

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

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

SSCT :

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

Responsable Relations Sociales	Présente
Coordinatrice Prévention	Présente
Directeur Restauration	Présent
Sr Manager Restauration	Présente
Sr Manager Restauration	Présente
Sr Manager Restauration	Présente
Chargé de Projet Food Produits	Présent
Manager Construction	Présent
Chargé de Projet Food Produits	Présente
Manager Construction	Présent
Infirmière	P. (Visio)

Copie :

1. Information des membres de la CSSCT sur le projet de réhabilitation du restaurant Plaza Gardens

L. Guimbelot : qu'en est-il des chariots de débarrassage ?

F. Anguilano : Test en cours sur le restaurant PYM d'un chariot moins lourd.

Z. Benjehar : Pourquoi avoir opté pour le remplacement de la moquette existante par une autre (pb hygiène et allergie) ? pourquoi ne pas opter pour un carrelage ou parquet ?

P. Akchiche : décision WDI relatif au design mais aussi pour des questions acoustiques car aucune possibilité d'intégrer un plafond acoustique.

A. Mach : quel type de moquette est envisagé ?

Le déplacement des chariots de débarrassage peut être rendu difficile par ce revêtement.

Quid marche prolongée pour les salariés sur ce revêtement

Quid problème de nettoyage.

E. Grobois : voir les caractéristiques de la moquette. A tester le chariot (dans sa conception) qu'il soit adapté à l'utilisation sur moquette (roues)

Z. Benjehar : Le podium extérieur utilisé ou pas ?

F. Anguilano : Pas de podium à l'extérieur mais à l'intérieur du restaurant. Le cast member positionné à l'extérieur sera doté d'une tablette.

E. Cheref : mentionne le besoin d'avoir un cast member à l'extérieur pour le filtrage du flux guest.

E. Cheref : indique qu'au niveau de la verrière, en extérieur, certains décors en laiton étaient tombés. Y-aura-t-il une vérification de prévue ?

E. Grobois : ce n'est pas prévu dans les travaux, mais nous notons le point pour que cela soit vérifié par la maintenance.

E. Grobois : indique que la réhabilitation concerne majoritairement la partie Food back et que nous sommes plus sur une remise en état sur la partie salle.

P. Akchiche : mentionne que la fontaine ne sera pas remise en service et qu'elle va être un peu décalée par rapport à son positionnement actuel.

E. Grobois : suite à questionnaire, indique que la signalétique PMR extérieure du bas qui n'est pas assez visible, va être revue ainsi que celle du haut.

Z. Benjehar : le paiement à table est une décision de la Direction Food Produits ?

F. Anguilano : oui

E. Cheref : point de vigilance concernant la gestion du flux au niveau du buffet notamment PDJ.

C. Coutanson : solution replie avec le buffet Enfant/Healthy.

A. Mach : concernant le matériel et mobilier choisi : facilité de maintenance et de nettoyage ?

F. Anguilano : oui

Laverie : process pour rechargement du sel. Attention il n'y a plus de zone tampon. Tout va arriver en plonge.

Attention au jointage entre la partie moquette (salle) et la cuisine : faciliter le déplacement des chariots entre ces 2 zones.

Y. Felloussi : quelle est la hauteur du comptoir du bar ?

F. Anguilano : 90cm

A.Mach : y-aura-t-il des places de parking prévues pour les intervenants extérieurs ?

Il est indiqué que les lockers seront situés sous l'auvent côté quai à l'extérieur. Il n'y en aura plus à l'intérieur.

2. Information des membres de la CSSCT sur le projet de réhabilitation de la base support des chariots gourmands

Bac de carboxyde : où sont-ils situés ?

A matérialiser sur le plan les bases de recharge TPE

Z. Benjehar : l'emplacement envisagé de la cashroom; quid praticité dans le quotidien ?

E. Cheref : pourquoi pas une money room à l'intérieur des locaux ?

A. Mourissoux : cela nécessiterait de supprimer un espace.

Z. Benjehar : pendant les travaux, pourquoi ne pas continuer d'utiliser la machine Glory à Timon ?

3. Information des membres de la CSSCT sur le projet d'implantation du nouveau entrée de l'extension WDS

Y. Felloussi : terrasse fixe ou enlevable ?

F. Anguilano : terrasse fixe

Y. Felloussi : concernant le matériel mis en place : s'assurer de la disponibilité des pièces détachées.

Z. Benjehar : pour ce qui est de la climatisation : l'emplacement tel qu'il est indiqué sur le plan n'est pas adapté et demande à ce que celui-ci soit révisé.

F. Anguilano : prend le point.

A. Benjehar : qu'en est-il du marche-pied ?

F. Anguilano : il sera identique à celui du Kiosk Magnum, fixé au point de vente ce qui est plus pratique.

4. Information des membres de la CSSCT sur le projet relatif au test de cuillères chauffantes pour la confection de boules de glaces à Gibson Girl

Y. Felloussi : process actuel qui a fait ses preuves donc pourquoi vouloir changer ?

F. Marnier : point identifié au DUERP pour lequel nous avons été sollicité en termes de recherches de solution.

A.Mach : quid chaleur de la cuillère qui au contact de la glace dans le bac risque de se décongeler.

F. Marnier : point à vérifier côté hygiène

C. Amendoeira : quel est le poids de la cuillère :

F. Marnier : 21g

F. Marnier : il a été décidé de faire le test sur 2 parfums (vanille & chocolat) après la saison d'halloween. Il sera prévu une visite durant ce test.