



	Membre légal	Présent
	Membre légal	Présente (Visio)
	Membre légal	Absent
	Membre légal	Absent
	Membre légal	Présente
	Membre expert	Absent
	Membre expert	Absent
	Membre expert	Absent
	Membre expert	Absent
	Membre expert	Présent
	Membre expert (Secrétaire)	Absent
	Membre expert (Secrétaire adjoint)	Présent
	Membre expert	Présente
	Membre expert	Présent
	Membre expert	Absente
	Membre expert	Présent
	Président de la CSSCT	Présent
	Coordinateur prévention	Présent
	Médecin du travail	Absent
	Inspectrice du travail	Absente
	Agent CRAMIF	Absent
<u>SSCT :</u>		
	Représentant Syndical CFDT	Absent
	Représentant Syndical CFDT	Présente (Visio)
	Représentant Syndical CFE-CGC	Absent
	Représentant Syndical CFE-CGC	Présent (Visio)
	Représentant Syndical CFTC	Présent
	Représentant Syndical CFTC	Absent
	Représentant Syndical CGT	Absent
	Représentant Syndical UNSA	Présent (Visio)
	Représentant Syndical UNSA	Absent
	Responsable Relations Sociales	Présente
	Sr Manager Restauration	Présente
	Sr Manager Restauration	Présente
	Sr Manager Restauration	Présente
	Chargé de Projets F&B	Présent
	Chargé de Projets F&B	Présent
	Chargé de projets F&B	Présent
	Chargé de Projet Food Produits	Présente

Copie :
Président, Secrétaire et Membres du CSE

Début de réunion : 09h00

1. Information des membres de la CSSCT sur le projet relatif aux travaux de réhabilitation des comptoirs et à la mise en place de bornes de commandes digitales au resta

Présentation faite

1- Contexte du projet :

Le restaurant Colonel Hathi's Pizza Outpost, situé à Adventureland, fait face à plusieurs enjeux liés à son emplacement exclusif dans cette zone du parc. Le projet prévoit donc l'installation de bornes digitales ainsi que la réhabilitation de la zone comptoir afin d'optimiser les espaces de travail, les équipements et les conditions de prise de commande pour les salariés, tout en modernisant le parcours client.

2- Objectifs du projet - Implantation / Les bornes de commande

Implantation des bornes de commandes digitales sur le restaurant Colonel Hathi's et d'accompagner ce changement en réhabilitant la zone comptoir dans le même contexte comme déjà fait sur Toad Hall et prochainement sur Casa de Coco :

- 10 bornes (2 blocs, un bloc de 6 et un bloc de 4. Avec un passage au milieu)
- 5 comptoirs de remise de commandes dont 1 PMR caisse dédiée et déportée,
- 5 écrans de statut de commandes,
- 4 écrans de cuisine, 2 écrans de production de boisson
- Modification des zones comptoir central et arrière-comptoir.

Les bornes sont intégrées dans un meuble, démontage facile pour la maintenance, elles sont 100% accessibles pour les personnes à mobilité réduite.

ales :

ne

Paiement espèces en caisse dédiée

- Prise en charge des remises et (Meal plan) sur les Bornes.
- Conformité accessibilité
- Filtre des allergènes
- Page d'informations légales
- 3 langues (Fra, Eng, Esp)
- Attribution intelligente du comptoir de retrait les commandes seront dispatcher en fonction de la charge sur chacun des comptoirs.

3- Aménagements complémentaires – Reprise des comptoirs

OBJECTIFS:

- Nouvelle ergonomie du mobilier
- Simplification du nettoyage et de l'entretien
- Flexibilité des installations

Pour la refonte des comptoirs :

Le comptoir avant conservera sa structure actuelle, car il n'est pas inclus dans le projet. En revanche, l'espace sous le comptoir sera réaménagé avec des éléments mobiles et des postes de travail fonctionnels afin d'améliorer l'organisation et de faciliter le travail des Cast Members.

Concernant l'arrière-comptoir, aucun plan définitif n'est encore disponible à ce stade du projet.

3- Aménagements complémentaires – Machines à boissons équipées de machine à glaçons

OBJECTIFS :

- Supprimer les manipulations pour limiter les contraintes opérationnelles.
- Réduire les facteurs de contamination en fermant les circuits d'alimentation et d'évacuation.
- Apporter une solution adapter pour la distribution et l'alimentation de gobelets.

Les fontaines à boissons soda avec distribution de glaçon intégré et il y a aussi une pompe à bière.

Des évacuations en direct, le mobilier est full inox, toutes les armoires froides sont sur des roulettes seront sous les plans de travail pour simplifier l'entretien et le nettoyage.

Plus de manipulation de glaçons, le nettoyage largement amélioré.

Question lié aux bornes ; pas mal de soucis avec les Magic pass.

Est-ce qu'il y a quelque chose de prévu pour résoudre ce problème

Toutes les semaines, un point est réalisé avec l'ensemble des managers des restaurants, qui font normalement remonter ce type d'informations. Cela n'a pas été le cas pour ce problème, mais nous allons voir cela.

Le deuxième point, Le problème de hauteur du comptoir nécessite un abaissement, et le passe-cuisine est également trop profond.

Ces problèmes sont indiqués dans le DUERP, mais n'ont pas été pris en compte d'où notre préoccupation pour les conditions de travail.

Avec la fermeture totale du restaurant, nous avons dû intégrer les travaux liés à ces deux problèmes irritants, signalés dans le DUERP depuis 2021 et que nous reportons à chaque fois.

J'ai bien noté les points que vous nous avez partagés. Plusieurs améliorations vont permettre d'améliorer les conditions de travail.

Sur la partie avant, le problème de hauteur du comptoir reste effectivement présent et n'a pas été intégré au projet à ce stade. Je l'ai bien noté et je pense qu'un retour sera fait sur ce point.

Sur la partie arrière, concernant le passe-cuisine trop profond, je l'ai également noté, même si je ne sais pas encore quelles sont les possibilités d'adaptation sur ce point.

L'objectif de présenter le projet 5 mois avant c'est justement de pouvoir partager sur différentes problématiques.

Pour la lumière est-il prévu de revoir les travaux au niveau des caisses et du comptoir et au niveau de la caisse volante et les bornes?

On intègre WDI et c'est eux qui traitent la partie lumière.

Pour les bornes, vu que c'est un rétro-éclairage, il y a suffisamment de lumière provenant de l'écran. Mais pour la caisse déportée on prend le point.

4- Planning des travaux

Le planning prévisionnel prévoit des travaux sur une durée de 5 semaines, du 8 septembre au 14 octobre, à titre indicatif le restaurant est fermé 37 jours. il y a quatre grandes étapes qui vont commencer à partir de mi-juin.

A 5-6 mois il y a une marge ça nous laisse la possibilité d'apporter des ajustements, puisque le nombre de bornes a été validé mardi dernier.

On va avoir un retour par rapport à nos remontées avant les travaux ?

C'est justement l'intérêt c'est de pouvoir, alors pas forcément au prochain CSSCT Ordinaire mais d'avoir le temps effectivement de faire des retours, des ajustements et de tenir compte des commentaires. Le fait d'avoir 5 mois, ça nous laisse effectivement de la marge sans avoir à travailler dans l'urgence.

pour le comptoir En termes de déclaration de travaux auprès de la mairie, l'élément déterminant est avant tout l'implantation des meubles fixes, dans la mesure où ceux-ci sont susceptibles de modifier les flux de circulation entrants et sortants, notamment en lien avec les cheminements d'évacuation et les issues de secours. Les ajustements ou ajouts envisagés tels que l'éclairage n'entraînent pas de modification de ces flux et ne nécessitent donc pas le dépôt d'une nouvelle déclaration.

4- Organisation des travaux

Le Plan d'Implantation Chantier : En cours de finalisation notamment pour la zone de la terrasse.

Maintien des activités « Délices de Minnie » sans impact identifié à ce jour de l'espace cuisine partagé.

5- Incidences Sociales

Le nouveau fonctionnement prévoit plusieurs rôles en salle et en cuisine :

EN SALLE

Greeter distpatch

- Aiguillage du client selon le moyen de paiement
- Aiguillage après paiement

Caisse déportée

- Rappel des commandes passées sur les bornes
- Remboursements
- Sélectionner les produits en rupture
- Aiguillage après paiement

AU COMPTOIR

Service A l'affichage de la commande à l'écran

- Faire couler les boissons
- Récupérer les produits chauds en fenêtre
- Monter le plateau
- Délivrer la commande et indiquer le statut sur l'écran

Joker, En forte affluence

- Aide à monter les plateaux
- Assure la production froide

EN CUISINE

Cuissons

- Ecran indiquant les quantités consolidées de produits en cours de commande

Assemblage

- Ecran indiquant les quantités consolidées de produits en cours de commande
- Anticipe les produits à mettre à disposition dans la fenêtre chaude

Effectifs CDI au 10 mai 2026 sur le restaurant Colonel Hathi's

- 35 salariés en salle dont 9 CDD (tous en départ fin Aout)
- 17 salariés en cuisine dont 1 CDD
- 3 Sous-chef en cuisine
- 4 Assistants restaurant en salle

Les équipes cuisine et salle seront transférés sur les autres QSR des parcs sur la période de fermeture. Ces transferts respecteront leur emploi et leurs restrictions (en fonction des besoins opérationnels déterminés par WFI).

La prise de congés sera également possible.

Les restrictions seront respectées, que ce soit en termes d'emploi ou de contraintes médicales ou horaires.

6- Plan d'accompagnement

Parcours de formation ouverts et affecté à partir de septembre 2026

Type de Formation :

-**Navigation sur la borne**, concerne toute l'équipe « 59 CM ».

L'équipe sera formée via une formation E-learning d'une durée de 15 minutes.

-**Process salle/comptoir**, concerne « EDR salle, 1er EDR salle, TL, Manager, 43 CM », via une formation E-Learning de 20 minutes + 2 heures d'utilisation de l'outil.

-**Gestion d'un point de vente équipé de bornes**, concerne « TL, Manager, 8 CM », via une formation 1/2 journée en présentiel Animée par un formateur.

-**Universal Desktop pour borne**, concerne « TL, Manager (profil 3), 8 CM », via une formation E-learning d'une durée de 15 minutes.

Suggestion : nous savons que le restaurant Colonel Hathis fonctionne parfois avec des salariés venant du restaurant Cowboy Cookout.

Il serait donc pertinent de les intégrer également au parcours de formation, au même titre que l'équipe de Colonel Hathis.

Oui, en effet ; Normalement, la formation est prévue pour les encadrants et, en fonction des Cast Members polyvalents, nous pourrions élargir le dispositif. D'autant plus que Cowboy est le prochain restaurant prévu sur la liste.

Question concernant les restrictions ?

Il y a deux salariées :

Le premier dossier concerne une Cast Member en contrat de 25 heures en reconversion professionnelle, actuellement en position assise. Elle a passé un diplôme l'année dernière qu'elle n'a pas obtenu, mais elle prévoit de repasser cette année. Un premier contact a déjà été établi avec le service susceptible de l'accueillir dans le cadre de son projet.

Après échange avec elle, nous avons identifié ce qu'elle peut faire et ne peut pas faire. Nous attendons désormais la validation de Thibault ainsi que la reprogrammation de la visite médicale.

Le second dossier concerne une salariée qui représente aujourd'hui une contrainte organisationnelle, mais qui ne devrait plus l'être une après son rendez-vous avec Thibault.

*Pour les deux restrictions, nous sommes en attente du retour du médecin du travail à la suite des visites médicales planifiées.

Je voulais savoir si, de manière globale, concernant le Colonel Hathi, et au regard des différentes problématiques existantes aujourd'hui — notamment celles liées aux égouts, aux remontées d'odeurs, ainsi qu'aux différents sujets déjà évoqués par le passé et qui concernent plus largement plusieurs points de restauration — il est prévu une réhabilitation, une mise aux normes ou une mise en conformité du Colonel .

Est-ce qu'un projet globale à ces sujets est déjà en cours ou à l'étude ?

Est-il possible d'avoir, pour la CSSCT ordinaire du mois de septembre, un point plus détaillé sur l'ensemble des complications rencontrées dans les différents restaurants, notamment celles évoquées précédemment ?

Concernant la partie On Stage, notamment la zone comptoir, ces sujets seront bien traités dans le cadre de cette réhabilitation.

En revanche, pour les problématiques d'écoulement et de remontées d'odeurs en Backstage, cela ne fait pas partie du projet actuel.

La maintenance prévoit généralement plusieurs interventions lors d'une fermeture, notamment sur la terrasse par exemple.

Concernant les toilettes, depuis quelques mois nous faisons de la prévention ; un curage est désormais réalisé deux fois par mois.

Et concernant une solution plus pérenne, au-delà des ajustements ponctuels, est-ce que vous prévoyez un investissement plus important afin de régler globalement les problèmes de remontées liés aux canalisations

_____ iendra lors de la CSSCT ordinaire du mois de juin pour présenter un point sur l'ensemble des actions en cours, principalement sur la cuisine, mais également de manière plus globale sur les actions engagées et la coordination avec les équipes de maintenance.

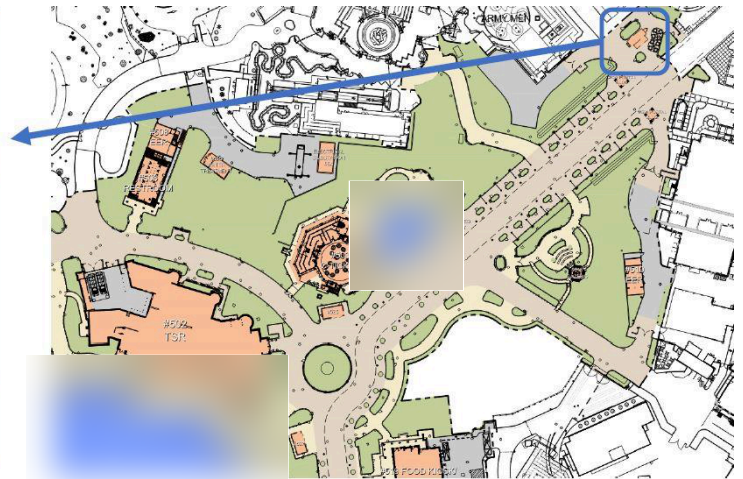
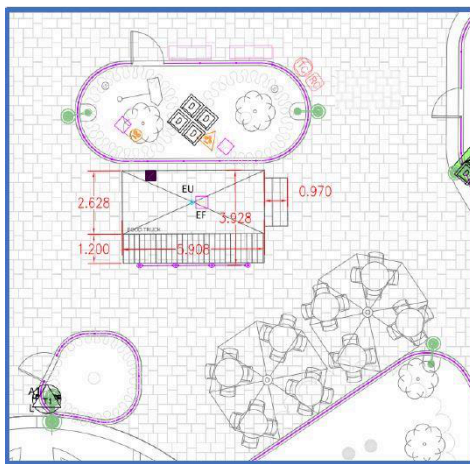
Je verrai avec elle s'il est éventuellement possible d'intégrer, d'ici la prochaine CSSCT ordinaire, des éléments complémentaires sur ce sujet.

2. Information des membres de la CSSCT sur le projet d'implantation du nouveau kiosk FC16 à l'entrée de l'extension DAW

Présentation faite p [redacted] ène

Une nouvelle zone sur « World Première Plaza» a été livrée et accueillera un nouveau Food Truck complétant la flotte existante.

Ce nouveau point de vente aura une terrasse dédiée avec une queue line.



2-Objectifs du Projet

Le nouveau kiosk sera positionné à la place du Food trailer Magnum

L'offre F&B. 4 Cornets feuilletés crème chantilly avec toppings :

- Cornet Feuilleté Mushu: brunoise de kiwi
- Cornet Feuilleté Pua: Brunoise de fraise
- Cornet Feuilleté Pascal: brunoise de mangue
- Cornet Feuilleté Polochon: brunoise d'ananas



2-3 Mobilier terrasse

Mobilier prévu pour la terrasse :

8 tables, 32 chaises, 2 grands parasols.

Poids chaise 8kg

Poids fauteuil 9kg

Poids table 28kg

L'ensemble de mobiliers validés par Safety avec des modifications apportées pour respecter nos standards.

Les tables seront-elles positionnées de manière fixe ou pourront-elles être déplacées ?

Les tables et les chaises ne sont pas fixées et peuvent être déplacées selon les besoins, deux grands parasols fixes sont déjà en place.



Un point avait été soulevé par le médecin du travail lors d'une réunion CSSCT concernant les risques liés à la manipulation des chaises et des tables. Au-delà du poids, une vigilance était demandée sur la conception des dossiers, notamment la partie supérieure, afin d'éviter tout risque de bords tranchants ou affûtés lors des manipulations.

En principe, l'ensemble du mobilier est soumis à validation par les équipes Safety afin de contrôler les risques de pincement et de coupure.

Dans le cadre de la conception des chaises et fauteuils, serait-il possible d'obtenir la confirmation qu'aucun élément ne présente de risque de bord tranchant ou saillant sur la partie supérieure du dossier ?

Aussi concernant le poids de la table 28 K, le déplacement nécessite deux personnes vu le poids.

Oui, ce point sera vérifié

Plan d'intention

- Fenêtres coulissantes
- Réduction de la surface vitrée
- Grilles d'aération (tourelle d'aspiration)
- Raccordements eau (arrivée et évacuation)
- Entretien et utilisation simplifiés des équipements
- Equipements plug & play
- Mise en place d'un nombre suffisant d'attentes techniques pour privilégier la flexibilité de l'offre



Des fenêtres à ouverture contrôlée seront installées afin de limiter les entrées de chaleur en été et les déperditions thermiques en hiver.

Une tourelle d'extraction au niveau de la toiture afin d'évacuer la chaleur dégagée par les armoires positives et négatives, cette installation sera raccordée aux réseaux d'évacuation nécessaires.

L'ensemble des surfaces de travail sera réalisé en inox.

Deux unités de climatisation seront installées afin d'assurer le maintien des conditions de température requises dans le local.

Pour quelle raison une armoire négative est-elle nécessaire ?

Effectivement, les trois armoires seront en positif avec deux moteurs. À titre d'information, ces armoires peuvent être réglées en mode positif ou négatif afin de s'adapter à l'évolution de l'offre, le mobilier est entièrement démontable et conçu sans système de vissage au sol, facilitant le montage et le démontage, toutes les surfaces Lessivables.

Sommes-nous concernés par la loi AGECE ?

Non

3- Incidences sur les Conditions de Travail

- Ergonomie du point de vente (comptoir, fenêtre de distribution, stockage)
- Mono produit pour une mise en place simplifiée et des manipulations simples
- Point de vente abrité et climatisé

4- Incidences Sociales

- Formation aux process et nouveaux matériels avant l'ouverture
- Les labor Standards sont en cours de validation
- Ils déclencheront un ajustement des effectifs des Kiosks avec des CDD et/ou CDI

Sur les conditions de travail, de la capacité de stockage, un monoproduit avec une mise en place simplifiée et des manipulations le plus simple possibles, le point de vente est abrité et climatisé.

Nous sommes actuellement au process et nouveau matériel avant l'ouverture.

les labors standards sont en cours de validation, les premières ébauches ont déjà été

réalisées et sont actuellement en cours d'étude, et un ajustement des effectifs des KIOSKS en cours avec des CDI et ou CDD.

5- Calendrier Prévisionnel

Le démarrage de la construction a commencé en avril 2025.

La livraison est prévue le 1er juin 2026.

L'ouverture est également prévue en juin 2026.

Sur Marie, il y a une difficulté au niveau de l'espace de stockage sec. Est-il possible de rajouter une armoire de stockage ? Un emplacement vide pourrait accueillir cette armoire et éviter le stockage dans le cambro à l'extérieur.

-Aussi sur les trois point de vente Chez Marie, Toulouse, Berilioz, L'entrée est bien signalée sur les trois accès, mais la sortie n'est pas clairement identifiée. Cela crée de la confusion, les clients arrivant parfois des deux côtés.

Il manque une signalétique extérieure indiquant clairement la sortie afin d'éviter les erreurs de circulation. Actuellement, certains clients entrent par la sortie, ce qui perturbe le flux d'entrée et de sortie.

-Nous avons aussi des remontées concernant le manque de staff pour la production au Kuzco prod. Ils font souvent appel à l'aide de l'équipe kiosks, ce qui met également ce dernier en difficulté. Serait-il possible de revoir les labor standards ?

Une position pour la plonge a été ajoutée, aussi l'objectif est de passer à une amplitude plus large.

Concernant le point évoqué lors de la dernière réunion relatif à la difficulté de nettoyage de la machine à chantilly, y a-t-il eu des avancées ou des solutions identifiées ?

Une nouvelle machine, reçue la semaine dernière, est actuellement en phase de test à l'atelier afin de valider sa facilité d'utilisation, son nettoyage, sa maintenance et le processus de montage.

Il est nécessaire d'adapter le matériel à l'offre, à titre d'exemple, une solution de dépannage d'urgence a été mise en place grâce à la mise à disposition d'un réfrigérateur par les Chariots Gourmands afin d'assurer le stockage des nouveaux beignets au restaurant Silver Spur.

Dans cette optique, un inventaire des matériaux a récemment été réalisé

Question sur le prochain ordinaire CSSCT et la date de l'envoi de l'ordre du jour

Normalement, la réunion ordinaire est prévue le 15 juin, et l'ordre du jour doit être envoyé au plus tard le 1er juin.

Fin de réunion à 10h10