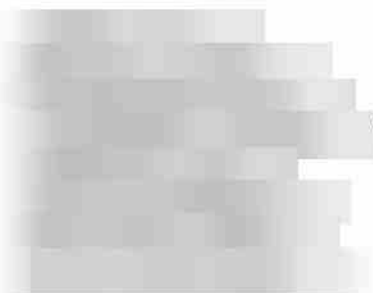


**Compte-rendu de la réunion des référents de proximité
Etablissement Hôtels Spécifiques
23 Juillet 2024**

Début de réunion : 13 h 30

Fin de réunion : 15 h 30

Liste des référents de proximité :



(Visio)



Représentants de la Direction :

Chef d'établissement
Responsable Relations Soc

1. Points d'information du Chef d'établissement

- Le Chef d'établissement revient sur l'information de la panne informatique mondiale qui a un peu perturbé certaines de nos opérations, mais globalement cela a bien été géré. Communication de l'Entreprise à l'attention des utilisateurs sur quoi faire et ne pas faire. Il y a encore à date des choses qui ne sont pas tout à fait fonctionnelles mais elles sont en cours de résolution.
- Le Chef d'établissement informe du lancement d'un Speakeasy ou Bar caché éphémère au sein de l'hôtel New York à compter du 24 juillet. Pas de plan de communication particulier auprès de nos guests, cela se fera par le biais du bouche à oreille. Créneau 18h00 – 23h00 – 23h00 au 6^{ème} étage, pour une capacité de 50 guests. Il sera opéra par les équipes du Bar de l'hôtel.
- Le Chef d'établissement fait un point sur les travaux en cours au sein de l'établissement et notamment au niveau de la zone d'entrée de l'hôtel Newport Bay Club : changement des candelabres, élagage des arbres, mise en place rampe d'accès ADAP (reste garde-corps à installer) et reconfiguration de la séquence d'entrée afin de la rendre plus simple en termes de compréhension pour les guests : porte du milieu pour l'entrée et portes latérales pour la sortie.
- Le Chef d'établissement fait état de la mise en place d'une rotation jour/nuit au sein des équipes du Front Office. Celle-ci se fera sur la base du volontariat avec une alternance période de jour et de nuit comprise entre 4-6 mois. L'objectif pour le salarié étant de lui permettre de développer ses compétences sur les activités de nuit et de parfaire sa connaissance du secteur.
- Taux d'occupation actuel en dessous des prévisions. C'est une situation que l'on constate sur tous les sites hôteliers de manière générale en France. Nous devons rester vigilants dans notre manière de piloter l'activité opérationnelle (ajustement du staffing au regard du besoin et de nos dépenses).

- Titres de transport pendant les JO :




Remboursement Transport

Vos titres pendant les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024

Du 20 juillet au 8 septembre 2024, les ventes de l'abonnement **Navigo Hebdomadaire** seront **temporairement suspendues** par Île-de-France Mobilités.

Si vous achetez habituellement ce titre de transport, **nous vous invitons à anticiper** et à choisir la solution la plus adaptée pour vous.

Vous pouvez par exemple opter pour un forfait **Navigo Mensuel** ou un **Navigo Annuel**.
 Pour ceux d'entre vous qui feraient le choix d'utiliser leur véhicule personnel, vous avez également la possibilité de bénéficier de **défraitements kilométriques**, (sous conditions).

Notre plateforme **Tools** reste à votre disposition 7j/7 et 24h/24 pour répondre à un maximum de vos questions.

-Communication « Anticipez vos déplacements durant JO » sur The Hub parue et résumant les informations à retenir afin de vous organiser au mieux dans cette période particulière.

Effectifs

La Responsable des Relations Sociales a transmis les dernières données relatives aux effectifs :

Effectifs au 31 Mai 2024

EBHotels spécifiques (Hotels New York et Newport)

	31/05/2024	31/05/2024	31/05/2024	31/05/2024	
	CDD				Grand Total
	Féminin	Masculin	Féminin	Masculin	
			8	21	29
AMA	1		31	51	83
	1	3	56	100	160
NCA	36	25	365	470	897
TOTAL	38	28	461	642	1169

	AMN		NCA		
Dont Alternants	Féminin	Masculin	Féminin	Masculin	Total
Apprenti	1	3	3	2	9
Total	1	3	3	2	9

Effectifs au 30 Juin 2024

EBHotels spécifiques (Hotels New York et Newport)

	30/06/2024	30/06/2024	30/06/2024	30/06/2024	
	CDD				Grand Total
	Féminin	Masculin	Féminin	Masculin	
			8	21	29
AMA	1		31	51	83
AMN	1	3	56	107	169
NCA	52	32	365	469	919
TOTAL	54	35	461	648	1200

	AMN	AMN	NCA	NCA	
Dont Alternants	Féminin	Masculin	Féminin	Masculin	Total
Apprenti	1	3	3	2	9
Total	1	3	3	2	9

Rebondissant sur ces chiffres, le Chef d'établissement s'étonne d'une réclamation faisant état d'un manque significatif d'effectif, ce qui à sa connaissance n'est pas le cas à fortiori dans un contexte de taux d'occupation plus faible que prévu au budget et au forecast. De plus, la fermeture du Yacht Club a permis de réaffecter des Cast members back et front au niveau du Cape Code et du Downtown. Il indique que toutes les reqs de remplacement nécessaire ont été ouvertes et qu'il y a eu par ailleurs un recrutement important de CDDs pour faire face à la période de congés d'été. Il précise d'ailleurs que le besoin en CDD ayant été déterminé en fonction d'un taux d'occupation prévisionnel plus fort que ce qu'il n'est aujourd'hui, certains départements sont plutôt en sureffectif.

Actualité sociale :

- ✚ Faisant suite à la campagne de préinscription en crèche de mars dernier, Disneyland Paris poursuit son engagement en faveur de la parentalité et vous propose une deuxième période de préinscription : du 1er juillet au 31 août prochain.
- ✚ Négo NAO à venir sur septembre.

2. Echanges sur les réclamations remontées par les référents de proximité en application de l'accord CSE selon les thématiques & sous rubriques identifiées.

- Divers : Points Opérationnels

-Il a été remonté auprès du Chef d'établissement qu'il semblerait que le nombre de tablettes présentes au sein du restaurant Cape Cod ne soit pas en adéquation avec le nombre de couvert réalisé (800 couverts VS 5 tablettes), et de voir la possibilité d'augmenter le nombre de tablette pour améliorer les conditions de travail des salariés. Le Chef d'établissement a rappelé que le rôle du Référent de proximité est exercé au quotidien dans le cadre de leurs échanges réguliers avec le management. Ce point aurait donc dû être abordé auprès du Manager voire du Sr Manager concerné. Il est indiqué que des tablettes ont été commandées et à ce jour en attente de livraison.

- Concernant le manque de certaines pièces de costume, le Chef d'établissement précise que l'indisponibilité d'articles de costumes dans certaines tailles n'a pas de lien avec le changement d'horaire du costuming. Nous avons au NPBC des challenges de disponibilité sur les pantalons hommes. Sur les chemises la disponibilité est bien meilleure. Un point d'attention particulière est porté sur la disponibilité des vestes de cuisine de sous-chef au Newport Bay Club. En effet, du fait du renouvellement des effectifs, certaines tailles sont plus demandées. Le stock a été réajusté pour avoir plus de disponibilité sur les grandes tailles de veste sous-chef. Il est précisé que les costumings d'hôtels n'ont que peu de visibilité sur les délais de livraison des commandes passées. Cela fait l'objet d'un point de suivi régulier avec le Costuming Central.

Concernant la sécurisation des housses : Le CE précise que les housses se trouvent dans le Costuming, et un Cast member Costuming est toujours présent dans le costuming de l'ouverture à la fermeture. Il est néanmoins rappelé qu'il ne doit pas y avoir d'objet de valeur ni de sac à main dans les housses. Chaque service doit donner aux CMs de leur équipe la possibilité de sécuriser les effets personnels de valeur (armoire fermée, locker casque). En cas de signalement de disparition dans une housse, cela est géré de plusieurs façon : dans un premier temps le Team leader Housekeeping est appelé au costuming pour vérifier avec le cast member que sa housse soit présente et qu'il n'a pas deux housses présentes à son nom. Bien souvent le Cast member a deux housses ou alors il a une seule housse mais celle-ci a été bougée de place simplement. Dans le cas d'une vraie disparition (les équipes HSK vérifient si l'article n'a pas été rapporté, (ce qui est plus facile avec la nouvelle application), et alertent RESORT PATROL de la disparition. Un dépôt de plainte peut être réalisé en fonction de la valeur de l'objet disparu.

- Concernant la mise à disposition des nouvelles vestes show cooking pour les encadrants en cuisine, le Chef d'établissement précise que la veste est une veste standard de location Magic Rambo qui est utilisée dans de nombreux restaurants en France et selon les retours de Magic Rambo, il n'y a pas de

remontée négative. Nous avons principalement des retours positifs et quelques remarques sur la coupe.

-Les référents de proximité interpellent le Chef d'établissement sur le contrat de nettoyage prévu pour l'entretien des vestiaires de l'établissement, qui n'est pas respecté, et donc que cette tâche retombe sur les salariés de l'établissement. Le Chef d'établissement indique qu'il y a une véritable attention des équipes Housekeeping et de notre prestataire de nettoyage Atalian sur ce point. Pour le Newport Bay Club, il a constaté que c'était vraiment mieux. Il précise que des rappels sont faits régulièrement sur le sujet. Comme rappelé à de nombreuses reprises, la propreté de ces lieux dépend principalement de l'attitude et du respect par les utilisateurs. Des rappels sont également faits en ce sens aux équipes de DLP et des sous-traitants utilisant cet espace.

- Concernant une des réclamations reçues, et après demande de clarification par le Chef d'établissement, il est question de la position d'accueil des clients dite « Matelot » opérée dans le hall d'entrée de l'hôtel NBC. Le Chef d'établissement rappelle que l'accueil des clients fait partie de nos missions en tant qu'hôtelier et ce quelle que soit notre activité. En tant que de besoin, il est donc possible de faire appel à certains cast members d'autres locations pour aider à la tenue de cette position qui est très appréciée de notre clientèle. Les CMs apprécient eux-mêmes cette expérience ponctuelle.

- Formation : e-learning

-Le Chef d'établissement rappelle que les formations réglementaires / liées au poste de travail / l'emploi sont à réaliser sur les heures de travail et non en dehors des heures de travail. Comme indiqué lors de la réunion du 28 mars dernier, et selon les hôtels, des salles de réunion ou bureaux vacants peuvent être utilisés pour faire des formations en E.learning avec des tablettes qui ont été mises à disposition pour chacun des départements par la Direction de la formation.

- Durée du travail : changement de shift

-Concernant la demande de rappeler les modalités liées au changement de shift, le Chef d'établissement précise que celles-ci sont consultables sous le HUB / cast life / espace RH / Relations sociales / dans nos dispositions conventionnelles / Chapitre 7 : Durée du travail / Section 4 : changement de planning des cast members non-cadre.

- Durée du travail : affichage des plannings

-Le Chef d'établissement rappelle que compte tenu de la transformation digitale de l'Entreprise et pour plus de fluidité et de gain de temps pour les équipes concernées, l'affichage des plannings se fait désormais de manière digitale via l'application KRONOS avec une possibilité pour les salariés de consulter leur planification sur l'application mobile ou sur demande auprès de leur hiérarchie.

- Emploi / Contrat de travail :

-Pour faire suite aux questionnements des référents de proximité, le Chef d'Etablissement a rappelé comme indiqué lors de la précédente réunion que le rôle de Responsable de Permanence fait partie des missions incombant aux Teams Leaders Expérimentés. Cette mission, qui est également remplie par les managers, est attribuée en rotation à l'ensemble des équipes. Concernant l'exception des Sous-Chefs, le Chef d'établissement indique que cela est plus compliqué pour cette population notamment pour des questions de Food Safety en raison du fait qu'ils soient amenés à traverser l'hôtel en tenue de cuisine. Un référent de proximité demande s'il est possible de prévoir une rotation des sous-chefs de cuisine le soir sur le Newport Bay Club, dans l'hypothèse où l'effectif présent le permettrait. Le Chef d'établissement fera le point avec le Chef de cuisine sur ce sujet.

-Les référents de proximité ont souhaité avoir des précisions sur les modalités des transferts des cast-members entre le banquet du Newport Bay Club et celui du New York

Le Chef d'établissement a rappelé en préambule que les cuisines des Centres de Convention des deux hôtels ont un manager unique. Depuis quelques mois, nous avons mis en place une entraide mutuelle entre les deux cuisines des banquets. En cas de besoin opérationnel ponctuel, il peut arriver que certains cast members travaillant au banquet du HNY ou du NBC soient transférés sur le même emploi afin de venir en renfort de l'une ou l'autre de ces équipes. Le choix est fait en fonction des disponibilités du staff et du besoin. Il n'y a pas de critères précis car tous sont concernés par ces transferts.

Il n'y a pas de volontariat car l'équipe de permanents est petite et tous sont concernés. Ce mode de fonctionnement est voué à continuer pour permettre à nos Cast members de l'équipe cuisine Banquet de travailler sur son corps de métier et de limiter le recours à l'intérim et au transfert vers d'autres équipes.

La prochaine réunion des référents de proximité aura lieu

Le jeudi 26 septembre 2024 à 10 h 00,

Les éventuelles réclamations devront parvenir au Chef d'établissement
au plus tard le 07 septembre 2024.

Fin 15h30

Chef d'Etablissement
Hôtels Spécifiques



