

LA CSSCT établissement Restauration Procès-verbal extraordinaire

Membre légal	Présent
Membre légal	Présente
Membre légal	Présent (arrivé 14h00)
Membre légal	Présent
Membre légal	Présente (arrivée 13h40)
Membre expert	Présent
Membre expert	Absent
Membre expert	Présent (arrivé 13h40)
Membre expert	Présent (arrivé 13h40)
Membre expert	Présent
Membre expert (Secrétaire)	Présent
Membre expert (Secrétaire adjoint)	Absent
Membre expert	Absent
Membre expert	Absent
Membre expert	Absente
Membre expert	Présent

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

SSCT :

Représentant Syndical CFDT	Absent
Représentant Syndical CFDT	P. (Visio)
Représentant Syndical CFE-CGC	Absent
Représentant Syndical CFE-CGC	Absent
Représentant Syndical CFTC	Présente
Représentant Syndical CFTC	Absent
Représentant Syndical CGT	Absent
Représentant Syndical CGT	P (Visio)
Représentant Syndical UNSA	Absent
Représentant Syndical UNSA	Absent
Représentant Syndical remplaçant UNSA	Présent jusqu'à 13h40

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

Copie :

Président, Secrétaire et Membres du CSE

Début de réunion : 13h30

Il est important nous devons présenter ce jour la suite du projet de la réhabilitation du Casey's porté à une date ultérieure.

1. **Information des membres de la CSSCT, sur le projet de réaménagement du Restaur**

Présentation fait

Nous allons revenir sur tous les points que vous avez évoqués lors de la précédente dérouler la présentation

Le bâtiment a bien fermé ses portes au public le 25 avril. Du 25 au 28 avril l'équipe ériel qu'elle souhaite garder.

selon le planning établi

ommes bien sur un chantier clos

oui depuis aujourd'hui 29/04 nous sommes sous PGC (plan général de coordination)

En mezzanine le mobilier sera côté mur et sera fixé au sol.

chariots à gobelet plusieurs outils vont être mis en test à Hypérion sur la semaine

: Nous allons mettre à disposition les 3 outils pour vérifier quel est l'outil le plus ces distributeurs à gobelet. L'outil choisit sera décliné dans toutes les locations s à gobelet

EDLI se charge de toute la partie devant les comptoirs côté guest nous allons en ger les comptoirs et mettre des équipements mobiles que l'on peut glisser sous le ulettes.

Quel type de roulettes pour les mobiliers ? en caoutchouc ?elles s'affaissent et d'entretien

les meubles sont encore à l'étude. Je vais passer l'information à Arnaud qui est en

Concernant le process de nettoyage pour éviter le bouchage des syphons avec les boissons sucrées il existe bien un process défini par Food safety nous leur avons demandé de nous le communiquer nous vous le ferons parvenir en suivant

En ce qui concerne tous les problèmes de canalisation EDLI est en attente du lot plomberie à la suite d'un changement de prestataire pour nous fournir les détails et les plans de leur réalisation.

pour le débouchage des canalisations est bien le BIOSHIELD

charge de récupérer et stocker les plans ?

Doc Control est en charge de stocker tous les plans. Une communication va être faite peler la procédure à suivre.

s responsables de la maintenance sont-ils au courant ?

Doc Control fait partie de la maintenance.

Concernant la hotte chaque scène sera reliée à un moteur d'extraction indépendant e à une extraction indépendante.

ar rapport à l'ancienne présentation le cahier des charges a été modifié nous étions sur un de plateau ce modèle n'a pas été retenu par la maintenance. Nous sommes Donc partis sur

un modèle standard.

Nous venons de recevoir un retour des 2 fournisseurs sélectionnés ils ont été transmis à la maintenance nous sommes en attente de leur retour.

ave batterie.

on supprime donc le lave batterie et on utilise la même machine pour tout nettoyer.

i tout à fait

Je trouve que c'est un mauvais choix. Est-ce pour économiser la main d'œuvre. érable d'avoir un lave batterie

: actuellement il n'y pas de lave batterie, nous ne supprimons rien nous remettons odèle plus récent.

budget alloué est pour un remplacement à l'identique.

ous sommes ici à 95% de nettoyage de plateaux. J'entend le point sur le lave-batterie, il faut voir si nous avons la place pour en installer un et dans un deuxième temps trouver le budget. Nous profitons de la fermeture de studio un et d'un nouvellement totale du studio un pour faire un réaménagement du lieu et non une réhabilitation complète. C'est pour cela que ce n'est peut-être pas optimum. Cependant nous allons oblématique de plonge.

lors de la précédente présentation il avait été demandé le maintien de la machine à ntation des distributeurs à soda avec glaçons intégrés. Le maintien a bien été demandé.

Il a aussi été demandé la couverture du couloir de circulation en backstage l'étude de faisabilité est en cours d'étude. Qui concerne le risque d'augmentation des problèmes de température dans le restaurant avec la suppression des façades des corps une étude d'impact climatisation est en cours de réalisation par les équipes FOS.

Une évaluation des besoins en travaux est aussi en cours de réalisation et d'évaluation pour intégrer dans le budget ise en glace de la chambre froide négative.

: La zone complète de la plonge sera refaite en carrelage plus adapté.

Vous aviez évoqué lors de la précédente présentation les caisses PMR trop basses. ormité ont été suivis par les équipes Ad 'AP aucune modification n'est prévue dans le s une étude globale sera réalisée.

ous allons demander un rapport de l'ergonome concernant cette problématique.

ouvev-vous nous dire ce qu'il a dans les jardinières. Il ne faudrait pas reproduire les mêmes aillant Hypérion et où les jardinières étaient un repère à souris.

lons faire la demande pour savoir comment sont faites les jardinières.

Nous sommes en attente des échantillons de table et de chaises pour s'assurer que ous les avons aussi challengés sur le poids de la chaise.

2. Information des membres de la CSSCT d'un test relatif à la mise en place de bornes de commandes

Présentation faite pa

vons-nous la main mise sur le système

non pas de main mise, c'est un test and learn, il y aura des allers-retours avec le

: la maintenance informatique sera-t 'elle géré par Disneyland Paris.

ui pour le niveau 1 et le niveau 2, le niveau 3 sera géré par le développeur.

arantie, la société se situe à St Thibault des Vignes.

e test and learn est sur un seul comptoir, s'il y a un bug nous continuerons à opérer sur les

: en termes d'incidence sociale nous avons des salariés avec des restrictions médicales ypérion avec obligation d'être en caisse, le fait de fermer trois caisses risque d'être

: Il reste les comptoirs 2 et 3, de plus nous avons la possibilité de fermer des bornes oisement d'équipe.

: la date de lancement est fixée au 15 juillet.

présentation il y a eu plusieurs questions :

- Comment se passe la mise à jour des produits en rupture

Oui la mise à jour se fera automatiquement et le produit retiré de la page soit via la caisse dédiée soit via l'ordinateur en back office

- Existe-t-il des process pour les cas particuliers :

Oui cela fera partie des formations qui seront dispensées. Ces formations permettront aux salariés de renseigner les guests.

- La borne ne délivre pas de reçu :

L'écran sera bloqué et vous ne pourrez pas commander.

- Le client souhaite se faire rembourser la commande.

Nous aurons via la caisse la possibilité de rappeler la commande et de procéder au remboursement du guest.

- Que se passe-t-il en cas de déconnection de la borne

La borne sera automatiquement bloquée et nous ne pourrons pas commander

Les écrans installés en cuisine sont des écrans IP55 résistants aux produits, poussières et nettoyage ils sont spécialement conçus pour l'utilisation en cuisine et être nettoyé par des produits chimiques.

La fréquence d'entretien validé par Safety est d'une fois par semaine pour l'instant avec un chiffon un produit dégraissant ou un produit détergent. L'entretien se fera par le salarié.

: les bornes devront-elles aussi être nettoyées par les CM ?

Oui tout à fait. Je ne peux pas me prononcer sur la fréquence, le test and learn va nous

: Nous avons un salarié dédié au nettoyage du meuble de tri dans le hall étant donné qu'il pourra nettoyer les écrans des bornes. On définira la fréquence et le produit de nettoyage adapté en fonction du test.

s membres de la CSSCT seront-ils informés des différentes problématiques rencontrées lors de

ectivement lors de la CSSCT ordinaire du 17 juin et sur celle du 16 septembre.

_: Le click and collect sera-t-il conservé pendant ce test and learn.

Oui sur la zone 2.

y-aura-t-il aussi la remise plus tard,
si le client aura la possibilité de faire ce choix.

3. Information des membres de la CSSCT sur le projet de changement de concept du restaurant

Présentation faite p

ous allons vous présenter le projet de changement de concept sans modification de conditions au du restaurant Colonel Hathi

: nous allons redonner une identité unique au restaurant en s'inspirant de l'origine emblématique tiré du livre de la jungle.

Nous allons apporter de la variété à l'offre de restauration Disneyland Paris.

Pizza actuelle seront remplacées par des pizzas aux saveurs indiennes poulet curry ou légumes

Pour le menu adulte les pâtes et les lasagnes seront remplacées par des produits typiquement indiens le butter Chicken et le Dahl.

Proposition de 2 produits à la carte beignets de légumes et beignets aux oignons

Suppression des pâtes sauce fromage dans le menu enfant

Le menu enfant reste identique.

Ce qui concerne l'équipement juste un change il y aura juste un juste un changement au niveau du cuiseur à pâtes double sera remplacé par un cuiseur simple et le rajout d'un deuxième bain-marie.

Le lancement de ces nouveaux produits aura lieu le 12 juin. Une présentation sera faite aux salariés et au team leader toute la semaine précédant le lancement.

ous avons reçu le nouveau convoyeur à pizza, il est déjà en place.

4. Information des membres de la CSSCT sur les travaux du restaurant Captain Jack pendant sa fermeture annuelle.

rmerture annuelle de l'attraction pour effectuer quelques petits
ment pendant cette fermeture, cette fermeture aura lieu au mois de juin.

ous allons refaire une partie du sol de la cuisine qui est toujours en résine et qui est

Difficulté de nettoyer sous les meubles dans l'office central à cause de la plomberie nous allons reprendre toute la tuyauterie.

Travaux dans les escaliers, un manque de visibilité, risque de chute pour nos guests et nos salariés. Nous allons mettre une teinte plus claire et mettre des bandes rugueuses antidérapantes

Office côté salle nous allons revoir la l'évacuation et refaire la plomberie nous allons découper un meuble aussi et le rendre mobile pour une facilité de nettoyage

Une petite réhabilitation est prévue au niveau du mobilier en salle, les consoles de travail ainsi que les plateaux de

serait-il possible d'avoir un état des lieux des accidents de travail de ces différents facteurs que
manque de luminosité et la chute de plain-pied.

si je pourrais vous les communiquer.

en termes d'incidence sociale la fermeture annuelle aura lieu du 3 au 21 juin, les transferts des
ines sur les autres restaurants service à table ou buffet du parc en fonction des besoins
tendu déterminé par Workforce et la prise de congés pour ceux qui le souhaite.

ment sont déterminés ces transferts ?

ous avons bien entendu demandé les préférences aux salariés. Mais très clairement nous
équipes qui en ont le plus besoin, le Silver Spur et le Bistrot chez Rémi.

ous sommes ici sur une fermeture ponctuelle de 3 semaines nous allons vraiment répondre
ls. Nous n'allons pas changer les conditions de travail des salariés.

nous allons bien entendu tenir compte des contraintes managériales et des contraintes
ariés concernés.

tite question vous nous dites que vous allez renforcer des locations qui sont aujourd'hui à la peine,
u restaurant Captain Jack vous allez leur retirer cette aide, avez-vous prévu un renforcement de ces

Oui tout à fait il y a des saisonniers qui ont été recrutés pour la période estivale et nous allons
ar de l'intérim.

Fin de réunion à 15h15