd'hui, 9 salariés sont formés et aptes à cette activité au sein de la location

Des mesures pour réduire les risques liés aux postures contraignantes peuvent être menées à ramenant les opérations de manutention à des hauteurs plus favorables (chariots, gerbeurs, échauffements, etc.)

... En conclusion du plan d'action à 4 cuissons ils sont toujours 2 lorsque l'on est sur 5 cuissons.

... Nous avons une question : Quel est le plan d'action ergonomique ? »

... sujet : place au regard des

La réponse Eléments ci – dessous en complément du document présenté en Csst pour le point 9

Barrateuse réparée le 12 septembre
Jamais un cast member n'est tout seul pour les manipulations au fumoir
2 cast systématiquement dès 4 cuissons
Peu importe le nombre de cuisson, il y a de l'entraide pour plaquer la viande et l'enlever des échelles après chaque cuisson
Un chariot à un seul niveau est en cours de fabrication chez métal shop avec renforts tout autour et des roues en adéquation : 4 semaines de fabrication. Date de livraison devrait être en semaine 52.
Un OT est ouvert pour dessouder les rails des échelles afin que les équipes n'utilisent plus les étages en dessous de 70 cm et au-dessus de 140 cm : aujourd'hui respecté.
L'économat nous mets les viandes en hauteur avec le transpalette tous les matins pour le décartonnage
Les formateurs pour les échauffements sont en cours de formation, nous lancerons le plan d'action échauffement dès que possible.

A date, 9 cast members sont formés versus 8 début septembre

 : La matrice des risques détaille l'impact de la manipulation de la charge. Selon le nombre de cuissons et d'employés impliqués, nous pouvons déterminer le niveau d'acceptabilité en matière de port de charge. Les degrés de risque sont signalés par des couleurs : le vert pour un niveau parfaitement acceptable, le jaune indiquant la présence d'un risque nécessitant une vigilance particulière. Des mesures sont alors proposées pour manipuler la viande dans des postures optimales afin de prévenir les contraintes. En cas de classification en orange, le risque devient important, et en rouge, il est déconseillé d'intervenir.

L'objectif est de rester dans un risque maîtrisé donc jaune.

10. Information des membres sur les mesures relatives au travail par temps froid et intempéries

Présentation faite p 

 Le mémo est identique aux années passées aucune

Ceux sont des recommandations globales entreprises.

Mise en place d'une organisation du travail adaptée pour garantir le bien-être des salariés. Cela implique des rotations fréquentes et des aménagements techniques des positions. Pour assurer une isolation efficace, l'utilisation de tapis isolants pour les pieds est recommandée. De plus, des vêtements de travail adaptés, tels que des sous-vêtements plus chauds, bonnets, gants et écharpes, sont essentiels pour lutter contre le froid. Des accessoires de protection comme des semelles isothermes, des chaufferettes individuelles pour les mains et les pieds peuvent également être utiles. En termes de nutrition, il est conseillé d'adapter son repas en favorisant la consommation de féculents et de lipides pour maintenir une bonne énergie tout au long de la journée.

Nous avons aussi une distribution gratuite de boissons chaudes quand les températures tombent à 0 °

 : Nous avons aussi des points spécifiques à la restauration.
les Chariots gourmands et Kiosk en période de grand froid, le chauffage reste allumé sur tous les points de vente
Mise à distribution de chaufferettes individuelles pour les mains et les pieds.
Distribution de dotation hivernale, vêtement (caleçons, sous pull et cache col...)

La prise de boissons chaudes en accord avec la Hiérarchie.
 Rappel des équipements disponibles au Costuming, gants, écharpes et bonnets.
 Vérification systématique des salariés par les leaders et managers lors des tours terrain
 De plus des OT ont été créés pour avoir des plexi sur Old Mil et Cool Post pour fermer un côté sur 2.
 Autre information fermeture des points de vente à partir de 5°

11. Présentation aux membres de la CSSCT sur le projet relatif aux travaux de maintenance du restaurant Casey's corner

[REDACTED] vy
 [REDACTED] ion [REDACTED]

Situation actuelle

Report de la réhabilitation complète de Casey's Corner telle que présentée précédemment □
 Meuble de tri non relié aux évacuations
 Organisation actuelle Coke Room non optimisée
 Comptoir, peinture, papier peint et Mobilier abimés
 Raccordement de la sonde de la salle

Liste des travaux

Raccordement du meuble de Tri
 Reprise des menuiseries comptoir
 Nettoyage de la Climatisation sans être démontée
 Raccordement de la sonde de climatisation
 Remplacement des évacuations par de l'inox au niveau des vidanges de machines à café
 Aménagement de la Coke Room (Étagères évolutives, Rangement sur étagères selon réglementation en fonction des règles de stockage et étude en cours pour extraire (situation actuelle))
 [REDACTED] ts
 [REDACTED] bles : vérification des structures et des piètements de tables, démontage des galettes et réfection selon l'état
 Papier peint
 Peinture salle et comptoir
 Nettoyage des cocardes et rideaux

Incidences sociales

Les Travaux seront réalisés lors de la fermeture de la location du 13 au 24 janvier 2025

Transfert des effectifs Front et Back sur les autres QSR des parcs dans le respect de leur emploi (en fonction des besoins opérationnels déterminés par WFI) ou prises de congés.

[REDACTED] Petite précision suite aux échanges [REDACTED] soulevé
 [REDACTED] précis, je vous lis la question : Co [REDACTED] age des
 cocardes pour prévenir le risque de chute de hauteur ? Si cette opération est sous-traitée, est-il possible de me transmettre une copie du plan de prévention ?
 La réponse est : Les cocardes seront démontées et reposées en interne par l'équipe Draperie, à l'aide d'une PIRL (avec stabilisateurs et garde-corps) pour nettoyage en externe (entreprise ELIS).
 Les cocardes sont posées sur velcro ; pas de challenge particulier pour le démontage et la repose des cocardes.

Pas de plan de prévention puisque interne. Bien sur cette intervention sera bien inscrite sur planilog pour gérer la coactivité.

avez-vous prévu d'améliorer l'accès PMR par les portes extérieures (petite rtement détérioré.

Non ce n'est pas prévu dans ces travaux. Je prends le point

: Qu'en est-il des fours et friteuses.

Cela fais partie de la résolution des OT qui sont ouverts.

ourquoi y-a-t-il 2 stations de boissons non utilisées.

Les anciennes stations n'ont jamais été retirées.

12. Présentation aux membres de la CSSCT sur le projet relatif aux travaux de réaménagement

on

1-Situation Actuelle

- Podium d'accueil DRS très peu visible de l'extérieur par nos visiteurs, position trop près de la porte d'entrée, problème de gestion de flux derrière l'hôtesse
- Station à l'entrée du restaurant exposée à des forts courants d'air et des températures basses dû à sa proximité avec la porte d'entrée, impact pendant les mois d'hiver pour les salariés
- Les fontaines devant les caisses ne seront plus remises en service, risque de chute et d'accident pour les visiteurs qui prennent ce décor comme assises ou zone de jeu pour les enfants, les salariés sont obligés d'être vigilants et de faire des rappels à l'ordre
- Caisses non adaptées, les salariés ont très peu de place et sont gênés, contrainte posturale, point DUERP 2413
- Tourelle à boisson zone bar non conforme
- Dessous du buffet non accessible pour nettoyage, eau stagnante, prolifération de moucheron
- Plonge et lave batterie vétustes
- Problème d'évacuation d'eaux pluviales

2-Objectifs du Projet

- Avancement du Podium d'accueil DRS
- Sectorisation de la station à l'entrée via cloison thématisée
- Modification des fontaines en zone d'accueil
- Changement des meubles de caisses
- Changement de la tourelle à boisson
- Ajout de grille d'accès sur le devant du buffet pour une meilleure ventilation et un accès facilité.
- Remplacement de la plonge et du lave-batterie par un modèle récent et changement d'une quinzaine de dalles de faux plafond.
- Travaux d'évacuation d'eaux pluviales. (Saignée dans la dalle béton le long du mur pour installer un tuyau d'évacuation permettant l'écoulement des eaux pluviales vers le regard.

plonge sera-t-elle remplacé par du matériel identique

[REDACTED] : Matériel identique mais plus récent. Pour le lave batterie nous avons la même chose et d'éviter la granule disque. Ce lave-batterie est performant et moins contraignant que la granule disque actuellement.

[REDACTED] au niveau conditions de travail Nous allons régresser Les plongeurs les marmites à la main.

[REDACTED] Pas nécessairement le matériel d'aujourd'hui est plus

[REDACTED] Quel est le prix de ce lave batterie ?

[REDACTED] Plus sommes sur 25000€.

[REDACTED] Pouvez-vous nous faire un retour sur les questions posées par Mr

[REDACTED] le de caisse, des sièges sont-ils prévus ? Si oui, les salariés ont-ils été sollicités dans le choix de ceux-ci ? Quel sera la configuration de la caisse (Position de

[REDACTED] fait en fonction du besoin des salariés. L'écran est posé sur le meuble il est inclinable et tactile

Je viens d'acheter un radiateur Dyson.

Pourquoi ne pas utiliser des gilets chauffants utilisés actuellement sur scène cela évitera de chauffer la Seine et Marne.

Nous allons faire le test sur cette position après le retour de Parc Ops.

13. Retour d'expérience concernant le test relatif à la mise en place de bornes de commande dig

Présentation faite

sensation p

texte du projet

L'objectif principal est d'expérimenter la solution côté Visiteurs ainsi que les outils pour répondre aux nouveaux enjeux Ce test a débuté à Café

Hyperion depuis le 17 juillet

Pourquoi : Les files d'attente en caisses créent une insatisfaction pouvant entraîner des situations de tension

La capacité de prise de commande est le premier limitant à Café Hyperion

Les bornes de commande sont devenues le canal majoritaire de l'expérience client sur le marché des QSR

Les outils à disposition des Salariés sont limités et ne répondent pas aux enjeux d'augmentation de fréquentation

2. Calendrier du test

Rappel des tests sur l'organisation des postes de Drinker et Filer

Objectifs: Tester différentes configurations des Salariés derrière le comptoir

Tester des modes de fonctionnement adaptés aux ressources

Répondre aux besoins opérationnels des Salariés

Trouver la répartition des tâches idéale entre Salariés

Dispositif:

4 configurations différentes:

1-2 Drinkers(*froid + boissons*) et 2 Fillers (*chaud + plateau*)

2-4 Fillers (*froid + boissons + chaud*)

3-1 Drinker (*froid + boissons*), 2 Fillers(*chaud + plateau*)et1 Drinker/Filler (*froid+ boissons + chaud*)

4-1 Drinker (*froid + boissons*) et4 Fillers (*chaud + plateau*)

Mesures réalisées par l'équipe Industrial Engineering du 19 au 30 août de 11h à 14h:

Temps d'attente du retrait du plateau

Équilibre des tâches entre les Salariés

Productivité (transactions et revenus par scène)

3. Aménagement suite aux tests pour fluidifier l'organisation des salariés derrière le comptoir

Résultats des tests sur l'organisation des postes de Drinker et filer

Après les tests réalisés et après consultation de l'équipe Café Hyperion, les aménagements suivants ont été réalisés:

- 4 Salariés aux postes de filler
- Suppression de la position drinker

- Création d'une position «joker » en forte affluence pour aider à l'assemblage des plateaux

4.Gestion des files d'attente par forte affluence

- Gestion du flux d'attente pour accéder à la borne par une file d'attente
- Une fois la file d'attente remplie : le Greeter responsable du dispatching ferme l'overflow et oriente les Visiteurs vers les bornes ou vers les caisses traditionnelles

5.Test de la commande à la borne puis paiement à la caisse

Objectif :

Permettre aux Visiteurs qui paient en espèces (15%) de passer commande à la borne et de payer à la caisse support dédiée aux bornes

Dispositif :

Ouverture des bornes de commande et de la caisse dédiée à celles-ci

Ouverture de la scène 1 majoritairement (comptoir et cuisine)

Ouverture au minimum d'une caisse standard de la scène 2 pour les commandes et paiements des visiteurs Meal Plan, discounts et autres (sans ouverture de la cuisine de la scène 2)

Mesures :

Fluidité

Evolution des transactions payées en CB vs espèces et coupons papiers

Productivité (transactions et revenu par scène)

Retours des salariés

Le fonctionnement est simple.

Mettre en évidence la caisse par de la signalétique

Améliorations :

Remplacer « paiement caisse » par« Espèce/Cash ». FAIT

Mettre en évidence la touche « CB »

6.Suite du retour d'expérience des salariés

Back

•**88 %** des salariés se sentent à l'aise avec l'arrivée des nouveaux outils

•**56 %** trouvent que les bornes ont eu un impact sur leur organisation

•**94 %** pensent qu'une meilleure communication entre le back et le front faciliterait leur travail

•**25 %** d'entre eux constatent d'avantage de ruptures depuis l'arrivée des bornes

•**100 %** des salariés interrogés pensent que l'installation des écrans de cuisine optimiserait le système de bornes et aiderait à mieux anticiper les besoins en cuisine

Front

•En cas de forte affluence, les écrans m'aident dans le process d'assemblage des commandes :78 %

•En cas de forte affluence, la nouvelle organisation répond aux enjeux d'Hypérion :80%

•J'arrive à m'adapter aux différents rythmes liés à la commande only : 82 %

•Les visiteurs sont servis rapidement même lors de forte affluence :76 %

•J'apprécie la nouvelle organisation au comptoir (sans drinker) :77 %

•Même en cas de forte affluence, les écrans de commande m'aident à organiser la remise des commandes :**80 %**

Satisfaction Globale

•Taux de satisfaction quant à l'utilisation des nouveaux outils :73%

•Taux de recommandation du nouveau système :99%

7.Améliorations continues

Améliorations apportées : Réduction du temps d'allumage des écrans des fillers.

Nouvelle fonctionnalité d'allumage de l'écran depuis l'écran. L'action est immédiate

Améliorations à venir :

Ecrans de cuisine : Développement en cours, mise en service à venir prochainement après formation des équipes

Groupage des produits par catégorie sur les écrans de comptoir : Développement en cours, mise en service à venir prochainement après formation des équipes

Mise en service 01/2025 :

Gestion des commandes personnalisées

Nouvelle langue : Espagnol

Renouvellement des stickers : Modification de la technique d'application.

Voici les retours suite à vos remarques.

le risque de hausse du piétinement est-il prévu d'organiser une rotation Comptoir / Salle ?

Réponse : Rotation mise en place le 21/09. Alternance entre position filler du comptoir 1 et des positions de salle soit au retour de la pause déjeuner soit au bout de 2h environ.

Question : Mise en place de la demi-production ? (Maintien de positions de production après fermeture de la cuisine

Réponse : La demi-production a été activée à la suite de la CSSCT du 16/09. Elle est activée systématiquement.

a-t-il la réduction Cast Member sur la machine ?

sujet technologique ou volonté de ne pas le faire.

a-t-il un développement de prévu sur ce sujet.

Oui, ça fait partie des sujets sur lesquels il faut que l'on travaille. de développement mais je ne peux pas vous donner de date. Cela dépend des équipes technologiques.

14. Point de suivi en prévision de l'ouverture future du restaurant « Hollywood Gardens » - World Premiere : mise en place de bornes de commande digitales*.

Présentation faite p

Déroulé de la présentation p

Contexte du projet :

Le parc Walt Disney Studios poursuit sa transformation avec des travaux majeurs qui ont débuté en 2024 et qui se poursuivront jusqu'en 2025 Ces travaux comprennent entre autres une fermeture complète du bâtiment Studio 1 (premier point d'entrée et de contact pour nos visiteurs) depuis fin avril 2024 impliquant une réhabilitation complète des intérieurs de ce bâtiment ainsi qu'un changement de thème

Dans ce cadre, le restaurant « En coulisse, renommé Hollywood Gardens », implanté au sein du bâtiment Studio 1 fait partie de la rénovation en cours depuis mai 2024 Cette

transformation inclut, entre autres, une refonte complète de la salle de restaurant, offrant ainsi l'opportunité d'améliorer les installations actuelles tout en repensant l'expérience vécue par les visiteurs. Parce que l'expérience des visiteurs et des salariés est au cœur de nos préoccupations il a été naturellement décidé, dans le cadre de la réhabilitation de ce restaurant QSR, d'examiner l'implémentation de bornes de commande digitales. Les résultats obtenus lors du test d'exploitation réalisé à Café Hypérion depuis le 17 juillet 2024 nous ont confortés dans l'idée que le futur concept du restaurant Hollywood Garden réunit les conditions nécessaires à l'implémentation de ces bornes de commande digitales

Objectifs du Projet Lignes de caisses

Avant nous avions 8 Postes caisses dont 2 Postes caisses PMR et 3 postes caisses au comptoir (2 Click & Collect et 1 poste PMR)

Aujourd'hui nous aurons 24 bornes PMR positionnées sur des meubles bornes, 2 postes caisses dédiés PMR et 4 Postes caisses au comptoir dont 1 caisse PMR.

___: Comment se fait l'accueil des visiteurs.

___: Nous aurons une seule entrée avec une position filtrage avant la rapide pour PMR et Click & Collect.

___: On passe de 11 caisses avancées à 24 caisses, avez-vous étudié en cuisine ? celle-ci n'a pas été réhabilitée, avez-vous prévu un aménagement supplémentaire pour pouvoir suivre la cadence.

___: Sur la cuisine, l'extraction a été réhabilitée pour permettre ce qui était condamnée de manière quotidienne.

___ Suite aux études réalisées par Industrial Engineering, un nombre de bornes a été donné. D'où ce chiffre de 24 bornes annoncées.

___ Pour revenir sur ta préoccupation, nous pouvons à tout moment fermer la cuisine. La sécurité est trop importante sur la cuisine.

___ Le nombre de salariés dédiés aux caisses va fortement diminuer. Allez-vous aller dans un autre restaurant

___ Actuellement il n'y a pas de salariés.

___ Le plan de recrutement présenté précédemment n'est plus d'actualité ?

___ En termes de volume aucun changement de prévu pour l'ouverture.

___: Pour revenir sur la question de Bruno, avez-vous calculé la capacité de production du restaurant ?

___: Industrial Engineering a déjà étudié les capacités de production du restaurant et nous en revient vers vous.

___: Les écrans cuisine vont-ils afficher les mêmes informations.

___ Non ils afficheront uniquement les informations de leur scène.

Incidences Sociales

En salle

- Greeter distpatch
- Aiguillage du client selon le moyen de paiement
- Aiguillage après paiement
 - Caisse déportée - Possibilité de siège assis debout
- Rappel des commandes passées sur les bornes
- Remboursements
- Sélectionner les produits en rupture
- Assistance aux bornes
- Aiguillage après paiement

Au comptoir

- Service - A l'affichage de la commande à l'écran
- Faire couler les boissons
- Récupérer les produits chauds en fenêtre
- Monter le plateau
- Délivrer la commande et indiquer le statut sur l'écran
 - Jocker
- En forte affluence
- Aide à monter les plateaux
- Assure la production froide

En cuisine

- Cuissons
- Ecran indiquant les quantités consolidées de produits en cours de commande
- Anticipe les cuissons avant sollicitation des protéines
 - Assemblage
- Ecran indiquant les quantités consolidées de produits en cours de commande
- Anticipe les produits à mettre à disposition dans la fenêtre chaude

Le plan d'accompagnement

- Le parcours de formation sera ouvert et affecté à compter du 1^{er} Avril.
- Navigation sur les bornes
 - Process salle/ comptoir
 - Utilisation des écrans de production
 - Universal desktop sur borne
 - Gestion d'un point de vente équipé de bornes.

15. Point d'information sur la prévention de RPS

 Pour la partie Service à table et buffets, les équipes évaluées d'action dans DUERP

Délices de Minnie
Food Special Event
Walt's
Complexe Pym Stark, et Super Dinner
L'Auberge de Cendrillon

Les équipes en cours d'évaluation (questionnaire et/ou cession participative)

Economat

Les équipes planifiées en 2025 sur mon périmètre

Bistrot Chez Rémi
 Captain Jack's
 Plaza Garden
 Managers et senior Manager

Pour la p [redacted] sk, ce qui est déjà intégré dans le DUERP

Café Hypérion
 Casey's Corner
 En Coullisse
 Bella Notte
 Kiosk
 Chalet / Toad Hall
 Cowboy Cookout
 Casa / Hakuna
 Chariots Gourmands
 Neb

En cours d'évaluation et planifiés pour 2025 l'ensemble des team leader et team leader expérimentés.

16. Calendrier prévisionnel des réunions CSSCT 2025

Vous trouverez ci-dessous, les dates prévisionnelles des réunions ordinaires de la CSSCT pour l'année 2025 :

- ☐ **Mars : lundi 17 mars 2025**
- ☐ **Juin : lundi 16 juin 2025**
- ☐ **Septembre : lundi 15 septembre 2025**
- ☐ **Décembre : lundi 15 décembre 2025**

Visite à déterminer

Une visite est prévue au restaurant Belle Notte le 16 décembre à 10h.

Points Divers :

- [redacted] n AT du mois d'Août concernant un salarié du pool déploiement qui aurait couverts trempés dans du vinaigre.
- [redacted] uite à mes échanges avec la manager concernée, la salariée n'aurait
- [redacted] erait-il possible de trouver une alternative au pantalon blanc femme nt
- [redacted] prends le point

oint de vigilance, des travaux auront lieu backstage Casa Hakuna la
19 au 20/12. Des travaux sur la purge et le retrait de la cuve CO2.

Fin de réunion à 15h45