

Compte-rendu de la réunion des référents de proximité
Etablissement Services Techniques-Ateliers Centraux-Horticulture
26 novembre 2024

Début de réunion : 9h

Référents de Proximité :

		P
		P
	MY KHANH	P
		P
		P
		P
		P
		P
		P
		P
		P
		A
		A
		P
		A
		P
LA BONTE		P
		P
		P
		P
		P
		P

1. Points d'information du Chef d'établissement

- **Sujets d'actualité**

- Sujet d'actualité sociale

[REDACTED] rappelle les éléments du mémo communiqué sur l'organisation de

Il indique également qu'une réunion Restauration de nuit aura lieu le 7 janvier 2025.

Les Référents de proximité remontent des soucis concernant la restauration côté Hotels.

Le Chef d'établissement prend le point.

Les Référents de proximité remontent encore des soucis au niveau de la paie pour les salariés de nuit notamment.

[REDACTED] indique qu'un passage des équipes paie a eu lieu de nuit et qu'une nouvelle éoorganisée pour les autres Territoires. Ces rencontres ayant pour but de donner quelques informations sur le fonctionnement de la paie, sur la construction du bulletin de paie...mais pas pour objectif le traitement des problèmes personnels de chacun.

Les Référents de proximité demandent s'il serait possible d'obtenir une adresse mail privilégiée pour les Cast Members de la maintenance de nuit.

[REDACTED] it ensuite un point sur les sujets d'actualité suivants :

Forum retraite :

Forum retraite organisé dans le Hall du bâtiment Baloo, le 12 décembre 2024 entre 11h et 16h30.

Liste des intervenants :

- La CNAV (Caisse Nationale d'Assurance Vieillesse)
- [REDACTED] plémentaire AGIRC-ARRCO)
- [REDACTED] et Retraite Entreprises (PEE, PERECO)
- [REDACTED] utu
- Willis Towers Watson, cou [REDACTED] te par capitalisation et PERO)
- L'équipe Disney Cast Life Ears)
- Les Ressources Humaines
- Le Crédit Mutuel

Soir [REDACTED]

Les soirées Cast Members pour Noël auront lieu les 12,17 et 19 décembre de 19h30 à 23h30 dans le Parc Disneyland.

- **Point sur les effectifs**

[REDACTED] indique qu'au 31 octobre 2024, l'établissement comptait 1928 salariés :
nt 298 femmes et 1 528 hommes

- 102 CDD, dont 23 femmes et 79 hommes

Dont 75 apprentis.

		31/10/2024	31/10/2024		
	CDD	CDD	CDI	CDI	
	Féminin	Masculin	Féminin		
CAD	5	6	112	256	379
AMA			62	281	343
AMN	8	10	67	465	550
NCA	10	63	57	526	656
TOTAL	23	79	298	1528	1928

Information des Référents de Proximité sur la période de prise du congé principal ainsi que sur l'ordre des départs en congés payés 2024/2025

Cf. Note jointe en annexe à ce compte-rendu et qui fera l'objet d'un affichage.

Il est précisé que les congés payés acquis du 1^{er} juin 2023 au 31 mai 2024 us tard avant le 31 mai 2025. Après cette date, les congés payés non pris seront perdus.

La période de prise des congés principaux est fixée du 1^{er} mai 2025 au 31 octobre 2025. Durant cette période, chaque salarié devra prendre au moins 10 jours ouvrés consécutifs de congés.

Les dates de départ souhaitées sont recueillies cette année, du 15 janvier au 15 février inclus.

Ces périodes sont distinguées qu'il s'agisse du congé principal ou de la 5^{ème} semaine puisque les périodes de prise sont différentes et identifiées comme telles :

- Prise du congé principal : période de référence du 1^{er} mai 2025 au 31 octobre 2025
- Prise de la 5^{ème} semaine : période du 1^{er} novembre 2025 au 31 mai 2026.

2. Echanges sur les réclamations remontées

- Emploi (Freeze Plan / Postes ouverts/Missions)

Les Référents de proximité remontent le fait que dans certains services des postes n'ont pas été pourvu durant le freeze plan. Ils demandent où en sont ces postes.

Il est expliqué qu'un comité de recrutement est organisé tous les mois. Il se tient le 1^{er} novembre.

Dans ce cadre différentes positions seront présentées :

- 3 positions Ride T2 en CDI
- 1 position Contrôle commande de nuit en cours de recrutement
- 1 position Ride T1 en CDI
- 1 position contrôle commande en CDD

- 1 position Sow CDI
- 1 position Audio CDI
- 1 position Show CDI sera présentée au comité du 27/11

joute que les postes de coordinateur travaux permettent de

épond qu'il est difficile de justifier dans les équipes le fait qu'il y ait des veaux, alors qu'ils ont des postes qui leur manque.

joute que sur le service maintenance cuisine, il y a pas mal de

xplique que les postes sont ouverts mais le problème est d'avoir t de venir sur DLP. Une analyse est en cours pour comprendre ce qui bloque.

Les Référents de proximité demandent si suite à l'annonce du déploiement d'un nouveau logiciel de saisie des heures, en remplacement du logiciel CTT, une formation va être prévu pour les Teams Leaders.

ond que cela est prévu dans le planning, mais que pour le moment . Ce sont les US qui gèrent cette partie formation, qui sera assurée par un partenaire externe, mais en français.

Les Référents de proximité demandent au chef d'établissement de préciser la procédure de recrutement utilisée pour le poste de manager building. En effet, cet emploi n'a pas été publié sur le portail Disney Careers, ce qui suscite une frustration parmi de nombreux salariés qui auraient souhaité postuler.

appelle que deux postes étaient ouverts :

un poste de Manager Maintenance Building & Theming et un autre poste de Senior Manager Building & Theming.

- Pour le premier poste, 33 candidatures ont été reçues (18 externes et 15 internes). Parmi les candidats internes, 4 sont d'ailleurs arrivés en entretien final.
- Le recrutement du Senior Manager réalisé simultanément à celui du Manager a lui débouché sur une promotion interne au sein de la même Direction, ce qui nécessitait son remplacement.
- Les entretiens finaux ayant permis d'identifier deux profils ayant les capacités d'assurer avec succès ce rôle de Manager, il a été décidé de procéder à ces deux nominations. Cela n'exclut en rien la possibilité d'ouvrir les prochains postes au recrutement interne et/ou externe».

Les Référents de proximité expliquent qu'ils savaient 6 mois à l'avance qui serait nommé, sans passer par Disney Careers, ce qui a généré beaucoup de frustrations.

Les Référents de proximité remontent le fait qu'ils ont l'impression que certaines personnes sont promues, avant même l'ouverture du poste.

indique prendre le point et se renseigner sur le sujet.

Les Référents de proximité demandent à ce que les règles de recrutement soient clarifiées et suivies, estimant qu'il y aurait du copinage au sein de l'Etablissement.

- Représentants du personnel

Les Référents de proximité souhaitent attirer l'attention sur les remarques récurrentes formulées par l'encadrement concernant la gestion des délégations des élus et désignés syndicaux dans l'établissement.

se dit surpris de ce constat, car il y a beaucoup d'échanges avec les
ande des éléments précis.

dique qu'il y aurait eu des commentaires et des plaisanteries sur
e des demandes de justification.

xplique qu'il rappellera les règles des heures délégation aux

- Divers

- Places de parking / parking

Les Référents de proximité signalent une manque de places de stationnement pour les véhicules de service et du personnel, aux abords des bâtiments des services techniques et demandent à ce que soit pris en compte cette observation lors des prochains aménagements.

indique que le point sera vu lors de la prochaine visite du bâtiment

Les Référents de proximité demandent au chef d'établissement de prendre les mesures nécessaires pour installer un éclairage ou tout autre dispositif afin d'améliorer la visibilité des salariés traversant entre le parking Rusteze et la guérite. La faible visibilité nocturne présentant actuellement un risque accru d'accidents.

qu'une opération gilet rétroréfléchissant a eu lieu le 22 novembre
ifférents points ont été remontés et seront transmis aux équipes
compétentes.

Les Référents de proximité demandent si suite à la création et la livraison du nouveau bâtiment de la maintenance (Meeko), les Cast members de nuit conserveront leur stickers voiture pour accéder au site lors de leurs shifts de nuit.

end le point.

- Flotte véhicules maintenance

Les Référents de proximité demandent au chef d'établissement de mettre à disposition des véhicules supplémentaires pour les techniciens, car la flotte actuelle dédiée à la maintenance s'avère insuffisante.

répond que deux véhicules supplémentaires vont arriver (1 pour /support DLP). Il n'est pas prévu d'augmenter la flotte jusqu'à l'arrivée de l'extension du parc, mais un travail sera fait sur l'identification du besoin pour les équipes WDS avant l'ouverture Frozen.

- Organisation

Les Référents de proximité se disent surpris de la rédaction du mémo sur la nouvelle organisation de Central Shop, puisque le nom du manager est effacé.

indique avoir fait le point avec le manager afin d'expliquer le service en arrêt a été retiré, afin d'éviter de le stigmatiser, d'où l'utilisation d'une tournure neutre.

Les Référents de proximité demandent que les rapports des AMO de nuits soient de nouveau diffusés aux chefs de projets.

répond que la prestation AMO de nuit a été arrêtée et qu'on a été mis en interne sécurité, qui tournent la nuit. Ce sont des coordinateurs de prévention qui sont au nombre de quatre (3 coordinateurs de prévention et un coordinateur d'activité). Dans ce cadre, un compte rendu est fait à 7h puis transmis au senior manager. En ce qui concerne l'envoi des comptes rendus des PIST:

- Les seniors sont systématiquement en copie des l'envoi du matin
- Quelque soit le résultat du contrôle, le chef de projet, le manager, et le CPRP sont informés

Le Chef d'établissement indique avoir fait le point avec le Senior Manager Building & Theming et que les comptes rendus seront systématiquement transmis par ce dernier aux managers qui pourront faire le point avec leurs Chefs de projet.

indique que les escabeaux ont été enlevés et que de fait, certains ont été faits.

répond qu'il faudrait faire le point avec le manager le sujet.

étonne de ne pas voir apparaître les réclamations qu'il avait porté

explique ne pas avoir vu passer le mail et indique que les questions posées rapidement, figureront dans le compte rendu de la présente réunion. Les autres réclamations qui n'apparaîtront pas dans le présent compte rendu seront traitées lors d'une prochaine réunion RDP.

Réclamations traitées hors réunion :

Question concernant Maintenance Cuisine :

Les Référents de proximité demandent pourquoi il n'y a toujours pas d'embauche dans le service Maintenance Cuisine ?

Cela fait plusieurs années que nous vous avons fait part d'un manque d'effectifs dans ce service. Depuis 2016 les effectifs du service, ont diminué de 50 %. Cela entraînant beaucoup de fatigue pour les Cast-Members.

Pensez-vous ouvrir des postes pour ce service ?

Est-ce un souhait de la direction de faire appel de plus en plus à la sous-traitance ?

Comme cela a été expliqué lors de la réunion, 4 postes ont été ouverts :

- 1 TML
- 1 AMA
- 2 techniciens
- 1 autre poste est en pending aux US

A ce jour, 1 poste (technicien) a été pourvu. Comme indiqué durant la réunion, il est difficile de recruter sur ces postes et beaucoup de candidats ne se sont pas présentés en entretien et aucun candidat en interne ne s'est manifesté.

Il est rappelé que l'effectif de l'équipe a diminué, mais qu'en parallèle des activités ont été sous-traitées. La sous-traitance n'est pas une politique d'entreprise mais ce choix a été fait afin de pallier le manque de ressources et de candidatures, dans le but d'alléger le travail des équipes.

Question concernant le service Facilities services et Support :

Les Référents de proximité remontent que cela fait plus d'une année, que le manager Support de Facilities services et support n'a pas été remplacé. Cela entraîne une incompréhension des Cast-Members de ce service.

Pensez-vous ouvrir ce poste ? sera-t-il remplacer ?

Il est précisé que les activités support ont définitivement été rattachées au Senior Manager F2S. Le poste du manager support a disparu pour permettre de splitter l'ancien poste du manager (Fluides et Energie) en 2 pôles : 1 Utilities /CEP et l'autre Clim/plomberie.

Question concernant le service Bâtiment :

Les Référents de proximité expliquent que cela fait plus d'une année, que leur approvisionneur Bâtiment n'a pas été remplacé. Une solution de partage de poste a été trouvée avec l'approvisionneur du service fluide, mais cette solution entraîne un grand retard sur les saisies des commandes et engendre un retard important des travaux dans les parcs.

Pensez-vous ouvrir ce poste ? sera-t-il remplacé ?

Il est expliqué que qu'un ajustement de l'organisation a été fait au moment du départ d'un des approvisionneurs de la Division.

Néanmoins, nous comptons désormais 3 approvisionneurs comme avant, ce qui leur permet d'absorber les saisies de commande dont le process requiert parfois plusieurs validations.

Jusqu'à présent aucune difficulté de retard de travaux en lien avec ce sujet n'a été remontée. Si tel était le cas, il serait intéressant de remonter le cas au manager.

Question concernant la Restauration :

Les Référents de proximité s'interrogent sur l'augmentation du prix de la restauration :

Beaucoup de Cast Members sont surpris et mécontents de la hausse des tarifs de la restauration internes à Disneyland Paris :

Ex : En augmentant l'ancien Menu « Bon plan 2.96€ » au nouveau « Malin + à 3.15€ » avec une hausse de 19 Centimes d'Euro ? pour la même prestation.

- Pensez-vous que nous ne savons pas compter ?
- Comment justifiez-vous la hausse du pouvoir d'achat, en prétendant augmenter le prix du Menu ?

Il est indiqué que les nouveaux menus répondent à 3 objectifs majeurs : soutenir le pouvoir d'achat des Cast Members avec un 1^{er} menu accessible dès 2.68€, proposer des menus sains et équilibrés sur toute la gamme et quel que soit le tarif, et renforcer notre responsabilité environnementale.

A titre d'exemple, la formule Malin (2.68€) + une bouteille d'eau plate Cristalline (0.22€) revient à 2.90€ contre 2.96€ avec l'ancien menu Bon Plan tout en laissant également le choix de consommer ou non une boisson, ce qui n'était pas possible dans l'offre précédente.

La formule du Chef permet le choix entre le salad'bar ou le fruit 'bar, ce qui est également une nouveauté, pour un tarif de 3.15€.

La formule Malin + avec soda est, elle, en effet augmentée de quelques centimes, le choix des menus étant élargi et permettant à chacun de composer son plateau au mieux selon ses goûts et choix alimentaires.

Est également disponible tout le reste de l'offre à la carte, variée, composée principalement de produits frais cuisinés sur place à la cuisine centrale et à des tarifs maîtrisés.

Prochaine réunion le **jeudi 23 janvier 2025, réception des réclamations au plus tard le 6 janvier 2025**

Services Techniques-Ateliers Centraux-Horticulture