

Membre légal	Absent
Membre légal	Présente
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 (Visio)
Membre expert	Présent
Membre expert	Absente
Membre expert	Présent

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

SSCT :

Représentant Syndical CFDT	Absent
Représentant Syndical CFDT	Absente
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	Absent
Représentant Syndical CGT	Absent
Représentant Syndical UNSA	Présent (Visio)

Responsable Relations Sociales	Présente
Sr Manager Restauration	Présente
Chargé de Projet	Présent
Sr Manager Planning	Présente
Chargé de Projets F&B	Présent
Chargé de Projets F&B	Présent

Copie :

1. Information des membres de la CSSCT sur le projet de réhabilitation des salles de repos: Bâtiment Timon, Star Tours et Meet Mickey

Aujourd'hui, je suis là pour vous présenter la réhabilitation totale de trois salles de repos sur le parc Disneyland :

On a choisi trois tailles différentes. Une toute petite et moyenne et une grande, afin d'avoir des points de repère par rapport au prochain projet.

Nous gagnons quelques places suite à l'aménagement, pour atteindre au total 10 places assises au Bâtiment Timon, Star Tours « 19 place assises » et Meet Mickey « 36 places assises ».

Les trois projets vont commencer en même temps, à partir du 27 août et se terminer avant fin septembre.

Chaque break room aura un planning spécifique qui sera communiqué et partagé dans les briefings, assistantes de départements, affichage ... etc.

Ils seront équipés d'une kitchenette, avec un frigo et un micro-ondes, en nombre variable selon la taille et la fréquentation.

Pas de thématique Disney.

On a travaillé avec le même bureau d'études qui est spécialisé dans la restauration collective. Qui a réalisé l'extension des cafétérias Dreams et imagination.

Y a-t-il un é [redacted] nouve lles breakroom ?

uniquement dans les breakroom possédant un écran avant la rénovation.

Avez-vous prévu des matériaux robustes et résistants pour les kitchenettes, la robinetterie et les autres équipements ? En effet, ce type de matériel se dégrade rapidement après seulement quelques mois d'utilisation.

Malgré l'attention portée au choix de matériaux résistants, une maintenance préventive renforcée devra être mise en place en parallèle afin de limiter les dégradations et de garantir leur durabilité.

Nous travaillons actuellement avec les équipes en charge des distributeurs afin d'identifier des solutions pour mieux les sécuriser, dans l'objectif de limiter les dégradations et la casse.

Proposition, mettre un panneau indiquant le bon usage et le respect des matériaux ?

il existe déjà des message et Il serait peut-être judicieux de mettre, à l'entrée de chaque

breakroom, un message rappelant : « C'est votre espace, respectez-le »

Effectivement des affichages à l'entrée des breakroom seraient pertinents, avec les coordonnées de la maintenance, des équipes propreté, etc., afin que les Cast Members aient le réflexe de signaler toute anomalie.

Dans le cadre de la rénovation du sol, notamment le choix d'un matériau adapté, antidérapant et résistant à l'humidité, afin d'éviter de reproduire des risques d'accidents liés aux glissades, notamment lorsque le sol est mouillé par le passage des pieds ?

On met du lino imitation parquet.

C'est le cas. Comme pour les travaux réalisés dans nos espaces de restauration collective, tous les matériaux ont été choisis pour résister à une forte fréquentation, tout en garantissant la sécurité des Cast Members.

Est-ce qu'il est prévu d'améliorer l'éclairage, notamment avec une lumière plus proche de la lumière du jour, afin de favoriser le confort des salariés pendant leurs moments de repos ?

Les trois breakroom seront entièrement rinnovées, y compris les plafonds, et seront équipées d'un éclairage LED.

Un autre point concerne le manque de prises pour recharger les téléphones. Serait-il possible d'augmenter le nombre de prises électriques et d'intégrer des prises USB-C, ainsi que des stations de recharge sans fil ?

Cela apporterait un vrai confort aux Cast Members et pourrait être envisagé dans le cadre des nouvelles rénovations.

Des prises supplémentaires sont déjà prévues dans les trois breakroom. Les prises USB-C pourraient également être étudiées, mais tout le monde n'a pas encore de téléphone compatible USB-C.

D'un point de vue électrification, il serait peut-être préférable de prévoir des sorties USB-directement intégrées à la prise

Cela pourrait être un point à étudier pour les prochaines rénovations. On pourrait éventuellement faire un test dans un premier temps, puis envisager de le généraliser par la suite.

Les travaux commenceront en même temps pour les trois breakroom et seront réalisés en simultané.

-Pour TIMON, un espace de remplacement est prévu pendant les trois semaines de travaux. La salle de repos du Ticketing, située juste en face et récemment réaménagée, pourra accueillir les Cast Members pendant cette période.

-Pour Star Tours, l'aire de fraîcheur située à la sortie pourra être utilisée pendant les travaux. Les toilettes resteront accessibles.

-Pour MEET MICKEY étant plus éloignée de Dreams, une breakroom temporaire sera mise en place fin août, avec un espace break et des sanitaires. Elle sera retirée une fois la nouvelle breakroom ouverte.

J'ai une remontée concernant les tabourets : ils font beaucoup de bruit lorsqu'ils sont déplacés. Est-il possible d'intégrer des patins sous les pieds afin de réduire le bruit ?

Le nouveau mobilier est du mobilier de restauration en plastique. Il devrait donc être moins bruyant. On le retrouve notamment à Baloo, dans la partie rénovée de la véranda.

Je voudrais revenir sur le point des prises USB-C et des systèmes de recharge sans fil. Dans la mesure du possible, ce serait intéressant de pouvoir tester ces solutions, au moins dans l'une des breakroom. Cela permettrait de voir si ces équipements répondent aux besoins des salariés et d'apporter des améliorations lors des prochaines rénovations.

Concernant le backstage Pirate et leur breakroom, est-ce qu'il y a un projet prévu pour leur aménager une vraie breakroom ?

C'est un projet qui doit être intégré à une réhabilitation globale de Pirate. Aujourd'hui, la breakroom est dans un modulaire qui ne pourra pas être réinstallé s'il est retiré. Il faudra donc prévoir une construction en dur lors d'un futur projet de réhabilitation du site.

Donc, ce n'est pas prévu dans l'immédiat ?

Non, pas dans l'immédiat.

En attendant, est-ce qu'on ne pourrait pas simplement rénover le modulaire existant ?

Le modulaire est en bon état et fonctionnel. Le principal problème est simplement qu'il est trop petit par rapport au nombre de personnes. Le sol a été refait récemment, l'ensemble est propre et les toilettes sont fonctionnelles.

2. 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 restaurant Colonel Hathi

Les points précédents restent inchangés concernant les 10 bornes.

En revanche, le seul point restant concerne l'éclairage, qui doit être adapté par l'équipe WDI afin d'être conforme.

Concernant la question qui avait été soulevée lors de notre CSSCT ordinaire concernant la hauteur du comptoir qui est actuellement de 104 cm. Cette problématique ne sera pas traitée dans le cadre du projet actuel.

Nous avons toutefois échangé avec l'ergonome, qui a confirmé qu'en l'état, l'exploitation pouvait se poursuivre jusqu'à la hard réhabilitation de la location.

La Safety a demandé la mise en place d'un repère sur le chariot des plateaux afin d'indiquer la limite maximale de chargement des plateaux.

Cette marque permettra de garantir un niveau de remplissage constant, d'éviter la surcharge des plateaux et tout débordement.

Cette limite sera matérialisée directement sur le chariot et indiquera clairement le niveau maximal de chargement à ne pas dépasser.

Suite aux remarques de la dernière CSSCT, un petit décaissé sera réalisé au niveau de la fenêtre du comptoir arrière donnant sur la cuisine afin d'aligner les deux comptoirs à 90 cm et d'améliorer l'ergonomie du poste de travail.

Dans le cadre de l'amélioration des conditions de travail en cuisine, il y a 3 points :

-l'implantation d'un PHU (meuble de maintien au chaud) constitue une amélioration.

Cet équipement permet également de mieux préserver la qualité des produits grâce à un maintien en chaleur sèche, adapté à ce type de préparation.

-Le cuiseur à pâtes actuel sera remplacé par un nouvel équipement doté notamment d'un système de relevage automatique. Ce dispositif, similaire à celui installé sur Bella, permettra de faciliter les manipulations et d'améliorer les conditions de travail de l'opérateur.

Ça va être un nouvel équipement ou du recyclage ?

Oui, c'est un équipement neuf qui viendra remplacer l'équipement actuellement en place

-Le troisième point concerne l'amélioration des conditions de travail en cuisine. Compte tenu de l'espace contraint, une table bain-marie dédiée sur la zone de préparation avec une zone d'assemblage.

Cette table sera mobile et facilement déplaçable.

Les bains-marie seront intégrés directement dans la table, comme cela a déjà été réalisé sur le restaurant Nordic Crowne.

Concernant le cuiseur à pâtes, y a-t-il deux paniers ? Et est-ce que les paniers sont plus légers que ceux de Bella ?

Oui, le cuiseur à pâtes sera équipé de **deux paniers**, qui seront un peu plus légers que ceux de Bella avec un système de relevage intégré.

Y a-t-il une formation prévue ?

On pourra prévoir une formation sans difficulté. Notre fournisseur pourra accompagner si besoin.

Le planning des travaux reste inchangé : fermeture le 8 septembre pour 5 semaines, dernier jour de travaux le 14 octobre et réouverture le 15 octobre.

La pâtisserie « Les Délices de Minnie » reste ouverte : aucune incidence sur ses opérations.

Le plan d'implantation de chantier a été ajusté par rapport à la version précédemment transmise.

Les travaux de maintenance auront un impact sur la terrasse : celle-ci ne pourra finalement pas être exploitée.

Les équipes de Custodial, Entertainment... et l'ensemble des unités impactées ont été prévenues que la terrasse ne sera finalement pas exploitée.

Une inquiétude concerne le retrait des bahuts/congélateurs, remplacés par des tiroirs, notamment sur l'espace de circulation. Ce point a-t-il bien été pris en compte ?

Pour compenser leur emprise, un retrait d'environ 12 cm sera réalisé au niveau du comptoir, afin de préserver au mieux l'espace de circulation.

Ce point reste à surveiller, car l'augmentation du flux liée aux bornes pourrait compliquer la circulation des Cast Members au niveau du comptoir.

Les trois meubles à six tiroirs permettront de répartir les produits par zone. Ainsi, chaque opérateur pourra accéder aux éléments de son côté, limitant les croisements de flux à deux opérateurs maximum.

Sachant aussi que le matériel est flexible : les tiroirs peuvent être positifs ou négatifs, ce qui permet d'adapter le stockage et de répondre aux besoins opérationnels.

Si jamais il s'avère qu'effectivement ces tiroirs sont problématiques, est-ce qu'il y aura toujours possibilité de remettre les congélateurs bahuts en attendant ?

C'est possible, mais cela réduirait l'optimisation du poste : les plateaux devraient de nouveau être posés sur le comptoir, avec davantage de manipulations et une efficacité moindre.

Il faut anticiper cette éventualité en prévoyant les alimentations électriques nécessaires. Cela permettra de conserver une certaine flexibilité si les meubles doivent être remplacés ou déplacés.

Une réclamation de nos économes concerne leurs tenues. Avec les fortes chaleurs, les tenues noires sont particulièrement inconfortables. Pourrions-nous étudier la possibilité de les faire évoluer afin d'améliorer leur confort ?

Ce n'est pas le sujet du Colonel Hathis, mais Je prends le point et je verrai avec les équipes concernées pour étudier les possibilités d'évolution des tenues des salariés.

Concernant l'équipe durant la fermeture de 5 semaines ?

les affectations seront réparties selon les besoins, avec possibilité de CX ou Shadow pour les salariés qui le souhaitent.

Aucun changement par rapport à la dernière présentation.

Aussi les équipes pourront se rendre dans des restaurants déjà équipés de bornes pour pratiquer, en complément des formations spécifiques.

Durant mes co [redacted] placera en tant que chef d'établissement
restauration jusqu'au 16 a [redacted] tir du 17 août.

Fin de réunion à 10h10
Merci, bonne fin d'été et bonnes vacances à tous !