

LA CSSCT établissement Restauration Commissaire

Membre légal	Absent
Membre légal	Absente
Membre légal	Présent
Membre légal	Absent
Membre légal	Présente
Membre expert	Présent
Membre expert	Absent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert (Secrétaire)	P. (Visio)
Membre expert (Secrétaire adjoint)	Présent
Membre expert	P. (Visio)
Membre expert	Absent
Membre expert	Présente
Membre expert	Présent
Membre expert	Absent

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

SSCT :

Représentant Syndical CFDT	Absent
Représentant Syndical CFDT	Absente
Représentant Syndical CFDT remplaçant	Présent
Représentant Syndical CFE-CGC	Absent
Représentant Syndical CFE-CGC	Présent
Représentant Syndical CFTC	Présent
Représentant Syndical CFTC	Absent
Représentant Syndical CGT	Absent
Représentant Syndical CGT	P. (visio)
Représentant Syndical UNSA	Présent/visio
Représentant Syndical UNSA	Absent

Responsable Relations Sociales	Présente
Chargée projets Mission Handicap	Présente
Chargé de Projet Food Produits	Présent
Directeur Restauration Rapide	Présent
Sr Manager Restauration rapide	Présent
Coordinateur formation et développement	Présent
Technicien prévention	Présent
Manager Maintenance	Présent
Sr Manager Maintenance	Présent
Manager Construction	Présent
Chargé de Projet Food Produits	Présent

Chargé de Projet Food Produits
Infirmière

Présente
Présente

Copie :

Président, Secrétaire et Membres du CSE

1. Approbation du procès-verbal de la réunion ordinaire du 16 juin 2025

Pour : 7

Contre : 0

Abstention : 3

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

... s avons actuellement 35 dossiers de salariés en situation d'inaptitude sur l'établissement restauration ventilés comme suit :

- 8 salariés en affectation temporaire type CDD
- 13 salariés en mission ATMA
- 3 salariés en absence type Sécurité Sociale.
- 11 salariés en dispense d'activité.

3. Présentation aux membres de la CSSCT pour avis reclassement d'une salariée déclarée inapte à son pos

... te le projet relatif au projet de reclassement d ... déclarée inapte à son poste de commis pâtissière.

Formation et parcours professionnel :

... e de 23 ans, est issue d'un CAP pâtisserie et d'une mention complémentaire pâtissier, glacier, chocolatier et confiseur obtenus respectivement en 2018 et 2019 et d'un CAP chocolatier obtenu en 2020 et partage une expérience professionnelle sur les postes d'ouvrière pâtissière de 2020 à 2021.

... té embauchée à DLP le 21/12/2021, en CDI, sur le poste de commise pâtissière et bénéficie ainsi d'une ancienneté société de 3 ans.

Constat d'inaptitude :

- ☐ Inaptitude d'origine professionnelle (AT) au poste de commise pâtissière
- ☐ Date de l'avis d'inaptitude : 05/03/2025

□ Nature des constats, restrictions médicales et préconisations du médecin du travail :

" inapte au poste de Commis pâtissière, pas de mouvement répétitif poignets droits. Pas de port de plus de 5kg."

Efforts de reclassement :

(Parcours/formations/mission ATMA/ affectations à durée déterminée ou indéterminée)

_____ a bénéficié de l'accompagnement de l'équipe Maintien dans l'emploi et de plusieurs actions favorisant son développement, son maintien dans l'emploi et son reclassement :

Accompagnement lié au développement :

_____ accompagnement le 05/03/2025

Accompagnement lié à son maintien dans l'activité/efforts de reclassement :

Le prof _____ partagé dans le cadre de recherche de nouvelles opportunités professionnelles,

- Le 12/03/2025 auprès de Talent Acquisition le 12/03/2025 pour l'identification des orientations opérationnelles envisageables au regard de ses restrictions médicales et compétences.

- Le 17/04/2025 auprès des équipes Parking Parcs Opérations, dans le cadre d'une mission ATMA sur un rôle d'hôtesse de billetterie parking.

_____ bénéficie d'une mission ATMA sur le rôle d'hôtesse de billetterie équipes Parking du 09/05/2025 au 02/08/2025, mission ATMA transformée en affectation temporaire (type CDD) à compter du 03/08/2025 sur le poste d'hôtesse de billetterie, coefficient 181, Statut non-cadre et rémunération brute mensuelle associée au coefficient 181.

C'est sur le poste d'hôtesse de billetterie que nous souhaitons faire une proposition de reclassement défini _____ coefficient 181, statut non -cadre, et rémunération brute mensuelle associée au coefficient 181.

A l'issue de la présentation, le Président de la CSSCT a ensuite sollicité les membres afin de connaître leur avis motivé sur ce projet.

Les membres de la CSSCT ont souhaité émettre l'avis suivant :

Sur les 10 membres présents :

Avis favorable : 10

Avis défavorable : 0

Abstention : 0

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

Présentation faite _____

_____ s'avons

- 1 CDD employé de Restauration 35h - coef 150 Hollywood Garden du 22/05/2025 au 02/11/2025
- 1 CDD Plongeur 35h – coef 150 Captain Jack du 26/06/2025 au 27/09/2025 Coef 150 qui a été converti en CDI le 08/09/2025
- 1 Stagiaire Commis de cuisine du 03/04/2025 au 30/04/2025 Bistrot chez Rémi
- 1 Stagiaire du 26/05/2025 au 19/06/2025 employée de restauration Chalet de la Marionnette puis converti en CDI coef 150 – 35h sur ce même poste au 07/07/2025
- 1 CDI employé de Restauration 35h – Coef 150 au NEB à compter du 16/09/2025.

5. Examen des statist

25. *

Présentation faite p

Durant cette période, on observe une réduction des accidents comparativement à 2024.

visageable d'adapter le module de formation Gestes et Posture, vu qu'environ 30% des accidents concernent la manutention et les gestes/postures ?

mation ACTORS à réajuster et mettre en œuvre sur le terrain.

la fait plusieurs mois que cette formation n'a pas été suivie.

un manque de suivi dû à une pénurie de personnel et à l'insuffisance de temps pour une meilleure structuration de la journée. Cela pourrait fonctionner pour d'autres départements, mais pour notre part, c'est compliqué à mettre en œuvre, particulièrement en ce qui concerne les équipes de fermeture.

sence persistante de travailleurs rend les choses très ardues à gérer.

examen approfondi est indispensable pour établir si cette technique est efficace dans la gestion des AT.

st essentiel d'examiner attentivement chaque emplacement afin d'appliquer de manière appropriée les échauffements pour le bien-être de nos acteurs.

ourquoi le numéro d'AT Bénin n'est-il pas visible ?

is lors de la prochaine rencontre.

envisager une autre conception de gants anti-chaueur ? Effectivement, de nombreux accidents de travail sont associés aux gants actuellement en service, qui présentent une manipulation complexe.

gants deviennent rigides après un certain nombre d'utilisations, ce qui complique leur maniement pour les employés.

s explorer d'autres sortes de gants résistant à la chaleur.

aite obtenir plus de détails concernant l'accident du travail du 21 juillet, impliquant un employé qui a été électrocuté en lien avec le chauffe-assiettes.

s instructions ont été transmises aux équipes pour isoler l'ensemble des matériaux problématiques.

ve qu'il y a un déficit de transparence vis-à-vis de la CSSCT.

s ce genre d'AT, je suis constamment informé et je participe aux analyses.

erait préférable que nous soyons tenus au courant de ce genre d'accidents de travail.

tiendrai au courant si de tels AT sont signalés.

état actuel de la maintenance préventive ? De nombreux matériels ne respectent pas les normes.

Nous n'avons pas eu de SPARE depuis deux ans. Que se passe-t-il ?

C'est un facteur qui peut provoquer de la distraction et des accidents.

audit est en cours sur des équipements indispensables. Nous collaborons actuellement avec l'équipe de maintenance pour obtenir du SPARE, ainsi que pour instaurer une maintenance préventive.

n'y a pas suffisamment de temps pour assurer la maintenance des équipements, comme le nettoyage.

maintenance est responsable de l'entretien des équipements. Lors de l'installation de nouveaux matériels, ils assurent la formation des employés pour leur utilisation.

6. Suivi des actions HST (DUERP)

_____ demandé un suivi suite à l'augmentation de la luminosité des escaliers au restaurant Captain Jack's.

_____ minosité a été augmentée et nous avons échangé avec WDI pour continuer le travail d'amélioration de la luminosité. Un changement de lampe par la maintenance est à venir. Améliorations de la luminosité à envisager, avec une transformation à effectuer en LED.

_____ Le QR code pour les invités ayant des allergies a-t-il été élaboré ?

_____ st en cours de ~~réalisation~~ développement

15 minutes de pause 10h45 à 11H

latif au départ de feu de la plancha blanche du restaurant

_____ ur information les guests ont été évacuées avant l'arrivée des

Déroulé Présentation

_____ oint d'étanchéité a été installé la semaine passée.

Etat des lieux des planchas du site réalisé et le nettoyage est prévu dans les prochaines semaines.

_____ ogramme de maintenance préventive a été révisé pour couvrir une période allant de trois mois à un an, tout en conservant la flexibilité de s'ajuster en fonction des exigences. Les interventions sur les équipements de la zone chaude sont prioritaires.

_____ pas eu de maintenance préventive depuis deux ans, et les équipements présentent de plus en plus d'irrégularités. À chaque sollicitation, on nous répond constamment qu'il y a un manque de pièces, ce qui peut entraîner des accidents. Il est urgent d'établir un planning. Nous n'avons pas de matériel de

rechange (SPARE) disponible. Il faut également envisager un budget plus conséquent pour une solution rapide.

À l'heure actuelle, la maintenance n'est pas en capacité de répondre à toutes les maintenances préventives tenant compte d'augmentation croissante des installations au sein des parcs. Les actions prises :
Partie entretien des plonges : contrat externe de maintenance mis en place
Partie entretien chambre froide : contrat externe de maintenance mis en place
Partie matériel chaud : cahier des charges en cours pour appel d'offre entreprise externe pour la maintenance objectif Q2FY26

La maintenance est un gros sujet en restauration et cela devient trop récurrent (manque humain / défaut compétences ?)

Y a-t-il une pénurie de personnel ?

Malgré un manque de fonds, nous sommes actuellement en train d'évaluer les priorités pour l'acquisition des équipements en fonction de leur nécessité immédiate. Nous regardons pour mutualiser les budgets pour acheter au plus proche du besoin.

L'apport de Food 10 souligne un problème majeur lié à l'équipement.

Le problème majeur à PYM est la maintenance préventive.

Il est indispensable d'élaborer un plan de renouvellement sur deux ans afin de moderniser et d'adapter ces éléments aux exigences actuelles.

Un planning rétrospectif des équipements pour repérer ceux qui représentent un danger, et les écarter sous la supervision du personnel encadrant. Il est essentiel que le personnel soit capable de mettre hors service les équipements problématiques ou qui n'ont pas bénéficié d'une maintenance préventive dans les délais. Avoir un cahier de maintenance pour le matériel critique et à risque.

En même temps pour l'emploi du temps, le technicien a la permission de mettre hors service les équipements dangereux.

Les actions ont été réalisées, mais les interventions ne sont pas assez rapides.

Il existe un souci avec le mécanisme de filtration de la friteuse utilisation de l'ancienne méthode.

technicien de maintenance interviendra pour régler ce souci.

8. Information des membres de la CSSCT relatif au projet Firefly de l'établissement (parcours de formations)

Présentations faites

Les salariés de déploiement bénéficieront-ils de cette formation ?

ndra du nombre de jours qu'ils passeront dans la location. Le pool déploiement pourrait bénéficier de certains modules de formation.

La formation est-elle prévue pour tous les salariés CDD et CDI ? Quelle division sera formée par les Casts expérimentés ? Cette mission sera-t-elle sur une base volontaire ?

formation s'adresse à tous les types de contrats, CDD et CDI, ainsi qu'à toutes les divisions, et sera basée sur le volontariat des membres expérimentés.

près la formation, une fiche sera fournie pour les aider dans leur prise de poste.

but de la formation est d'aider les employés à acquérir les savoirs et compétences nécessaires pour appréhender le nouveau concept et ses différentes thématiques.

te formation a-t-elle été élaborée en collaboration avec des psychologues ?

ur l'instant, je ne crois pas, mais je vais me renseigner.

urquoi ne pas envisager la formation en face à face, puisque les salariés ne se sentent pas à l'aise avec l'apprentissage en ligne.

le nombre de salariés à former, cela s'annonce compliquer.

re-t-on la formation des intérimaires s'ils sont là le jour du démarrage

formation aura lieu sur tablette et en milieu pratique.

salariés en restriction médicale sont-ils pris en compte pour les besoins liés au travail et à la formation ?

s installations appropriées seront mises en place pour répondre à leurs besoins, et la formation sera conçue et ajustée en fonction de leurs contraintes.

9. Point de suivi relatif à l'implémentation des bornes de commandes digitales au sein du restaurant Toad Hall

Présentation faite p

Pas de retour des membres de la CSSCT.

Pause déjeuner 12h00 – 13h15

10. Information des membres de la CSSCT sur la poursuite du déploiement des bornes de commandes digitales au sein du Café Hypérion

Présentation faite p

n'y aura pas de parcours de vente, du fait de la présence de bornes des deux côtés et de l'absence de file d'attente.

ne expérience à Hollywood Gardens, les visiteurs sont orientés directement vers les bornes, d'où notre décision de supprimer la file d'attente.

arden se distingue d'Hypérion il serait préférable de guider les invités vers les files d'attente.

nné que l'entrée est spacieuse et que le parcours permet un accès direct aux bornes, les invités pourront se diriger vers elles sans détour.

s visiteurs sollicitent régulièrement des orientations pour les bornes, ce qui provoque une augmentation de la charge de travail pour les employés.

l'installation de panneaux d'orientation à l'entrée, il sera plus aisé pour les visiteurs de suivre le parcours de vente.

s caisses dédiées ont été repositionnées près de l'entrée de la salle et les équipements ont été rendus inopérants en raison des croisements fréquents de salariés au niveau du comptoir. A revoir signalétique pas claire car les clients qui se dirigent vers le comptoir.

ignalétique en cours. Je prends le point (prévoir plus en hauteur)

ostes pour gérer le flux des clients.

greeter sont prévus.

ns le hall d'hypérion une signalétique : pour ceux qui viennent pour déjeuner -> vers les bornes ; une signalétique pour ceux qui viennent pour le spectacle, une signalétique pour les guests qui rentrent en cas d'intempéries ou qui souhaitent aller aux toilettes

écisé qu'on lance le projet ainsi et on ajustera par la suite si nécessaire. Si nécessité de rajouter des positions on le fera. L'installation de nouvelles bornes contribuera à diminuer les files d'attente à la réception.

Calendrier des travaux d'installation des bornes présenté par Arnaud.

erait bien que o qui de manière récurrente ne fonctionnent pas soient changées. Cela pénalise l'organisation et génère des tensions entre les salariés.

Pour les IBD actuels ancienne génération donc profiter de la situation pour prévoir leur changement avec le partenaire : point noté par Produits

e salariés sont positionnés sur le comptoir ?

atre salariés

ur soutenir l'équipe, nous passons de 6 à 7 salariés. Cependant, avec l'accroissement du rythme de travail, les salariés préfèrent ne plus être au comptoir. Il est crucial de faire un bilan concernant l'enquête de satisfaction.

s tables rondes seront régulièrement tenues avec l'ensemble des salariés

Lors de notre prochaine réunion, nous discuterons de l'usage des chaises (assis et debout) pour les salariés en caisses.

[redacted] *présentation des impacts sociaux pendant et après les travaux (5 a et b).*

11. Information des membres de la CSSCT sur le projet de réhabilitation du bloc Franklin en prévision de sa future exploitation

Présentation faite p [redacted]

Notre objectif est d'améliorer l'attrait de ce point de vente en offrant une expérience rafraîchie, pour satisfaire les attentes de nos invités.

[redacted] t ajuster le nombre de casts selon la surface et les produits offerts à la vente.

[redacted] ustement du nombre de casts se fera en fonction de la surface et des produits offerts.

[redacted] nombre de casts nécessaire sera déterminé une fois le Labor standard établi.

[redacted] t à prendre en considération, les travaux relatifs à ce point ont été approuvés depuis le mois de juin. La CSSCT n'a pas reçu d'informations, alors qu'il est nécessaire que nous soyons renseignés sur l'ensemble des tâches, comme celles relatives au Cowboy sans préavis. Il aurait été préférable de convoquer une réunion exceptionnelle afin d'informer tous les acteurs concernés, y compris ceux de produit, de la CSSCT et des employés. Il est essentiel de prévenir la CSSCT à l'avance, en respectant un délai raisonnable, pour éviter les notifications de dernière minute.

[redacted] erait peut-être judicieux d'en discuter au préalable pour éviter les malentendus et garantir une bonne compréhension lors de la réunion.

[redacted] chantier a été interrompu au Cowboy. Cependant, ce projet était déjà planifié depuis un certain temps selon un calendrier de travaux établi. D'autres projets seront traités lors des prochaines réunions. L'ouverture de ce point de vente coïncide avec l'extension de World of Frozen.

12. Information des membres de la CSSCT sur le projet d'installation d'IBD (distributeur boissons) au restaurant Cowboy Cookout

Présentation faite p

La mise en place sera comparable à celle des restaurants Agrabah et Chalet de la Marionnette, et les travaux auront lieu uniquement durant la nuit.

'isolation entre les cloisons pose un problème pour les

, Les travaux sont stoppés. Nous allons prendre en considération

13. Point d'information sur la prévention de RPS

Présentation faite

Pas de retour des membres de la CSSCT

14. Visite à déterminer

La visite du bâtiment KUZKO se déroulera le jeudi 25 septembre, l'heure sera transmise par courriel.

Divers

A compter du 15 septembre :

vention, sera en charge des restaurants Service à

ntion sera en charge des QSR

Fin de réunion à 14h30