

PROJET

Procès-Verbal

Réunion Ordinaire de la CSSCT de l'établissement Hôtels Spécifiques

LUNDI 16 décembre 2024 2024 à 9h30.

Salle Nantucket, Centre de Convention.

Hôtel Newport Bay Club.

Membres légaux :

	Présente
	Présent
	Absente
	Présente
	Présente

Membres experts :

	Présent
	Excusé
	Présent
	Présent
	Présent

Représentants syndicaux CSSCT :

	Absent
	Présent
	Présent
	Présent
	Absente
	Absent
	Absent
	Absent
	Présent
	Absent

Responsable de relations de travail :

	Présente
--	----------

Membres de droit :

	édecin du travail	Absente
	édecin du travail	Absente
	Coordinatrice prévention	Présente
	Inspectrice du travail	Absente
	Agent CRAMIF	Absent

Invitée de la séance :

		ap
	Ch	
	Manager Cuisine Newport Bay Club	
	Manager Convention Newport Bay Club	
	Manager Restaurant Newport Bay Club	
	Technicien Maintenance Hôtel	

Début et fin de réunion : 09H30 /17H30.

Procès-Verbal rédigé [REDACTED] rétaire de la CSSCT.

Ordre du jour

1. Approbation du procès-verbal de la réunion ordinaire du lundi 23 septembre 2024 (*)
2. Suivi des actions HST (*)
3. Examen des statistiques des accidents de travail du troisième trimestre 2024 (*)
4. Information des membres de la CSSCT sur le recrutement des salariés en situation de Handicap au sein de l'Etablissement
5. Point d'information sur la prévention des RPS
6. Information des membres sur les mesures relatives au travail par temps froid et intempéries
7. Information des membres de la CSSCT sur les salariés déclarés inaptes au sein de l'entreprise (*)
8. Point d'information du Chef d'Etablissement sur les projets ou travaux significatifs, en cours et à venir
9. Présentation aux membres de la CSSCT, pour avis motivé, des travaux relatifs au projet de refonte du lieu de la plonge et du réagencement de la zone de préparation du back-office de l'Empire State Lounge au Disney Hôtel New York The Art of Marvel (*)
10. Présentation aux membres de la CSSCT, du projet de remplacement des tunnels de lavage et de la moquette des restaurants du Disney Hôtel Newport Bay Club.
11. Calendrier prévisionnel des réunions CSSCT 2025.

Contenu des échanges :

Le président ouvre la séance en remerciant l'ensemble des personnes présents, il indique que l'ensemble des documents sur les points comportant une étoile ont pu être transmis en amont.

Il indique que la visite (point oublié lors de l'envoi) en fin de réunion sera déterminée en concertation avec l'ensemble des membres présents.

L'ensemble des membres souhaitent la bienvenue à Vola au sein de la commission, un tour de table est effectué pour les présentations.

1. Approbation du procès-verbal de la réunion ordinaire du 01 07 2024 :

Le président demande si l'une des personnes présentes a des commentaires ou des ajouts à faire à ce procès-verbal ou des correctifs ?

[REDACTED] porte des corrections au PV, corrections communiquées à la secrétaire en amont. La secrétaire indique qu'elle a bien pris en compte l'ensemble des modifications indiquées.

[REDACTED] porte un complément à son intervention sur la page 12 sur le manque de eau de WFI pour combler les éventuelles absences du ce service du matin.

[REDACTED] end note de la modification.

La secrétaire procède à l'appel des votes :

Résultat du vote :

Pour : 7 votes.

Contre : 0 vote.

Abstention : 0 vote.

2. Suivi des actions HST :

Stéphane L rappelle que le document pour le suivi des actions HST a été communiqué en amont.

[REDACTED] demande si des interrogations sont à poser par les membres de la

Amel M demande concernant les financements qui est en attente sur le remplacement du sol en PVC avec le risque de chute en plein pied au niveau des escaliers au New York.

Liliana C dit que cela est en cours au vu du montant conséquent.

Amel M se demande pourquoi la mise à jour des documents envoyés est postérieur de plus de 15 jours à l'envoi.

Liliana C dit que c'est dû à l'enregistrement des données.

[REDACTED] indique la mise à jour est faite de façon hebdomadaire pour les données.

Stéphane L dit que le DUERP est un document qui vit et que c'est une question de timing.
Amel M demande pourquoi la mise à jour indiquée sur le DUERP est du 26/11 et que l'envoi est fait le 02/12 ?

Stéphane L explique que les informations qui alimentent ce fichier sont constante et que cela ne coïncide pas toujours avec les dates des réunions.

[REDACTED] interroge sur la qualité des matériaux utilisés et le savoir-faire de travaux, car le sol au niveau du room service et au costuming est dans une piteuse état.

Liliana C dit que ce n'est pas le même sol qui sera mis en place.

Nicolas G continue que les tests ont été fait sur le futur sol (niveau anti glisse) et que les tests étaient convenables.

Amel M demande ou en est la commande, qui date du mois de janvier, des chariots à niveau constant au niveau de l'hôtel New York ?

Liliana C répond que le financement a été accordé.

Jacky C déplore la lenteur de la validation du financement surtout que cela touche les conditions de travail des salariés et demande pourquoi ce long délai ?

Stéphane L répond que c'est lié au budget annuel de l'entreprise, dès lors que l'achat est inclus dans le budget, son financement est pris en compte. Concernant ces chariots, le financement a été fait dès le mois d'octobre.

Jacky C demande que ce genre de matériel soit prévu dans les budgets afin de palier à d'éventuel achat et anticiper les achats de ces chariots à niveau constant.

Stéphane L explique que le management de chaque équipe doit anticiper ce genre d'achat, et il y a une règle de hiérarchisation des achats qui doit être prise en compte avec arbitrage, et ne pas oublier que le budget ne pourra être actualisé ni augmenté.

[REDACTED] demande ce qui est fait du budget non utilisé en fin d'année fiscal, n'est-il pas pour ce genre d'achat ?

Stéphane L répond que cela est possible si le budget le permet et selon la priorisation des achats.

Jacky C demande s'il existe un budget spécial CSSCT ?

Stéphane L répond que non mais il existe un budget qui est lié à des enjeux des conditions de travail.

[REDACTED] demande si une urgence survient, la demande est comblée ?

Stéphane L explique que si une urgence survient et qui mets en cause les conditions de travail ou à la santé et sécurité des salariés une solution sera trouvée tout comme le tunnel de plonge.

Jacky C demande si au prochain trimestre, les chariots seront livrés ?

Liliana C répond oui.

Nicolas G informe qu'une recherche de nouveaux fournisseurs est en cours afin d'éviter d'être tributaire d'un seul fournisseur, car on est aussi dépendant du fournisseur aussi, car parfois des commandes ne sont pas honorés.

Jacky [REDACTED] demandent quel est le nom du prestataire qui n'honore pas ses comm

Nicolas G répond qu'il ne connaît pas mais qu'il nous le communiquera ultérieurement.

Amel M déplore la situation et estime qu'on n'a pas appris depuis la période du Covid, il est essentiel de pouvoir compter sur d'autre prestataire aussi.

Nicolas G répond que oui, et c'est pour cette raison que d'autre prestataire.

Jacky C évoque le bruit au niveau de la plonge du New York et demande ou on est la démarche ?

Liliana C répond que ce sont les EPI, et qu'elle souhaite le conserver sur le DUERP afin de continuer la bonne pratique.

Jacky C demande d'ajouter la même ligne pour la Newport Bay Club ?

[REDACTED] plique que le bruit atteint aussi les serveurs qui sont de l'autre côté de la plonge et e relever ce point aussi.

Liliana C explique que des paniers sont mis en place comme au Silver Spur pour éviter cet effet de bruit.

Mohamed E demande les modèles des bouchons d'oreille ?

Liliana C répond qu'il y a des bouchons qui sont moulés et d'autres modèles qui sont jetables.

Mohamed E demande lesquelles ?

Liliana C dit qu'il y'en a beaucoup qui ont été validé par la commission des EPI et qu'elle n'a pas tout en tête.

Mohamed E explique que ce sont les transparents qui sont plus efficace selon les remontées des salariés.

Jacky C dit que l'essentiel est de protéger les salariés.

[REDACTED] ande ou en est l'avance du local du bar au New York partie Sky Line ?

Liliana C répond que les dalles ont été changés ce qui a réduit le bruit de la CTA dont plus de sujet.

Nicolas G répond revient sur la question au sujet du fournisseur de chariot de débarrassage, et c'est Gastro Partner et le fabricant c'est Mercure.

Jacky C demande le fournisseur des chariots à niveau constant ?

Nicolas G reviendra vers la commission sur ce sujet.

Amel M demande l'avancée au sujet des scooters à recharger et stocker pour les clients ?

Liliana C répond que c'est l'équipe des ADH qui gère ce sujet qui est global hôtel, les établissements ne sont pas encore équipés pour se faire. Le nécessaire est en cours.

Amel M rappelle que ce sujet est source d'un accident du travail et qu'il est essentiel de faire le nécessaire afin de palier à cette problématique.

[REDACTED] ande si un abri pour les scooters ?

Liliana C répond que c'est un sujet qui est pris en compte pour l'ensemble de la zone hôtelière.

Amel M demande pourquoi le service de la bagagerie fait appel à des missions d'intérim de longue durée ?

Stéphane L répond que c'est lié pour une embauche non concrétisée et un départ pas encore remplacé.

Amel M souligne que c'est depuis juin 2023.

Stéphane L répond que c'est global et que le recrutement peut parfois prendre du temps. Le recours à de l'intérim n'est pas une solution mais peut répondre au besoin des départements en cas de besoin.

Amel M entend le point mais souligne que [REDACTED] le secteur de la restauration qui peine à trouver des candidats, elle demande [REDACTED] s'embauches sont prévues ?

[REDACTED] répond que non et interroge pourquoi l'hôtel New York et son service de la bagagerie et non celui du Newport Bay Club ?

Stéphane L répond qu'il n'y a pas de différenciation, c'est peut-être lié à la stabilité de l'équipe, ils ont plus nombreux car ils remettent les bagages en chambres, ce n'est pas une stratégie, chaque recrutement donne lieu à des recherches, aucun traitement de faveur n'est accordé.

[REDACTED] Jacky C se disent dubitatifs face à cette situation, car il est arrivé où un salarié a pu et le débouché sur le CDI était compliqué.

Stéphane L explique que la priorité est de tout mettre en œuvre pour le recrutement, la conversion en CDI est un cas, rien n'est comparable.

Jacky C dit que le processus de recrutement devrait être plus simple afin d'éviter la surcharge de travail sur les salariés.

Stéphane L prend le point, il explique aussi qu'après vérification, il y a bien un poste d'ouvert en CDI sur la bagagerie du Newport Bay Club ainsi que 2 CDD de saison qui ont fait objet d'acceptation d'offre.

Amel M évoque le problème de validation des commandes d'intérim, car les commandes sont passées par les chefs d'équipe mais doit faire l'objet de validation d'un N+2 voir N+3 pour que la commande soit prise en compte, elle évoque le fait que cela est contraignant et très enfantin, les chefs d'équipe sont responsables et on doit leur faire confiance sur ce sujet.

Stéphane L répond que ce processus est mis en place pour contrôler le nombre d'intérim sur l'ensemble de l'entreprise, il a pour vocation d'essayer de trouver des solutions en interne, sur l'hôtel ou en entreprise, pour pallier les absences, le recours à l'intérim est une solution extrême qui doit être évitée pour la qualité de travail et pour l'expérience client aussi.

Wilson B répond que c'est la même chose pour les CDD's qui n'ont pas de conversion en CDI, ce qui provoque leur départ et l'entreprise perd des salariés motivés et qui sont déjà formés.

Stéphane L explique que c'est deux situations différentes et qu'on ne doit pas mélanger les sujets. Les CDD sont soumis à des conditions et des textes de lois, la conversion de CDD à CDI est un autre sujet, soumis à des processus internes, à des conditions précises, notamment la validation de l'encadrement et de la volonté du salarié concerné, ce qui prend du temps. L'intérim est comme évoqué doit être soumis à des conditions en interne aussi.

Amel M comprend le cadre mais déplore le processus qui n'est pas en adéquation avec les missions des chefs d'équipe.

Jacky C rejoint Amel M et explique que tous les jours les salariés vivent des situations extrêmes et que les commandes d'intérim sont passées pour pallier à ces situations.

Stéphane L répond qu'on ne vit pas des situations extrêmes tous les jours, l'entreprise tourne avec des critères changeants, il est nécessaire d'essayer de trouver des solutions plus adaptées pour répondre aux besoins opérationnels dans la limite du possible.

Jacky C répond que le secteur de la restauration au niveau du Newport Bay Club fait appel à de l'intérim tous les jours car ils vivent des situations extrêmes.

Stéphane L n'est pas d'accord, car cela n'est pas ses propos, le recours à l'intérim est une voix ultime d'organisation quand le choix ne le permet pas. Les services de WFI sont là pour palier au mieux aux absences dans la limite du possible.

Jacky C remarque que la vision de Stéphane L est en décalage avec la vision du terrain.

Amel M demande quelle est la solution pour le département de la plonge ou il le manque se fait sentir tous les jours ?

Stéphane L répond que toutes les commandes d'intérim de ce département ont été validées.

Jacky C demande que le process soit plus simplifié.

Stéphane L entend le point.

Amel M demande si des chiffres sont consultables pour les absences qui ont été paliés en ressources interne ?

Stéphane L répond non.

Jacky C demande qu'un plongeur du matin soit disponible dans le service déploiement afin de pallier aux absences sur ce shift-là.

Stéphane L répond que cette demande a été formulé ainsi que celle du service housekeeping pour que des ressources soient disponibles pour ces métiers-là sans réelle réponse à cette demande.

Alain M entend les différents points, mais demande si un rapport d'accidentologie est disponible pour les salariés en intérim au sein de l'entreprise.

Stéphane L répond non.

[REDACTED] que cela fait plusieurs mois que le service de la bagagerie accueille des salariés du nt pour pallier les absences et que la fatigue se fait sentir.

Mohamed E évoque la montée en compétences et sa mise en place pour les salariés qui sont en remplacement dans l'entreprise, il demande si le suivi est bien mis en place ?

Stéphane L explique que c'est à la charge de l'équipe d'encadrement.

[REDACTED] ande si à chaque changement de métier un avenant sur contrat est bien signé ?

Stéphane L répond que toutes les règles applicables sont respectées.

Mohamed E demande si un quota d'heure/de jour d'intérim par an ?

Stéphane L répond que non, l'objectif est d'optimiser le nombre heure sur le volume de travail à faire.

Mohamed E répond que ce n'est pas le retour du terrain. Car certains managers disent qu'ils ne peuvent pas commander des intérim car ils ont dépassé leur quota

Stéphane L explique que la logique veut que la référence soit la productivité, c'est cet élément-là qui prend en compte l'augmentation ou la démolition de l'activité, le tout est de justifier le besoin de la commande d'intérim sur la réalité du besoin.

que l'éclairage de l'hôtel Newport, car il est hors service, il demande l'état de

Liliana C explique c'est un IRP sur plusieurs années, les lampadaires doivent être changés, le phasage de changement s'opère uniquement quand l'activité le permet, pour éviter la coactivité avec les clients et les salariés. Il va s'opérer sur 5 ou 6 phases. Nous sommes actuellement sur la 3e phase.

Amel M demande la fin des travaux.

Liliana C répond fin 2025.

Jacky C évoque le changement de pavé sur la cour anglaise de l'hôtel Newport Bay Club qui est depuis 2022 ?

Liliana C répond que c'est dans le même cas que les travaux en coactivité, c'est en cours avec les équipes.

que la réflexion du sol en coulisses.

Liliana C répond que c'est fini.

Jack andent pourquoi ce n'est pas soldé ?

Liliana C réponds que ça sera fait pour le prochain DUREP.

Amel M demande quand ça été soldé ?

Liliana C répond fin septembre 2024.

Amel M demande pourquoi cela n'a pas été mis à jour ?

Liliana C répond que ce n'est pas automatique.

Amel M demande ou en est des travaux de la chambre froide de la cuisine et l'optimisation des espaces ?

Liliana C dit que c'est prévu pour la réhabilitation.

Nicolas G prend le point et verra avec le chef de cuisine DUNO pour une mise au point.

Jacky C évoque l'éveil musculaire notamment en conciergerie, il demande le statut de cette démarche, si c'est la médecine du travail, le manager ou autres ?

Stéphane L dit que ce n'est pas obligatoire mais plutôt conseillé pour éviter des problématiques de dos ou de posture. C'est un processus de réchauffement qui permet de protéger la santé des salariés.

plote le changement d'horaire d'ouverture de la conciergerie qui ne laisse pas trop le e d'échauffement.

Nicolas G revient sur le sujet des chariots à niveau constant et dit que c'est SOGEMAT qui est le fournisseur.

Jacky C ajoute que cette société est plutôt le distributeur et non le producteur des chariots et donc non à l'origine du manque de chariot.

Amel M déplore aussi le manque de recrutement au niveau d'autre départements de l'établissement, car cela ressort sur le DUERP en risque RPS.

Stéphane L répond que c'est le même process que précédemment expliqué.

Amel M évoque le risque de chute de plain-pied au niveau de la réserve de housekeeping de l'hôtel Newport Bay club, elle demande où en est le process ?

Liliana C répond qu'un devis est en cours.

Amel M demande si cela est intégré dans le budget 2025 ?

Liliana C dit ignorer cette information et reviendra vers la commission avec plus d'info.

Amel M demande quelle sont les mesures présent pour l'exposition à la Chloramine ?

Liliana C répond que des analyses sont faites quotidiennement pour évaluer le taux et réajuster dans le cas échéant. C'est suivi par l'équipe récréation.

[REDACTED] que le changement de vitre du restaurant Cape Cod.

Liliana C répond qu'un changement d'emplacement des tables est mis en place mais que cela demande des gros travaux, pas de solution dans l'immédiat.

Stéphane L confirme que c'est inclus dans la réhabilitation et aucun travail n'est prévu avant.

Amel M demande les détails concernant la formation faire face à l'incivilité ?

Liliana C dit ne pas avoir les informations et qu'elle va solliciter le service formation en ce sens.

Stéphane L répond que c'est en présentiel par un prestataire extérieur sur une journée complète, avec un contenu sur la gestion des incivilités et comment y faire face.

[REDACTED] commande la formation « Maîtriser ses émotions » et elle aimerait qu'elle soit semblable des salariés de l'établissement.

Amel M évoque le problème de manutention de charge au niveau de l'équi [REDACTED]

Liliana C dit que l'équipe dispose d'un chariot motorisé.

Amel M demande que les roues des Queens Mary soient aussi changées.

Liliana C répond que cela est prévu.

Amel M demande les mesures de sécurité mises en place pour la réduction du bruit au niveau des hôtes de ventilation

Liliana C dit que le bruit est dû au matériel et que la maintenance de l'hôtel est sur ce sujet.

Amel M répond que ça rejoint aussi les mesures de bruit à faire et si une date est prévue ?

Liliana C répond que le projet est en cours et que la date n'a pas été fixée.

Jacky C demande si un changement est prévu pour la friteuse au niveau de la cuisine du centre de convention au Newport Bay Club ?

Stéphane L demande si la question a été posé [REDACTED] r il est en charge.

Jacky C répond qu'il n'a pas pu obtenir la date de remplacement d'où sa question.

Stéphane L dit ne pas disposer de la date.

Amel M si un check list est mise en place pour éviter le risque d'électrocution ?

Liliana C répond que oui.

Amel M évoque le listing des accidents du travail et déplore le nombre de salarié en attente de validation ou non de leur dossier dont un qui date de 2021.

Liliana C répond que cela dépend de la CPAM.

Amel M demande le résultat d'analyse d'AT concernant Kenny.

Liliana C dit que cela est dû au port de charges et que le rappel a été fait, mais le poids des valises en cause aussi.

Amel M demande si c'est le même cas pour Abdelmadjid et le bac gastro ?

Liliana C répond que c'est le nombre de bac que le salarié a empilé qui est en cause.

Alain M évoque l'AT du salarié qui a donné un coup de poing dans le mur et le fait que son dossier soit admis comparativement aux autres dossiers.

Liliana C répond que cela est arrivé sur son lieu de travail.

Stéphane L indique qu'un suivi disciplinaire a été fait.

Amel M demande quel escalier est en cause dans l'AT de Benet.

Liliana C indique les escaliers en coulisses du New York à côté de la salle de repos, et cela est dû au manque d'attention.

Amel M demande ce qu'a donné l'analyse de l'AT d'Aslam et sa brûlure.

Liliana C indique qu'il s'est brûlé avec la sauce tomate, mais qu'elle n'a pas plus d'info.

Amel M demande si l'AT de Jordan à donner lieu à des suites.

Liliana C dit que les roues du chariot n'ont pas été bloqué d'où l'accident.

Amel M demande pourquoi les ascenseurs bloquent parfois car cela a conduit à un AT.

Liliana C répond que dû au coup de chariot des femmes de chambre qui parfois déstabilise les ascenseurs.

3. Information des membres de la CSSCT sur les salariés déclarés inaptes au sein de l'établissement *

te au membre de la commission le nombre de salariés déclarés inaptes au sein de indique qu'il y a 16 salariés déclarés inaptes au poste dans l'établissement.

- 2 salariés en absence pour maladie ;
- 1 salariés en suspension de contrat ;
- 7 en affectation temporaire type ATMA ;
- 2 salariés en absence pour formation ;
- 2 salariés en affectation temporaire type CDD.
- 2 salariés en dispense d'activité.

Pascal G demande la différence entre ATMA et absence type CDD.

Olivia L répond qu'ATMA est une affectation temporaire sans changement contractuel et le CDD c'est un changement contractuel. Le salarié en ATMA est rattaché à sa location d'origine ainsi il ne sort pas des effectif et le CDD est détaché de la location de transfère.

Mohamed E demande si un avenant est signé pour les CDD.

Olivia L répond oui.

Mohamed E demande si le changement de coef et la prime d'intégration est bien comprise ?

Olivia L dit que si cela est nécessaire il sera appliqué.

Mohamed E demande si cela s'applique sur tous les salariés ?

Stéphane L répond que chaque cas est différent mais que cela inclus principalement le libellé d'emploi.

Olivia L explique que toutes les situations n'impliquent pas un changement de coef ni de salaire, et cela est différent selon les situations.

_____ ande si le dossier de Diaje a évolué ?

Olivia L explique qu'il devait se positionner sur une formation en permis D, il s'est inscrit mais hors délais pour la Transition Pro, une nouvelle inscription a été faite et la formation devra débuter au mois de mars 2025.

Stéphane L déclare que le dossier de ce salarié évolue avant chaque réunion, espérant qu'il puisse finaliser sa formation cette fois-ci, car il a fait preuve de bienveillance et c'est le dernier report effectué.

Amel M demande si son dossier est validé sur Transition Pro ?

Olivia L répond que c'est en cours, la demande d'absence est faite est validé.

_____ mande pourquoi une fin de mission a été opéré pour Perrine, et si un fait pour sa formation.

Olivia L explique que le choix de la salariée de mettre fin à sa mission, et qu'un accompagnement pour une formation Assistante en RH est fait.

Amel M demande des nouvelles William ?

Olivia L explique qu'elle est toujours au service transport pour le moment jusqu'à la fin janvier 2025 dans l'attente d'une visite auprès des services de la CPAM pour statuer sur son dossier.

Amel M ne comprend pas le dossier d'Estelle car elle a un profil est varié et la médecine du travail a ouvert un large panel de poste.

Olivia L explique qu'un ajustement sur les restrictions a été fait.

Amel M demande pourquoi la mise à jour n'a été faite sur le fichier ?

Olivia L explique que le complément se fait parfois sur le fil de l'accompagnement et qu'il est difficile d'approcher Estelle car elle est en arrêt maladie actuellement.

_____ mande si c'est bien elle a été positionnée sur l'office Clerk à l'hôtel New York ?

Amel M confirme, et demande plus de clarté sur ce dossier car les éléments communiqués ne sont pas transposés sur le fichier partagé ?

Olivia L explique que le renouvellement de restriction a toujours été partagé en séance. Et que cela n'est pas l'inaptitude initiale car il est demandé du télétravail pour son cas.

Amel M demande à faire évoluer les fichiers des salariés et que l'ensemble des renouvellements soient inscrits sur le fichier.

Olivia L prend le point.

mande si Olivia a expliqué à Estelle que l'accord sur le Télétravail a été revu à la

Amel M répond que l'accord n'inclut pas les salariés en restriction médicale.

mande si son arrêt est prolongé ?

Olivia L ignore le point.

lore le manque d'information sur ce dossier et qu'il est nécessaire de faire une

Olivia L prend le point et transmettra les informations à Vola durant la journée.

mande de nouvelle de Kevin.

Olivia L explique qu'il est en mission ATMA jusqu'à la fin de l'année avec une demande de prolongation et qu'elle n'a pas eu de retour sur sa demande formation dans le marketing digital.

mande des nouvelles d'Alvez ?

Olivia L explique qu'il est en dispense d'activité et il n'a pas retenu pour un projet Transition Pro et il réalise une formation dans l'informatique via son CPF qu'il réalise durant sa dispense d'activité.

mande si cette formation est accomplie durant le temps de travail ou hors temps

Olivia L explique qu'il est en dispense d'activité durant la formation et que cela n'est pas commun.

mande si les missions ATMA sont courtes et parfois les salariés sont maintenus dans

Olivia L répond que oui et que l'objectif est de reclasser les salariés dans le plus qui convient à leurs restrictions.

de des nouvelles de Cécile.

Olivia L dit qu'elle est en mission ATMA sur le costuming central et qu'elle voit avec casting pour le partage de profil et les orientations possible.

Stéphane L explique qu'un travail sera fait avec les managers afin de réduire les dispenses d'activité car cela n'est pas une solution adéquate pour les deux parties (salarié et entreprise).

Amel M demande comment se passe les augmentations pour les salariés en mission ATMA ou en dispense d'activité, un échange est-il opéré entre les deux locations pour procéder à la mise en place notamment d'une augmentation au mérite ?

Stéphane L explique que ce sont les managers concernés qui ont la charge de déterminer l'augmentation au mérite. Et si le salarié en question a donné satisfaction lors de sa mission ATMA, un lien est fait entre les deux managers pour mettre en place l'augmentation au mérite.

Amel M confirme que le lien n'est pas fait entre les deux managers et ceci n'est pas normal, car les salariés vont d'une mission à une autre et aucun lien n'est fait entre les managers. Elle attire l'attention sur ce point de vigilance.

Amel M demande si Eloise restera en CDD dans sa location ?

Olivia L répond oui.

Amel M demande la location d'Agnès qui est à BPI.

Olivia L répond que c'est Bureau de Prévention Incendie, qu'elle revient d'une formation dans la gestion de projet.

Amel M demande ou en est le parcours POP de Kevin ?

Olivia L répond que sa mission ATMA prend fin le 31 janvier 2025.

Amel M demande si c'est le même cas pour Paul ?

Olivia L répond qu'il est en formation jusqu'à fin mai 2025.

Amel M demande si la mission de Frédéric est prise en CDD ?

Olivia L répond que oui et qu'elle n'a pas tous les détails.

Amel M attend le retour sur le point d'Estelle durant la journée.

4. Information des membres de la CSSCT sur le recrutement des salariés en situation de Handicap au sein de l'Etablissement

ndique qu'aucun recrutement n'a été effectué au sein de notre

Le taux est de 4,26%.

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

Liliana C fait la présent les éléments sur les statistiques des accidents du travail sur le 3eme trimestre civile 2024, précédemment envoyé au membre de la commission, elle indique :

Taux de gravité de : 2,18.

Taux de fréquence de : 38,98.

Elle indique qu'un AT a été enregistré au niveau de notre établissement mais qui dépend de l'établissement Disneyland Hôtel.

Elle indique que les causes sont essentiellement les chutes et heurtes, gestes et postures et manutention des charges.

arrêt 9 et avec arrêt 16, une diminution des AT est observée de 39% ainsi que le de 25%.

Amel M demande si l'ensemble des AT Benin sont bien déclaré ?

Liliana C répond que oui, les AT passés par First Aid et par le pompier de l'hôtel et qu'un rappel est fait auprès des managers.

Amel M évoque l'augmentation des heurtes mobiles.

Liliana C répond que c'est dû au stockage et les éléments mis en hauteur.

Jacky C demande si le taux élevé des AT n'est pas dû à la surcharge de travail des salariés à la suite du taux d'absentéisme, il évoque sa demande lors de la précédente réunion le taux d'absentéisme et le nombre de remplacement par le service déploiement ?

Nicolas G répond qu'il n'y a pas d'augmentation des AT mais c'est toujours trop, et que tous les moyens sont déployés pour éviter tout accident et que les chiffres demandés dépassent son champ de compétence.

Amel M demande d'avoir les rapports d'AT des intérimaires, demande formulée lors de la précédente réunion.

Nicolas G répond que nous ne sommes pas employeur et que les rapports d'AT sont transmis à la boîte d'intérim, et qu'on peut solliciter cette dernière pour les obtenir mais ce n'est pas le cas.

Alain M demande qu'une liste parallèle puisse être mise en place pour y accéder afin d'éviter tout accident de travail intérimaires ou salariés c'est pareil.

Nicolas G évoque la réglementation et que la mission première est la prévention.

Alain M comprend mais demande qu'on puisse aller plus loin que la réglementation.

Stéphane L précise que l'identification des risques avérés à la suite d'un accident est établie que cela concerne un salarié ou un intérimaire, chaque AT déclenche une analyse.

Alain M remercie mais dit qu'un listing doit être fait en ce sens.

Amel M récapitule qu'une analyse d'AT intérimaires est bien faite, et que cela est bien remontée au service de prévention et non communiqué à l'instance.

Nicolas G dit que c'est bien résumé.

Jacky C dit que parfois l'analyse est faite trop rapidement et que le taux d'absentéisme en est une cause, il demande ce taux par service et par hôtel au sein de notre établissement.

Stéphane L prend le point, il demandera au niveau central ce qui est possible d'être fait.

Nicolas G invite l'ensemble des membres de la commission d'effectuer les analyses des AT de leur côté aussi.

Stéphane L rappelle que la plus grande partie des accidents du travail concerne les salariés de l'entreprise, et que le nombre des AT des intérimaires est certes minime mais est aussi pris en compte dans les analyses afin de trouver la cause racine et aboutir à de meilleures solutions.

que le changement climatique qui peut être aussi une cause des AT.

Stéphane L explique que les analyses prennent l'ensemble des causes racines et tout élément impliquant l'accident de tout origine.

Mohamed E demande si l'analyse de l'At est faite avec le salarié en question ?

Stéphane L répond que oui, si le salarié est présent, sinon une première analyse est faite en son absence puis une deuxième en compagnie du salarié en question à son retour d'arrêt.

6. Suivi des actions HST (DUERP)

Liliana C fait la présentation du suivi des actions HST.

Les membres demandent si la maintenance fait appel à elle pour valider le matériel mis en place et notamment sur les dalles au sol de la salle de repos extérieur.

Liliana C dit ne pas avoir validé ce matériel.

_____ onne de cette pratique et demande qui a validé ce matériel ?

Liliana C dit avoir remonté l'information à ce sujet et avoir averti que le matériel n'était pas bon.

_____ ande au chef d'établissement d'apporter des réponses à ce sujet.

Stéphane L répond ne pas avoir de réponse, demande à Liliana si c'est possible de traiter les dalles pour les rendre moins glissant.

Liliana C répond qu'on peut mettre des barres ou un produit antiglisse.

Amel M déplore le fait de payer deux fois pour un matériel inadapté et signalé en amont.

_____ ande si cela nécessite la fermeture de la salle de repos ?

Liliana C répond que cela dépend du revêtement utilisé et qu'elle n'a pas eu de retour sur ce sujet.

Alejandro C dit que c'est regrettable le fait d'effectuer le travail deux fois.

Stéphane L répond que le point est pris et que le nécessaire sera fait.

_____ mande si le produit est le même que celui dans le couloir, car il a mal vieilli, il er de produit.

Amel M demande si l'étude faite pour la plonge est bien finalisée ?

Stéphane L répond que les éléments seront présentés lors de la Commission de décembre ou février prochain.

_____ ande les dates des travaux.

Stéphane L répond que les dates ne sont pas encore arrêtées.

Amel M demande si un dispositif peut être mis en place pour réduire le bruit dans le local de plonge du New York ?

Liliana C répond que non. Peut-être des absorbeurs de bruit qui peuvent être lessivable mais rien de concret pour le moment.

Maxime L évoque que la maintenance à parler de plexi à mettre en place mais il n'est pas convaincu de cette mise en place.

Stéphane L dit que si ça n'a pas de sens pour les membres cela n'aurait pas de sens pour la maintenance.

_____ demande si la longueur du Bar pour l'aménagement des verres est déterminée ?

Liliana C dit ne pas avoir plus d'élément à ce jour.

Amel M demande ce qui est en cours concernant le risque hydrique/électrique au niveau de la cuisine ?

Liliana C c'est la vigilance des équipes pour signaler tout matériels défectueux et le faire remplacer.

Amel M demande si un check list est mise en place pour chaque appareil ? faite quotidiennement ?

Liliana C confirme.

Amel M dit que cela paraît lourd à faire sur chaque machine et archiver chaque feuille.

Maxime L dit que c'est fait sur chaque machine.

Amel M demande si les chariots à niveau constant ont bien été livrés au New York ? et s'étonne de la lenteur de livraison.

Liliana C répond que oui.

_____ que c'est le budget.

Stéphane L répond comme partout.

Jacky C demande si tout chariot conventionnel doit être remplacé par un chariot à niveau constant ?

Liliana C confirme.

Amel M demande si des mesures ont été prise concernant le risque d'incendie des batteries ?

Liliana C dit que des extincteurs adéquats ont été acheté et une revue sur la procédure de stationnement des scooters électrique a été faite dans une zone dédiée. Cela est global hôtel.

_____ que ce problème qui s'accroît et l'évolution est constante.

Stéphane L confirme.

Amel M demande que les points qui doivent être fait avec la maintenance peuvent être renvoyé par mail au membre afin d'éviter d'attendre 3 mois pour obtenir les réponses.

Am _____ e la sonométrie qui reste à faire au local bar transformé en bureau pour

Liliana C dit attendre la commission de sécurité pour valider l'insonorisation.

Amel M demande si une date est prévue pour le passage de la commission de sécurité ?

Stéphane L pense que c'est pour le mois de novembre.

Amel M évoque la manutention des verres et l'utilisation du véhicule prévu à cet effet, elle demande si tous les salariés sont bien formés à son utilisation.

Liliana C confirme.

_____ que l'action est soldée.

Stéphane L confirme.

Amel M demande si le meuble sera bientôt mis dans le Down Town ?

Liliana C que c'est en cours de validation de WDI.

Amel M dit que ce département a été saisi au mois d'août 2023 et qu'une relance est faite au mois de mai sans retour.

Liliana C dit qu'une nouvelle relance a été faite.

Amel M dit qu'il ne faut pas attendre un accident de travail pour actionner des leviers.

Stéphane L dit que c'est un département très sollicité et qu'ils font au mieux.

Jacky C évoque l'état du sol dégradé à l'entrée en coulisse au Newport et l'action entreprise qui a porté ses fruits, il félicite les efforts.

Stéphane L dit qu'il reste quelques choses à faire et il est content de la qualité du revêtement au sol.

Jacky C demande si cela est envisageable pour le côté convention de l'hôtel.

Stéphane L répond que cela doit être budgété et planifié car ce sont de grande surface.

Amel M demande ou en est le relamping de la zone piéton du Newport ?

Liliana C répond qu'ils sont en face 4 sur 5.

Jacky C demande si cela est possible d'obtenir la liste des référence article concernant les équipements électriques à maintenir en bon état.

Liliana C répond que oui.

Amel M évoque les référents Safety et demande à inclure les membres dès la commission lors des visites des départements.

Liliana C répond que oui et que cela est envoyé via le Plancil.

_____ ande les dates de début des travaux dans la salle à bagage.

Stéphane L répond qu'il fera le point sur les projets mais que cela est prévu mi-novembre.

Jacky C et Amel M demande a ce que le fichier soit actualisé car beaucoup d'action sont soldées ou manque le suivi.

Liliana C dit faire le nécessaire.

Amel M évoque l'éveil musculaire et demande si on a des chiffres avant et après le déploiement de ce dispositif ?

Stéphane L dit que cela est impossible.

Jacky C demande la durée de cette éveil musculaire ?

Stéphane L répond que c'est entre 5 et 10min.

_____ que parfois c'est difficile de le faire en début de shift car beaucoup de travail.

Stéphane L dit qu'il faut le faire en plusieurs temps pour que tout le monde puisse le faire.

Amel M demande ce qui est possible de faire pour prévenir les risques liés à la manutention ?

Stéphane L demande que les salariés appliquent les gestes et postures et le coaching qui accompagne cet échauffement.

pose à ce que l'entreprise prend en charge l'abonnement à la salle de sport.

Stéphane L répond que ce n'est pas possible.

Amel M évoque le risque RPS.

Stéphane L dit que cela est pris en compte lors des commissions de pilotage et des analyses de risque.

Jacky C demande si une actualisation est faite.

Stéphane L répond que oui.

Jacky C demande quand a lieu les enquêtes RPS ?

Stéphane L répond que l'ensemble des départements seront finalisés en 2025.

Jacky C demande la périodicité.

Stéphane dit que cela est fait sur 3 ans et que les départements sont divisés et équilibrés en fonction de la disponibilité et l'évolution des équipes.

Amel M déplore que certains points sur le DUERP datent du 2023 et que l'avancement n'est pas visible.

Stéphane L répond que ce sont des points de vigilance et des actions à mettre en place sur la durée.

ande si des livrets d'accueil sont mis en place pour les salariés expérimentés de les responsabiliser dans leurs rôles comme évoqué dans le DUERP depuis juin 2023.

Stéphane L explique que cela est mis en place depuis ce moment lors d'analyse et le groupe de pilotage aussi.

Amel M demande si des résultats sont apportés ?

Stéphane L répond que cela n'est pas possible et que ça sera apporté lors de la prochaine enquête RPS ou la fin de cycle.

que dans son département, ils ont mis en place une grille de travail et que cela en.

Stéphane L parle de manque de compréhension et de connaissance du rôle d'un expérimenté et cela a été clarifié.

Amel M s'étonne que dans les actions, apparaît l'application de la prime de flexibilité et s'étonne que cela n'était pas appliqué auparavant.

ande à dorothée si cette prime est bien appliquée ?

Dorothée S confirme.

Stéphane L répond que du moment où l'éligibilité est là il faut l'appliquer.

Amel M déplore que le DUERP ne soit pas mis à jour sur les actions menées et actualisées.

Stéphane L prend le point.

Amel M demande si des restrictions sont en augmentation au sein de la conciergerie du Newport.

ond que le rythme du travail était conséquent en 2023 d'où les restrictions

Amel M déplore le manque de dispositif de réduction du bruit au Cape Cod.

Liliana C répond que non et que cela serait mis en place en 2030 lors de la réhabilitation.

Amel M dit que c'est dommage d'attendre 6 ans alors que des salariés travaillent au quotidien.

Jacky C évoque le bruit au sein de la plonge de l'hôtel Newport et les EPI pour des raisons d'inconfort et gêne auditive et certains ne les supportent pas.

Liliana C demande que le questionnaire soit transmis au salarié afin d'identifier les causes et ne pas hésiter à faire un retour.

Jacky C dit qu'il faut laisser chaque salarié choisir son EPI.

Stéphane L rappelle l'obligation de port de bouchon d'oreille et cela est à discuter au cas par cas.

Amel M demande la moyenne d'âge des équipements mis à disposition concernant les matériels électrique.

Liliana C répond qu'il n'y a pas d'âge, et que cela dépend de l'état du matériel, il faut juste être vigilant elle rappelle que certains cadenas électriques ont été retiré.

Maxime L demande sur quel équipement ?

Liliana C répond sur un four.

Amel M demande les actions sur l'ajustement dans la manipulation en chambre froide, car attendre la réhabilitation de 2030 à un horizon lointain.

Stéphane L dit que c'est un point d'alerte.

Jacky C répond que ce n'est pas la réalité du travail car c'est le manque de stockage.

Alain M dit que cela est lié au menu qui n'est pas adapté au restaurant en termes de mise en place d'où la manipulation supplémentaire.

Stéphane L dit que les chefs sont impliqués dans le changement de menu.

Djiby W dit que cela est pareil aussi au niveau de New York surtout lors des conventions.

Jacky C rappelle qu'on a dû garder des produits du Disneyland Hôtel au sein de notre établissement dans des conditions difficiles.

Stéphane L répond que cela était exceptionnel pour l'ouverture de cet hôtel et non une pratique qui va durer dans le temps.

pelle que cet hôtel dispose d'un espace de stockage externe aussi.

Stéphane L dit qu'un tri est nécessaire pour optimiser les espaces de l'économat.

Alain M déplore que lors des passages des commissions de sécurité tout est bien rangé et optimisé, cela devrait être la norme.

Amel M demande si tous les ajustements évoqués sur le DUERP sont prévus pour la réhabilitation de l'hôtel ?

Stéphane L confirme.

Jacky C évoque le remplacement du carrelage de la cuisine et le mortier de résine ainsi que sa définition, il demande si cela a été satisfaisant dans les départements où il a été installé ? il indique que c'est le courrier de la CRAMIF.

Stéphane L dit que cela est prévu lors de la réhabilitation mais une réparation est prévue du sol de la cuisine.

Alain M rappelle qu'il a été indiqué lors de plusieurs CSSCT que la résine ne tenait pas dans le temps et qu'un carrelage plus adapté est moins coûteux et plus durable.

Jacky C demande quelle partie du sol de la cuisine sera changé au mois de février 2025 ?

Stéphane L répond qu'il apportera la réponse lors de la présentation du projet.

Alain M demande que la ligne budgétaire soit prévu pour ces travaux.

Amel M demande que l'état avancement soient complétés dans le DUERP.

Jacky C déplore les délais de 48h pour passer une commande auprès des agences d'intérim et cela impacte les salariés sur le terrain et augmente leur charge de travail.

Amel M rappelle que l'accueil des intérimaires ne peut pas se faire lors de leur arrivée car les services Workforce Insights demande que les heures soient réduites ce qui engendre un manque de temps qualitatif d'accueil, et que les managers sont challengés pour économiser les heures de travail.

Jacky C déplore le manque de temps pour l'accueil des intérimaires qui nécessite une fiche d'accueil au poste à chaque arrivée avec tout ce qui incombe en termes de présentation des machines et des lieux.

Amel M rappelle la nécessité d'établir la fiche de poste.

Alejandro C dit que le nombre des intérimaires accueillis au sein du département du petit déjeuner au Newport est élevé et requière un temps prolongé pour établir la fiche d'accueil au poste et cela reste très restreint à effectuer.

_____ firme.

Amel M dit que tous les départements ont des contraintes opérationnelles et que l'accueil de ces intérimaires n'est pas possible si le temps n'est pas inclus dans la période de mission mais que l'accompagnement est bien présent. Elle ajoute que le point évoqué par Léontine L sur les chiffres prévus VS réalisé est évoqué dans le DUERP et qu'il nécessite une action rapide.

Léontine L confirme.

_____ être toujours en attente de retour du chef d'établissement concernant ce point.

Amel M demande si les Outings ne sont toujours pas d'actualité.

Stéphane L répond que non.

Amel M évoque le problème d'ergonomie et le point soulevé _____ ujet des écrans du centre de convention et celui de la réception du Compa _____ ne sont pas à hauteur des yeux.

que les salariés rencontrés à la réception du Compass Club évoque un manque de l de dos résultant de la position base des écrans.

Liliana C prend le point et ira voir pour changer les assises ou remettre les écrans à niveau.

ande si nous avons bien des ergonomes au sein de l'entreprise, et évoque oste de l'Office Clerk qui date de 2023.

Jacky C dit qu'il y a un seul ergonome pour toute l'entreprise.

Liliana C dit que cela est en cours et dépend des assurances à la suite des dégâts des eaux et que le nécessaire sera fait.

onne que ce point n'apparaisse qu'en 2023.

Liliana C dit que le sujet est pris en compte.

que les clous abîmés apparents sur les rails de la réserve.

Liliana C dit que le nécessaire a été fait pour couvrir les clous et le rayonnage sera revue.

que c'est bien le rail défectueux qui doit être revu, et qu'il n'est pas nécessaire velle année fiscale pour le remplacer.

Amel M dit qu'il est prévu sur l'année fiscale 2025.

Liliana C répond oui et que le rail sera changé, mais pas de date de prévue.

Jacky C évoque la mise en place de chariot motorisé pour le déplacement de mobilier au centre de convention du Newport, il demande la date de début.

Liliana C dit que des chariots en test sont mis en place et vu avec le fournisseur pour adapter les chariots au besoin du département.

Maxime L dit qu'en attendant les salariés souffrent.

Jacky C demande la date de mesure du bruit dans la cuisine convention.

Liliana C répond que la date n'est pas encore planifiée, peut être octobre.

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

Le Chef d'établissement indique que la note des mesures relatives au travail par temps froid et intempéries est identique aux années précédentes.

Amel M demande pourquoi cette note n'a pas été partagée avec les membres de la commission.

Vola R répond que la note a été diffusée largement mais elle pourra à la suite la partager et que les premiers commissions n'ont pas eu la note de la médecine du travail et donc par soucis d'harmonisation, la note n'a pas diffusé au reste des commissions.

Amel M déplore le manque d'anticipation et le manque de communication.

Amel M demande si les absences liées aux intempéries peuvent être rattrapées comme c'était le cas pour les inondations.

Stéphane L répond que cela est pris en charge par chaque manager, aucune sanction n'est faite et le temps d'absence est récupéré car c'est la pratique dans l'entreprise dans ce genre de situation.

8. Point d'information sur la prévention de RPS

Stéphane L évoque les comités de pilotage qui ont été réalisés ces derniers mois.

Il évoque la partie analyse sur les deux hôtels :

- Le service Convention, cuisine et salle des deux hôtels, le comité de pilotage a eu lieu le 10 octobre 2024.
- Service diner et cuisine Downtown et Manhattan, réception, récréation, room service et l'Empire State, conciergerie et bagagerie ou le comité de pilotage a eu lieu le 20 novembre 2024.
- Doivent être lancé début de l'année prochaine :

Au Newport Bay Club :

- Réception, boutique, bar et room service, et housekeeping (ou personne n'a répondu au questionnaire, une campagne va être lancée pour inciter et donner du sens aux salariés pour répondre).

Au New York :

- Bar, housekeeping, le petit déjeuner, boutique qui sont en cours.

La restitution de l'enquête concernant les teams leader, faites par le chef d'établissement au cours de 5 sessions, plus de 60 teams leader avec des sessions participatives à la suite pour les volontaires.

Une réunion abordant toutes les thématiques qui aura lieu le 14 janvier 2025 avec le service santé au travail.

Jacky C demande si des lignes sont créées sur le DUERP à la suite des comités de pilotage.

Stéphane L répond oui.

9. Point d'information du Chef d'établissement sur les projets ou travaux significatifs, en cours ou à venir

Stéphane L introduit la mise à jour concernant l'avancement des travaux de la bagagerie du Newport Bay Club :

- Le projet a été rephasé sur 3 phases, 1ere phase : du 27 janvier au 11 avril, 2nd phase du 14 avril au 26 juin.
- Une phase préparatoire : Rooms control sera déplacé dans une chambre ainsi que le bureau des teams leader dans une autre. Tous les équipements seront déplacés, tableau de report des alarmes des fenêtres et le tableau de report des SSI, l'interface de communication avec les ascenseurs et l'espace d'attente sécurisé.
- Aucun câble ne sera laissé au sol.
- L'ensemble des éléments de travail des salariés seront mis en place.

- Une cloison coupe-feu provisoire sera installée pour isoler les travaux de la bagagerie 2 qui restera en activité. Une nuit de travaux est nécessaire pour installer la cloison, cela supprimera une ligne de bagagerie le temps des travaux.
- Un bruit ponctuel sera observé durant la première phase.
- Du 13 mars au 03 avril fermeture du couloir entre rooms control et le dégagement du monte-charge, les salariés devront emprunter les ascenseurs clients. Aucune Co activité avec les salariés durant cette période, le monte-charge au niveau 2 sera fermé.
- Phase 2 sera mis à disposition la bagagerie 3 et 4 et début des travaux sur la bagagerie 1 et 2.
- Le 26 juin livraison de la bagagerie 1 et 2.

Pascal G demande si un endroit sécurisé sera mis à disposition lors du transfert du rooms control.

François D dit que le coffre actuel ne sera pas déplacé, si un coffre devra être fourni pour installation si besoin.

u'il y a bien un coffre en chambre qui pourra être utilisé en cas de besoin, ce ec les équipes.

mande si les chiffres des arrivées lors de cette période sont conséquents, elle a du s journées avec des arrivées de 900 clients avec le bruit et les travaux.

Stéphane L dit que le nécessaire sera fait pour minimiser l'impact sur les salariés et sur les clients.

Wilson demande si les clients seront informés des travaux sur l'hôtel.

Stéphane L répond oui lors de leur arrivée et non avant.

Wilson demande comment gérer les plaintes.

Stéphane L dit que cela sera géré au cas par cas et que la possible de changement d'ail ou d'hôtel est possible.

Liliana C indique que le plus gros du bruit et de vibration des travaux est l'agrandissement sur deux portes et l'impacte sur moindre sur le reste des travaux.

ande pourquoi le changement d'organisation en termes de mise en place comme annoncé au début des travaux).

François D répond que cela est dû que les travaux au niveau de rooms control sont conséquents cela a induit à vouloir éviter la coactivité dû au bruit. La meilleure solution était de déplacer les bureaux vers les chambres.

Liliana C dit qu'il y avait trop de coactivité et même des câbles qui passaient au-dessus de leurs têtes.

lore le manque d'observation lors de la première présentation.

Amel M demande si les ascenseurs sont prévus pour accueillir les femmes/hommes de chambres avec leurs chariots.

Stéphane L dit ne pas avoir le choix et que c'est sur une période courte le temps de finaliser le chantier et que la taille est adéquate, une signalétique sera mise place.

ande à déprogrammer le 2eme étage sur les ascenseurs.

François D fera la demande auprès de la société OTIS en ce sens.

Le Chef d'Etablissement fait le point sur les travaux en cours :

Sur le Newport Bay Club :

- La réimplantation de la photo location dans le lobby de l'hôtel, pas de date de prévue.
- Changement de télévision sur l'ensemble des chambres qui se poursuit toute l'année, il reste 700 chambres à faire, 5 chambres par jour.

Sur le New York :

- Poursuite de la modernisation des ascenseurs (machinerie et cabine) en cours et jusqu'au 11 avril 2025.
- Poursuite des travaux colonne eau chaude et froide ainsi que le ventilo-convecteur jusqu'au 20 décembre 2024.

_____ ande pourquoi les chambres adjacentes aux travaux sont-elles louées ?

Stéphane L répond que des chambres dans les mêmes situations ont été louées depuis le début du chantier sans que cela ne pose des problèmes. Néanmoins on essaye d'éviter de les louer dans la mesure du possible et selon le taux d'occupation.

Romuald demande si la communication est faite auprès des salariés de la réception et conciergerie afin d'éviter la surprise du client et le mécontentement qui en suit.

Stéphane L répond la réception est informé systématique.

Romuald demande si les salariés de ce service est formé pour faire face aux situations de conflit avec les clients.

Stéphane L évoque l'échange qui a eu au début de la réunion concernant la formation dispensée, et la consigne est donnée en cas de conflit, les salariés doivent faire appel à son encadrement.

Le chef d'Etablissement fait le point aussi sur le départ de feu, le 14 octobre et qui était lui un lié à une vidange qui a été faite sur cette même friteuse restée allumée, à la suite de cette l'incident, il y a différentes choses qui ont été enclenchées, une intervention du cuisiniste pour vérification du thermostat de sécurité, le 15 octobre. Le 16 octobre, un changement de joint de vidange a été effectué car suspicion de fuite, et une fréquence plus élevée pour le nettoyage a été mis en place. Le fabricant a préconisé l'achat d'un goupillon spécifique au nettoyage et l'achat de grille de filtration neuve et le remplacement des couvertures (car utilisé lors du départ de feu) ce qui leur permis de maîtriser le feu très rapidement en date du 6 décembre, quant à un nouveau feu est intervenu.

Le 11 décembre, ensuite au 2^e feu il y a eu des investigations de faites des équipes du Disney Village pour identifier qu'une fuite du bac.

La solution envisageable est de remplacer la friteuse car la réparation est couteuse, cela permettra d'harmoniser les équipements en cuisine. Dans l'attente, la friteuse en question est consignée et les salariés utilisent les friteuses du Downtown.

Liliana C explique que la friteuse fait partie d'un bloc et qu'il n'est pas possible de la détachée. Le diagnostic est impossible sans l'état actuel des choses. Les mesures compensatoires étaient le nettoyage, mais l'aspirateur à huile n'est pas compatible avec cette friteuse d'où la procédure de vidange.

_____ ande pourquoi l'aspirateur à l'huile n'est pas adapté à cette friteuse ?

Djiby W explique que l'aspirateur à l'huile ne fonctionne pas et que les friteuses sont surexploitées.

Amel M demande la date de la dernière révision de la friteuse ?

Liliana C répond que la friteuse bénéficie d'une maintenance préventive annuelle et que la dernière date du mois de février et que cela est sous les préconisations du fabricant et que la partie technique doit être nettoyer par le fabricant.

Jacky C demande pourquoi utilise-t-on les friteuses de façon intensive ? il demande si une alternative peut être trouvée en attendant le remplacement de la friteuse.

Djiby W répond que c'est dû aux différents services.

Liliana C répond qu'on ne peut pas ajouter une friteuse mobile par manque de place, la maintenance a fait appel au fabricant pour trouver une solution.

mande l'amplitude horaire d'utilisation de la friteuse ?

Djiby W répond du service du petit déjeuner à celui du dîner.

Stéphane L dit que cela n'est possible car il y a bien une coupure entre les deux services et le nuit aussi.

Amel M demande si la friteuse est adaptée pour l'utilisation qui est faite à ce jour ?

Stéphane L répond que l'usage répond pour un service du soir et du petit déjeuner, le nécessaire est mis en place afin de remplacer l'équipement en question.

Jacky C demande à vérifier si d'autres friteuse du même modèle existe dans d'autres restaurants et mettre en place des actions préventives.

Liliana C dit que c'est chose faite.

ande si le défaut principal de cette friteuse est dû au nettoyage ?

Stéphane L répond que le défaut relève d'une problématique qui n'est pas dû au nettoyage.

Liliana C répond que c'est un défaut du matériel lui-même, elle explique avoir demandé au service des pompiers d'accentuer les formations pour l'utilisation des extincteurs.

Amel M demande le nombre de friteuse du même type sur l'ensemble de l'entreprise ?

Liliana C dit ignoré le nombre et reviendra vers les membres avec ce chiffre.

9 Présentation aux membres de la CSSCT, pour avis motivé, des travaux relatifs au projet de refonte du lieu de la plonge et du réagencement de la zone de préparation du back-office de l'Empire State Lounge au Disney Hôtel New York The Art of Marvel (*)

Le chef d'établissement explique que l'ensemble des documents ont fait l'objet d'envoi par courriel.

pose la présentation du projet construction avec les services d'hygiène, la coordinatrice de sécurité et certains membres de la CSSCT.

rocède à la présentation sur la partie technique du

Il est rappelé qu'une autorisation des travaux va être déposée, 4 mois plus tard les travaux débuteront. 1ère face au mois d'avril, la seconde le mois de mai et livraison des travaux au mois de juillet, sous condition d'acceptation de l'autorisation de la mairie.

Les opérationnels du restaurant sont impactés sur une durée d'un mois et demi.

ande si un test a été effectué en conditions réel avec les Queens Mary ès fréquenté par d'autres services.

Arnaud P répond oui.

Charmila C rappelle qu'une formation de 30min pour la manipulation du Queen Mary sera dispensée pour l'ensemble des utilisateurs, les roues seront changées pour le mois de février.

Alain M demande le poids des Queen Mary quand ils sont chargés.

Sharmila C répond que c'est pour éviter la surcharge que 2 Queen Mary sont mis à disposition, elle rappelle qu'ils seront manipulés par deux salariés.

Alain M alerte que le poids peut engendrer des AT.

Arnaud P rappelle qu'un 3eme Queen Mary est disponible dans le cas échéant.

Amel M demande si les commandes des roues peuvent être un indicateur pour le poids.

Liliana C répond que c'est pour cela qu'on les change.

Amel M dit que cela ne répond pas à la question.

Jacky C demande que la charge du poids soit dispatchée sur l'ensemble des Queen Mary afin d'éviter tout accident et que la capacité est conséquente.

Alain M demande à porter une attention particulière pour les salariés qui vont manipuler.

Arnaud P répond que les leaders seront présents lors de la manipulation.

Il est rappelé qu'aucun salarié ne sera exposé au bruit lors des travaux bruyant.

Jacky C suppose qu'une implantation de tunnel de lavage était impossible par manque de place.

Arnaud P confirme.

Jacky C demande les références/caractéristique des machines.

François D répond que l'appel d'offre n'a pas encore été faite, mais les éléments seront transmis dès réception.

Jacky C demande si l'alternative MAIKO est envisagé.

François D répond non.

Amel M rappelle qu'il serait favorable de faire appel à cette entreprise à la vue de la visite du showroom qui était satisfaisante et le tunnel de lavage déjà en place à l'hôtel Cheyenne.

François D dit qu'il est possible de les inclure.

Jacky C demande que le capot vert soit du côté gauche et la vaisselle à droite.

François D répond que cela est possible.

Alain M déplore que les travaux soient effectués sur un hôtel récemment rénové, il estime qu'il était préférable de tout faire en même temps.

Stéphane L répond que cela est dû à l'utilisation en Over Flow du diner et cela va rendre plus confortable le service du petit déjeuner aussi.

Alain M demande combien de couvert sont fait lors des Over Flow.

Arnaud P répond entre 150 à 180 couverts.

ande si ce sont les mêmes chiffres que le petit déjeuner.

Arnaud P confirme.

Alain M attire l'attention sur les chiffres et leurs augmentations, il prend en exemple le Compass Club.

Djiby W demande si les plans de travail sont conçus pour la mise en place ou pour l'envoi.

Arnaud P répond que c'est pour l'envoi, la mise en place est faite en cuisine.

Charmila C explique qu'avec la nouvelle disposition, on peut maintenant faire le polissage des couverts à la plonge.

ande pourquoi cela n'est pas faisable avant.

Charmila C répond qu'un plan de travail a été ajouté la sortie du tunnel et que les services d'hygiène ont validé cette mise en place.

Djiby W demande si de l'espace est prévu pour que les serveurs et les cuisiniers puissent travailler dans de meilleures conditions.

Charmila C répond que l'espace est plus grand pour que les deux équipes puissent travailler dans de meilleures conditions.

Jacky C demande la nature du sol qui sera mis en place.

François D répond du carrelage.

Jacky c demande pourquoi une différence entre les deux projets du Newport et New York.

Stéphane L dit que la réhabilitation du Newport qui est pour 2030 explique le choix du matériel.

Liliana C répond que le temps des travaux est aussi en cause, 2 semaines pour le Newport VS plusieurs mois pour le New York.

Jacky C demande qu'un arc ou cercle de couleur vive soit installé autour des portes battantes.

François D répond que cela est possible de l'intégrer dans le projet aussi.

La secrétaire procède à l'appel des votes :

Résultat du vote :

Pour : 5 votes.
Contre : 0 vote.
Abstention : 2 votes.

10 Présentation aux membres de la CSSCT, du projet de remplacement des tunnels de lavage et de la moquette des restaurants du Disney Hôtel Newport Bay Club.

Le chef d'établissement rappelle que l'ensemble des documents ont été envoyé par courriel, et sera projeter en séance, et qu'il a convié l'ensemble des acteurs de ce projet afin de pouvoir échanger sur le sujet.

Il rappelle que le projet porte sur le remplacement du tunnel de plonge ainsi que le sol, tunnel de plonge avait des pannes à répétition, et qu'un travail de préparation a été fait en amont, notamment la visite chez fournisseur du nouveau tunnel de plonge et la possibilité de poser l'ensemble des interrogations directement aux personnes en charge.

Il est dit aussi que l'occasion a été saisie pour fermer les restaurants afin d'effectuer le changement de moquettes et que les travaux dureront deux semaines.

_____ ande si on peut anticiper les formations pour la mise pour la mise en service la maintenance.

Fabien un répond que les formations seront dispensées une fois la machine installée et que cela est plus facile pour les techniciens de maintenance et que les cuisinistes ont une formation de 2 3 jours en amont.

Amel M demande si ce sont uniquement les cuisinistes qui vont te former ou l'ensemble des techniciens de la maintenance ?

Mario Da Silva répond que ce sont d'abord les TCI (technicien de conduite d'installation) qui seront formés et pour les premiers dépannages classiques, cette formation dure 2 h. Il rappelle que la machine fait d'abord ses premiers diagnostics avec des actions rapides faites par la machine elle-même. Les cuisinistes interviendront pour effectuer des remplacements de pièces si cela est nécessaire.

Jacky C demande si on peut identifier les techniciens maintenance en charge des tunnels de plonges et leur nombre.

Mario D répond que ce sont tous les techniciens TCI qui peuvent intervenir sur la machine ainsi que les cuisinistes et qui ne comprend pas la question.

_____ ande le nombre de techniciens exact qui peuvent intervenir sur la machine.

Mario D répond 8.

_____ mande si d'autres technicien des autres hôtels peuvent intervenir aussi sur ce

Mario D réponds que oui et qu'une machine identique et déjà installé sur l'hôtel Cheyenne. Il indique que le but est de standardiser les équipements pour être dans la mutualisation pour les pièces et pour les dépannages

Amel M demande si les machines vont être toutes changées ou bien que l'ensemble des techniciens des hôtels vont former sur l'ensemble des machines HOBART et MAIKO.

Mario D répond oui.

Amel M demande le nombre de cuisiniste.

Mario D répond 2.

Amel M souhaite éviter de revenir à la situation antérieure où les techniciens n'étaient pas tous formés ce qui provoque des problèmes lors des pannes.

Mario D réponds que c'est pour ces raisons que l'ensemble des techniciens vont être formés et les techniciens des autres hôtels aussi.

Jacky C ne souhaite pas revivre les mêmes situations passées, il demande la périodicité des préventives.

Mario D répond que c'est le constructeur qui communiquera cette information.

Fabien répond qu'il y a aussi un contrat de dépannage et un contrat de maintenance avec MAIKO.

Mario D dit qu'il ne connaît pas le détail du contrat.

Amel M demande comment ça se passe avec la machine au Cheyenne.

Fabien répond que cela se passe bien donc la machine est installée depuis 2018 et il n'y a pas d'incident majeur.

Mario D évoque le catalogue de formation de MAIKO et rappelle que l'ensemble des salariés utilisateur de cette machine seront formés.

Amel M demande le nombre de DB pendant les travaux et la coactivité avec les clients.

Fabien répond que les tunnels font 75DB, et que le bruit sera présent pendant uniquement 2 voire 3 jours, qui n'a pas connaissance du nombre de décibels.

Stéphane L indique qu'il n'y pas de coactivité avec les salariés pendant les travaux.

Amel M répond que les salariés qui se trouvent à la réception peuvent entendre le bruit aussi.

Wilson interroge sur le choix de la résine.

Fabien indique qu'au vu du timing qui est serré le choix de la résine était plus pratique.

Mario D indique que du carrelage est prévu lors de la réhabilitation de l'hôtel.

Jacky C demande si on respecte les préconisations de la CRAMIF au niveau de la résine et son adhérence.

Mario D répond oui et que toutes les normes seront respectées.

Amel M demande les dates des formations.

Fabien répond heu pour les TCI la formation est prévue lors de l'installation de la machine, et que pour les cuisinistes et souhaiterait délivrer la formation en amont mais pas de date de prévue encore mais que tout le monde sera formé dès l'installation de l'équipement.

Amel M évoque la formation des opérationnels.

Fabien répond que la formation sera délivrée dès la fin de l'installation et selon la planification des effectifs.

Stéphane L indique que la formation est essentielle et que tout le monde sera formé afin de pouvoir mettre en pratique les bons gestes.

Jacky C déplore l'absence d'un représentant de l'équipe du petit déjeuner, et il indique qu'il manque une douchette sur le tunnel et que les salariés de la salle jouent un rôle crucial notamment sur la vaisselle qui doit être la plus propre possible. Une collaboration est essentielle.

Stéphane L répond que tout le monde sera formé en ce sens.

Mario D indique que les moquettes seront aussi changées à l'identique durant le changement du tunnel de plonge.

Alain M demande si un risque est présent notamment lors du dépôt de colle et le dépôt de résine.

Mario D indique que l'aération est maintenue et que la coactivité est séparée.

Stéphane L indique que la nuit du 14 au 15 février le transfert des équipes et des équipements est prévu et cela après le service du soir, une société de déménagement est prévue pour déplacer le mobilier afin d'éviter tout risque pour les salariés de l'établissement.

[REDACTED] ue que pour les équipes de cuisine le déménagement s'effectuera après le service et que le reste sera transféré après le service du dîner entre 00h00-04h00 du matin.

Un team leader du dîner coordonnera les opérations jusqu'à 3h du matin et sera remplacé par un team leader du petit déjeuner pour finaliser le transfert.

Cyril D indique que le cheminement pris pour le transfert de la mise en place entre la cuisine de l'hôtel et le centre de convention, les échelles seront manipulées par deux salariés, le poids est de 200KG complètement remplis.

Amel M demande si le temps de 6m39s est fait en temps réel.

Cyril D répond oui.

[REDACTED] roge avec le poids de 200kg.

Cyril D répond oui et que toutes les mesures de sécurité sont mises en place pour éviter la chute d'objet out tout accident du travail.

Alain M espère que le mont charge soit opérationnel au quotidien car les pannes sont récurrentes.

Jacky C soutient les propos d'Alain et demande à la maintenance de faire le nécessaire pour intervention rapidement en cas de panne.

Mario D répond que c'est OTIS en charge et ils disposent d'un délai d'intervention aussi et qu'ils seront sensibilisé en ce sens aussi.

Liliana C indique avoir sollicité un fournisseur pour obtenir un chariot motorisé durant les travaux un rdv est pris début janvier 2025 et qu'elle invitera les membres pour cette entrevue.

Stéphane L rappelle que c'est une option pour alléger la charge et cela n'est pas certain, voir avec le fournisseur ce qui est possible de mettre en place, cela reste une piste à explorer lors des travaux.

[REDACTED] que que c'est une piste non négligeable.

Stéphane L répond oui et que cela sera étudié et si cela se confirme on pourra l'inclure dans IFP.

Jacky C dit que si c'est négatif il faudra adapter les ressources humaines en conséquence.

[REDACTED] indique l'utilisation du Ballroom pour le petit déjeuner et pour le dîner a déjà eu lieu période du COVID et que cela s'est bien passé avec la mise en place d'un office aussi.

[REDACTED] rappelle que l'office n'apparaît pas sur les plans présentés, il demande à cela soit tation.

Frédéric J indique que le Ballroom a été utilisé aussi lors des hausses des chiffres pour le petit déjeuner et que tout s'est bien passé.

Jacky C demande si le Ballroom était limité à 506 places lors de la période du COVID.

Frédéric J répond oui.

Jacky C demande si le nombre de plongeur augmentera ?

Cyril D répond non.

Jacky C demande si les plongeurs vont devoir aller chercher les ustensiles en salle.

Cyril D répond que non pour le service du petit déjeuner mais pour le dîner, les serveurs déposent les torpilleurs sur les zones de débarrassage qui seront le long du couloir et les plongeurs viendront les récupérer au fur et à mesure.

Jacky C remercie pour les précisions et demande à utiliser les Queen Mary pour faciliter le débarrassage.

Amel M s'inquiète sur l'utilisation des torpilleurs et ses effets sur la santé des salariés, aux vues des formations en ligne déployées cela peut à la longue provoquer des AT et maladies professionnelles.

Cyril D indique que les équipes sont formées en ce sens.

Alejandro C demande pourquoi les salariés n'utilisent pas les chariots de débarrassage.

Cyril D répond que c'est un choix de leur part et que les chariots sont difficiles à manipuler sur la moquette.

[REDACTED] demande pourquoi ce point est soulevé si le Ballroom a déjà été utilisé pour ces

Frédéric J répond qu'à l'époque du COVID les chariots étaient utilisés mais laissés dans le couloir en coulisse et que les salariés du petit déjeuner préfèrent utiliser les chariots et ceux du dîner les torpilleurs.

Stéphane L rappelle que les deux services n'ont pas la même charge d'utilisation.

Jacky C demande qu'un état des lieux soit effectué sur l'état des chariots.

Cyril D explique des chariots ont été réhabilités et d'autres ont été achetés et que le point est pris. Un état des lieux concernant les échelles sera fait aussi.

Alejandro évoque des coupures électriques qui ont déjà eu lieu, et demande à ce que ce point soit vérifié à son tour.

Frédéric J répond que le nécessaire a été fait pour dispatcher les équipements dans les différentes armoires électriques.

_____ ande si ce sont les caisses électriques indiquées sur les plans.

Frédéric J répond non et que ce sont les caisses Révélation de paiement.

Jacky C demande si les casiers à verres et à ustensiles est compatible avec la nouvelle machine ou si on doit les changer.

Fabien répond que les casiers sont standard et que cela ne pose pas de problème.

Jacky C répond que oui mais cela doit être vu avec le fournisseur afin de s'assurer du point. Il demande que l'ensemble des interlocuteurs de ce projet puissent se réunir quelques mois après la mise en place pour faire un constat opérationnel sur les points positifs et négatifs.

Stéphane L dit que c'est prévu avant le démarrage des travaux et puis sur un rythme hebdomadaire à partir de l'ouverture sur un mois et plus étendu à la suite.

Amel M demande si le remplacement des effectifs est prévu sous forme de commande d'intérimaire.

Cyril D répond que pour le dîner c'est les deux équipes du Cape Cod et du Yacht Club qui seront regroupées et pour le petit déjeuner ça sera sûrement de l'intérim.

Jacky C demande à prendre en compte les capacités humaines dans les effectifs notamment les restrictions médicales.

_____ ande si une position Podium est prévue.

Cyril D répond que oui, elle n'est pas indiquée sur les plans mais qu'elle est bien prévue.

Stéphane dit que le point sera vérifié et corrigé.

Amel M demande quelle est la société en charge du nettoyage post chantier.

Mario D répond que c'est l'équipe du chantier qui est en charge.

11 Calendrier prévisionnel des réunions CSSCT 2025

Le chef d'établissement indique les prochaines prévisionnelles des réunions :

- Jeudi 13 mars 2025 à 9h.
- Mardi 03 juin 2025 à 14h.

- Jeudi 25 septembre 2025 à 9h.
- Jeudi 18 décembre 2025 à 9h.

Les membres de la commission demandent que le planning soit transmis au service planification pour la bonne prise en compte afin d'éviter les erreurs de planification.

12. Visite au sein de l'Etablissement à venir

Les membres de la commission se sont rendus au niveau de la cuisine du New York pour donner suite à l'échange autour de l'incident de la friteuse et le départ de feu.

Le chef d'établissement n'a pas pu assister à cette visite à la suite d'une urgence.

Les membres ont pu constater les dégâts survenus à la suite de ce départ de feu, le trace d'huile en dessous de la friteuse sont encore présentes, il est demandé d'harmoniser les équipements comme ceux des parcs afin d'éviter les friteuses avec résistance. Il est constaté aussi que le nettoyage est difficile sur cet équipement. Il est porté à l'attention des membres de la commission que cela n'a pas la première fois que cet équipement subi ce genre d'incident.



Fin de visite à 17H15.

Fin de la séance à 17H15.