

Membre légal	Absent
Membre légal	Présente
Membre légal	Absent
Membre légal	Présent
Membre légal	Présente
Membre expert	Absent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert	Présent
Membre expert (Secrétaire)	Présent
Membre expert (Secrétaire adjoint)	Absent
Membre expert	Présente
Membre expert	Absent
Membre expert	Présente
Membre expert	Présent

Président de la CSSCT	Présent
Manager 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	Présent
Représentant Syndical CFTC	Absent
Représentant Syndical CGT	Absent
Représentant Syndical CGT	Présent
Représentant Syndical UNSA	Absent
Représentant Syndical UNSA	Absent
Représentant Syndical remplaçant UNSA	Présent

Responsable relations sociales	Présente
Directeur Restauration rapide	Présent
Sr Manager Restauration	Présente
Senior Manager Restauration	Présent
Sr Manager Restauration	Présente
Sr Manager Stratégie Produits	Présent
Chargé de Projet F&B Produits	Présent
Manager F&B	Présente
Sr Manager Produits F&B	Présent
Manager F&B	Présente
Manager F&B	Présent
Chargé de Projet F&B Produits	Présente
Chargé de Projet F&B Produits	Présent
Expert Construction	Présent
Projet Leader Construction	Présent

Coordinateur Safety	Présent
Coordinateur Safety	Présente
Chargée de Projet Produits F&B	Présente
Sr Manager Produits F&B	Présente
Coordinateur maintenance	Présente
Chargé de Projet POPI	Présent
Technicien prévention	Présent
Infirmière	Présente

Copie :

1. Point de suivi du projet relatif à l'implantation de bornes de commandes digitales au restaurant Toad Hall*

Présentation

Déroulé de la présentation cf doc joint par Charlotte

ourrais-tu, s'il te plaît, mettre une légère alerte concernant l'implantation des projet, nous avons constaté que le câblage situé juste en dessous des bornes est facilement accessible aux enfants.

ans l'aménagement additionnel, il s'agissait d'éliminer les manipulations ns opérationnelles, réduisant ainsi les éléments de contamination en fermant les circuits d'approvisionnement et d'évacuation, tout en proposant une solution sur mesure pour la distribution et l'alimentation des gobelets. Ainsi, tout ce qui est IBD sera présenté, comme nous l'avons déjà fait dans les QSR précédents. Toad Hall sera aménagé de la même manière.

Charlotte : Fermeture complète du 25 juin au 21 juillet.

Va-t-il y avoir des modifications sur la carte ?

cette heure-ci, aucun changement de carte n'est prévu.

e-learning Les individus ne parviennent pas systématiquement à assimiler les e lorsqu'ils sont en contact direct. Il serait peut-être sage d'envisager, au minimum une ou deux sessions en présentiel pour s'assurer que tout va pour le mieux

Dans ce cas précis il va y avoir le e-learning qui sera fait et ensuite formation pratique sur place.

Le transfert des salariés pendant les 3 semaines est-il fait selon leur souhait ?

on le transfert sera effectué en fonction des besoins opérationnels. Et, si un ente, nous le gérons individuellement.

Je crois qu'il serait peut-être judicieux de renverser légèrement la logique pour éviter iation entre vie familiale et professionnelle. On ne connaît pas les horaires qui leur seront attribués. Il se pourrait que cela perturbe quelque peu leur équilibre.

Soyez vigilant avec les salariés qui ont des restrictions.

Les demandes de souhaits se réalisent principalement sur des fermetures à long mes juste sur 3 semaines de fermeture. Néanmoins, comme l'a souligné Dolène, nous allons prendre en compte les diverses contraintes médicales et nous resterons bien sûr attentifs.

Vous avez mentionné une caisse au lieu de deux, n'est-ce pas ? y-at-il donc une ite à cette automatisation ?

on, les postes sont simplement redistribués. Il n'y a pas de suppression de

Quelles sont les entreprises qui interviennent sur ce chantier ?

restaurant sera complètement fermé donc aucun impact sur les salariés de la

ui assurera l'entretien des bornes ?

Charlotte : L'entretien des bornes sera effectué par la société Acrelec située à Saint Thibault des Vignes

2 Information des membres de la CSSCT sur le projet de réaménagement du restaurant Captain Jack's*

Présentation faite (prénom) (nom)
Déroulé de la présent

Concernant l'évacuation des fluides de la machine à boisson, il me semble que ce ion ont été refait l'an passé.

out à fait c'était réalisé l'année dernière, cependant, cela reste insuffisamment us allons installer un tube plus large pour prévenir tout débordement.

tube sera en PVC ou en aluminium.

VC

n ne peut pas l'installer en inox, comme au niveau de la plonge du Plaza ? en acts de raclette, et une fois sur deux il s'abîme.

us allons examiner si, techniquement, c'est faisable ou non.

Est-il prévu l'installation d'un IBD

Commented [FY1]:

y a un plan de déploiement global sur les IBD qui englobe les QSR ainsi que le nstant il n'est pas encore prévu ici.

Suite, déroulé de la présentation

our ce qui est des dalles de plafond Actuellement, il n'y a pas de dalle sur le x fonctionnalités, phonique et lessivable.

e but du projet est de changer la cellule de refroidissement en raison de son aux fours seront également ajoutés pour remplacer ceux en place.

ue devient l'ancien matériel ?
ont des équipements âgés de plus de 10 ans, ils seront détruits

brice, je souhaiterais savoir s'il existe une alternative concernant le plafond, dalles qui sont actuellement disponibles, et si nous avons la possibilité de modifier le type de dalle envisagé, car il est connu que les dalles se salissent très rapidement de nos jours.

a connaissance non, mais je vais me renseigner auprès du service maintenance

brice, les membres s'inquiétaient du remplacement du tuyau d'évacuation qui, d'après ra refait en PVC. Est-il possible de le remplacer par un tuyau en inox.

falloir s'assurer que techniquement c'est envisageable étant donné que le meuble ne assure que nous avons assez de pente pour utiliser un tuyau en inox.

3 Information des membres de la CSSCT en vue d'un avis motivé ultérieur, sur le projet « SUN » relatif à l'établissement

Déroulé de la présentation cf doc joint par Edouard.

z-vous prévu un parking à poussettes couvert ?

demande a été formalisée mais non retenue dans le cadre de ce programme.

ui peut 'on interpellé ?

CSSCT Parc Opération.

Suivi de la présentation

sente le kiosque restauration

résepte les conditions de travail

.La tenue sera-t-elle identique à celle des kiosks ou sera-t-elle théme land ?

e stade nous n'avons pas encore évoqué ce sujet

el est le débit de l'attraction ?

viron 2300 visiteurs à l'heure

débit de la restauration risque d'être insuffisant.

ème réponse que celle fournie lors du CSE. Concernant l'expansion de Firefly, il nouveaux établissements de restauration qui vont ouvrir. Celui-ci sera le quatorzième. En considérant l'offre globale de l'expansion et les distances entre les différents lieux il n'y a pas d'inquiétude à avoir

est-il envisageable, dès à présent, d'allouer ou de réserver un espace pour la
eneurs petits forestiers car nous faisons face à un nombre considérable de
chambres froides dans le secteur de la restauration.

fectivement, tu as raison, il pourrait s'agir d'un problème. Cependant, nous allons
ainement la base Kuzco et vous dévoiler le modèle opérationnel, qui est
actuellement en phase de rédaction. Cela nous aidera à résoudre ces problèmes de containers.
Cependant, nous pouvons envisager d'avoir un petit espace quelque part pour cela.

Planning prévisionnel présenté par Edouard.

Présentation CRAMIF aura lieu le 06/05 au lieu du 31/05

4 Information des membres de la CSSCT Restauration sur le projet de réhabilitation de la base support des Chariots Gourmands

Déroulé de la présentation cf doc joint par Stéphane

Objectif et contexte

s sommes actuellement en plein processus d'étude, donc, ce que vous observez ici

qui veut dire qu'aujourd'hui nous pouvons intégrer vos remarques, et faire évoluer

erait-il possible d'avoir des plans en A0 pour les présentations à venir afin de
age que sur de petites présentations comme celle-ci ?

era l'emplacement de la Cash Room

us étudions encore le meilleur emplacement possible. Celle existante sera

te aux travaux, l'objectif est de concevoir une Cash Room qui s'harmonise mieux à
cté pour le moment

cash room est essentielle pour nous, car elle fait partie intégrante du projet. Il est
considérons cela comme une étape préliminaire, comme nous l'avons mentionné
plus tôt. Il est crucial que nous ayons une idée approximative de son orientation.

us nous engageons à prendre en compte l'intégralité du contexte, la modification de la
ait sa place dans cette démarche. Nous reviendrons vers lors de la prochaine réunion
avec de plus amples informations.

en est-il de la zone locker

lle sera à l'identique de celle actuellement.

reakroom reste-t-elle inchangée ?

ur le moment oui mais c'est encore à l'étude.

que pour la Cash room nous reviendrons vers vous

us vous présentons ici un Avant-Projet Sommaire, plusieurs points sont encore à enterons les avancés de celui-ci au fur et à mesure.

Reprise présentation zone par zone par Stéphane

r les Portes, la détection de mouvement est utilisée pour l'ouverture et la fermeture, s assurer de la solvabilité du prestataire, car son usage sera très intensif. S'assurer de l'entretien et du contrôle de ces portes

ncernant les portes automatiques il est essentiel de distinguer ce qui se passe à tensif que nous en faisons chez nous. Concernant l'intervention, un contact sera nécessaire pour s'assurer d'une intervention 7/7 en cas de panne.

'en est-il des zones extérieures ?

va prévoir un plan de repérage, réorganiser zone de tri et livraison

Reprise présentation zone par zone par Stephen

N. Cottiaux : accès de la zone, une barrière a été installée pour limiter le flux mais toujours ouverte ?

a barrière permet de bloquer le flux pour la parade mais pas pour la gestion de

ne appro push, attention la porte rapide sera très sollicitée donc quid intervention si pb locage manuel si besoin.

Présentation incidences sociales par Dolène

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

Déroulé de la présentation cf doc joint par Francesca

us sommes en phase Avant-Projet Sommaire les plans présentés ne éserterons les progrès et les ajustements au fur et à mesure de l'avancée du projet

us avons prévu la réhabilitation de la HAVC. (Chauffage, Ventilation et

'ouverture il y aura un nouveau mode de fonctionnement : le paiement

z-vous prévu un changement de métier de salariés ? EDR ou serveur ?

est un sujet qui fait encore l'objet de réflexions.

stratégie est que tous les buffets qui ouvriront ou seront réhabilités soient en

Reprise de la présentation

s toutes nos futures réhabilitations nous intégrerons un buffet enfant.

fait remarquer une erreur P16 + P28 : inversion sur le plan buffet healthy

niveau de la préparation froide nous allons agrandir les chambres
n'est pas définitif.

chef Bruno ayant travaillé sur le projet, pouvez-vous m'assurer que toutes vos
nt été acceptées ?

ui tout à fait

ce qui concerne les chariots de débarrassage avez-vous un modèle bien particulier ? si
s de le déployer su tous les buffets.

est parti de celui de PYM

tivement, nous examinons actuellement la situation des chariots de débarrassage,
er en fonction du marché, de l'ergonomie et des conditions de travail

vez-vous vous assurer que les évacuations soient en aluminium et non en PVC.
al de stockage y-a-t-il un syphon au sol ?

id débarrassage de la vaisselle ? Chariot à niveau constant sera adapté à la

s travaillons sur le point de la vaisselle (solidité et attention au poids)

e sol sera-t-il refais au niveau des buffets de la préparation. Nous avons des
niveau

us les réseaux seront refaits et le sol aussi sera refait. Toutes les problématiques
s et nous allons y remédier.

Présentation des incidences sociales par Kristel

r quels restaurants seront délocalisés les Petits-déjeuners

seront sur l'Auberge de Cendrillon et le Regal View

6 Information des membres de la CSSCT sur le test d'implantation d'un Point de Vente Restauration au niveau de Starport.

Prése
LOUB

Déroulé de la présentation cf doc joint par Arnaud

tit changement concernant le Mocktail, il ne sera pas servi avec la rondelle d'orange

Présentation des incidences sociales pa

els seront les horaires d'ouverture exactement ?

s l'avez en page 5, 13h à 21h ou 14h à 22h

vin sera proposé à la coupe. Sachant qu'ici, les employés sont des EDR, même d'une petite formation ?

ec mes équipes, nous organiserons une formation qui comprendra l'ouverture du joutera une session de formation sur l'art de déboucher les bouteilles de vin et la présentation, ainsi qu'une partie sur les mocktails.

-ce que le mélange des mocktails sera déjà préparé ?

'est déjà préparé et conditionné en bouteilles d'un litre

oncernant le stock de glaçons, j'ai bien saisi qu'ils sont d'abord transportés vers la ands, puis ensuite vers le site d'acheminement final, aurons-nous un stock adéquat pour éviter potentiellement de nombreux allers-retours au cours de la journée

ffectivement le but est d'avoir le stock nécessaire pour minimiser les allers-retours. çon thème est uniquement destiné pour les 2 cocktails sans Alcool.

n guest demande, j'aimerais ajouter des glaçons à mon verre

utilise actuellement la même méthodologie que pour la vente de boisson sur les isis un Coca-Cola, un Fanta ou une bouteille d'eau, ils sont servis sans glaçon, ils resteront suffisamment frais. Nous disposons d'une capacité frigorifique suffisante pour garantir que nos boissons sont servies bien fraîches
Après si le guest consomme sur place et souhaite un glaçon dans son verre nous allons bien entendu le lui servir

votre inquiétude concerne principalement la capacité de stockage des glaçons. tuelle, en ce qui concerne la zone de stockage à l'arrière, nous avons planifié des arrivées spécifiques, notamment pour les réfrigérateurs.
Nous aurons une grande armoire à double porte qui est spécifiquement destiné à accueillir les glaçons.

ncernant la capacité assise de 56 places, comment allez-vous contrôler le flux au

s salariés auront des radios à disposition pour communiquer.

places assises sont-elles couvertes ?

aura des parasols de prévu.

i effectuera le nettoyage du point.

T

meuble de tri ? 2 cms prévus au débarrassage.
ox en place en haut
révoir les n° des points de contacts pour le week-end et férié

7 Additif Réhabilitation des sanitaires du complexe Lucky-Silver

Présentation faite par DE JESUS PINTO Davy

Déroulé de la présentation cf doc joint p

Fermeture du 12 mai au 17 Juillet inclus

DE JESUS PINTO Davy : Toutes les tâches générant du bruit telles que la démolition et l'utilisation du marteau-piqueur seront effectuées durant la nuit. Des bâches seront installées, une double bâche sera mise en place pour créer une zone de décontamination autour de la salle de pause.
Le but est d'impacter le moins possible la cuisine et d'être le plus discret possible

que de coactivité avec les salariés en journée ?

DE JESUS PINTO Davy : Les techniciens et les entreprises vont apporter le matériel, effectuer les travaux, et ils ne quitteront la zone qu'à l'heure du déjeuner. Ils emprunteront le passage au niveau de la plonge.

Reprise de la présentation avec situation actuelle et situation projetée.

ez-vous prévu un curage de la canalisation

DE JESUS PINTO Davy : Oui un curage est bien prévu

8 Visite : The Hollywood Gardens Restaurant / World Premiere

Poteaux de la Queue line numérotés de 1 à 71
Les Potelets seront entreposés dans des chariots avec 16 emplacements
Onet procédera à un nettoyage semestriel par aspiration des plantes artificielles
Nous avons 7 meubles de tri, 3 meubles de machines à café
La ponge a plateau a été remplacée
Les chariots des gobelets sont au niveau du passage collé à l'IBD, il n'y a pas d'emplacement de prévu à cet effet
Searchlight est encore en zone chantier, la fin de celui-ci est prévue pour la semaine prochaine

Fin de réunion à 13H30

