

REUNION DE PROXIMITE – COLLEGE EMPLOYE

ARPÈGE  
P A R I S

ORDRE DU JOUR REUNION RP DU MARDI 21 JUIN 2022

REPRESENTANTS DE LA DIRECTION :

Emmanuel GIRAULT..... Directeur Comptes Clés  
Frédéric ENGEL ..... Responsable des Ressources Humaines - **Abst**  
Lancia MAMPOUYA..... Responsable des Ressources Humaines

REPRESENTANTS DE PROXIMITE:

SERE	Frederic	CFTC	BAMBA	Mamadou	CGT
MOUNDELE MPANDOU	Ghislaine	CFTC	TOURE	Alassane	CGT
NOEL	Christophe	CFTC - <b>Abst</b>	TRAORE	Awa	CGT
HIDALGO	Alberto	CFTC			
DOUCOURE	Aminata	CFTC - <b>Abst</b>			
MAIRCHI	Amara	CFTC - <b>Abst</b>			
MARCELIN GABRIEL	Cindy	CFTC	AUBIN	Pascal	FO - <b>Abst</b>
N'DALA	Clarisse	CFTC	BOUTEMAN	Thérèse	FO
			CHOUPAS	Lelly	FO
			FIOSSI	Virginie	FO - <b>Abst</b>
			FESNEAU	Sylvie	FO
			SOW	Ousmane	FO

Nous vous convions le **mardi 21 juin 2022 à 9h00** à la réunion RP employé du mois de  
Juin **2022**.

Cette réunion se tiendra dans l'auditorium de la Tour Egée situé 11 Allée de l'Arche 92032 PARIS  
LA DEFENSE.

LA DIRECTION :

%  
Lamp.

---

# ARPÈGE

P A R I S

Début : 09h04

## **Questions des représentants de proximité collègue employé CFTC juin 2022**

### **Information sur les ouvertures et fermetures**

#### Ouvertures et fermetures

Ouvertures : Tour duo/Natixis le 7 juin

#### Fermetures :

RIE CDG : le 30 juin,

Channel Vendôme : le 31 mai

Caceis Rouget de l'Isle : 1<sup>er</sup> juin

Caceis vallubert : le 17 juin

Babylis : 30 juin

### **1- Questions des représentants de proximité CFTC**

Sur le site Mazars et malgré que cela a déjà été signalé le lave-mains ne fonctionne pas à la cafétéria, cela oblige la salariée a quitté son poste si elle doit se laver les mains, quel plan d'action est-il prévus pour remédier à ce problème ?

Demande de réparation faite à FRACIM. Relance 20/6/2022.

### **2-questions des représentants de proximité CFTC**

Sur le site CBX a la plonge batterie le sol est grandement dégradé (voir photo), un risque quotidien d'accident du travail reste permanent, quelle solution allez-vous prendre pour remédier à cette situation ?



Des devis sont en cours et des relances ont été faites au gestionnaire pour que les travaux soient réalisés.

# ARPÈGE

P A R I S

Dates de relance : 15 avril, le 19 mai et le 2 juin 2022

### **3- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site CBX dans la zone de distribution les évacuations au sol ne sont pas de niveau, il y a donc risque d'accident du travail, que comptez-vous faire pour que le risque disparait ?



Des devis sont en cours et des relances ont été faites au gestionnaire pour que les travaux soient réalisés.  
Dates de relance : 15 avril, le 19 mai et le 2 juin 2022

### **4- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site 10 Grenelle, il y a risque de chocs entre la cuisine et la porte du local hors d'œuvre, comptez-vous équiper la porte du local hors d'œuvre d'un oculus ?



Nous allons demander à l'association de faire poser un oculus. On prend le point.

# ARPÈGE

P A R I S

## **5- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Suite a la question 22 de la CFTC et de la réponse de la direction( ci-dessous ) de la reunion RP d' avril 2022,pouvez-vous nous dire si on est en droit d' appeler un taxi et si la note sera imputée sur le CDPF du restaurant concerné ?.

« Sur le site Humanis Malakoff le 31 mars 2022 une salariée a eu un accident de travail son état nécessitait un transport vers l'hôpital, les pompiers ont refusés de s'en occuper, dans ce genre de cas quel est la procédure à suivre ?. »

« Il n'y a pas de procédure spécifique. Concernant ce cas, Le chef de cuisine a emmené la salariée à l'hôpital. »

Dans un premier temps, il conviendra d'appeler les Pompiers, s'ils ne se déplacent pas, on pourra recourir à un taxi et faire une note de frais en précisant le CDPF du restaurant.

## **6- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Scor ,un employé de laverie n' a qu' une seule tenue de travail et ceci selon ses dires depuis 1 an et demi , il lave sa tenue lui-même, est-ce normal ? as -t – il une prime de linge ?

Une dotation Elis est arrivée le 10 juin pour la salariée concernée. Nous étions d'abord en attente de transfert de dotation de son ancien site, quand on s'est aperçu qu'elle n'en avait pas.

## **7- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur Scor le magasinier est posté au self et sert les clients pendant le service il est toujours en attente d'une tenue adéquate pour le service, pouvez-vous nous faire un point sur sa situation ?

Idem une dotation Elis est arrivée sur site le 10 juin

## **8- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Nous vous repons la question 25 de la réunion d'avril car vous n'avez pas complètement répondu a la question (voir la question/réponse ci-dessous)

« Sur le site Liberté 2, il y a une norme trace de rouille sur une colonne en pâtisserie, la santé des collaborateurs est -elle en danger ? comptez-vous entreprendre des travaux ? «

« Demande d'intervention faite au service de maintenance. »

Relance faite le 14 juin 2014

# ARPÈGE

P A R I S

## **9 - Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le compte rendu RP d' avril 2022 vous avez répondu que le manager doit accompagner le salarié si il en fait la demande pour faire son dossier sur la plate-forme mobilité, vous avez répondu que quoi il arrive le manager doit le faire, en cas quand même de refus que doit faire le salarié ?,qui doit-il alerter ?.

Il conviendra de remonter cette situation au service RH

## **10-Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Casden il y a présence de cafard dans les vestiaires, que comptez-vous faire pour éradiquer ce problème ?

2 interventions ont été faites via ECOLAB (client) pour les cafards :

- 1<sup>ère</sup> intervention Mi-avril
- 2<sup>ème</sup> intervention 30/05 > Depuis, plus de signes de nuisibles

## **11-Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Casden, il y a un manque de verrine et de couverts, allez-vous compléter la dotation ?

- Nous avons près de 130 verrines sur site. Ce qui est suffisant pour le nombre de couverts que nous faisons.
- Comme tous les sites, nous avons besoin de recharger les couverts pendant le service mais nous faisons un service de 150 couverts avec le nombre de couverts actuel. Nous faisons en moyenne 190 couverts. Il n'est donc pas nécessaire de compléter la dotation.

## **12- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Shift la hotte au stand échoppe Barbecue fait énormément de bruit, un réglage est-il prévu ?

C'est l'équipe de Sodexo qui est sur place qui doit intervenir cette semaine pour vérifier la possibilité d'un réglage.

## **13- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Le produit ci-dessous ( Diversey SURE ) utilisé pour se laver les mains est très agressif et abime les mains, avez-vous fait le même constat ?,si oui que comptez-vous faire ?.

# ARPÈGE

P A R I S



Nous n'avons pas eu de remontées significatives de problèmes liés à l'utilisation de ce produit. Néanmoins nous nous sommes rapprochés de Fabien FONTAINE qui nous a rappelé l'importance de respecter le protocole de nettoyage et le mode d'emploi du produit. Cependant, si un collaborateur se plaint d'une manifestation allergique après l'utilisation de ce produit, celui-ci devra être orienté vers la médecine du travail.

#### **14- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Le plongeur sur le site Biopark et en souffrance il travaille seul pour 150 à 200 couverts journaliers. Il n'arrive pas à effectuer correctement son travail, que comptez-vous faire pour améliorer ses conditions de travail ?

Nous allons voir avec le responsable du restaurant afin que le collaborateur se fasse aider par ses collègues

#### **15 - Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur les 2 sites de BPCE les salariés ne savent toujours pas où ils vont être positionnés suite à la fermeture de leurs sites, avez-vous des informations à nous donner sur ce sujet ?

La fermeture est prévue pour janvier 2023 sans confirmation officielle du client, nous sommes encore dans les délais pour prévenir les collaborateurs

#### **16- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Safran le batteur est HS depuis plusieurs mois ne facilitant pas les conditions de travail des collaborateurs, en attendant une éventuelle réparation n'y a-t-il pas dans le dépôt de matériel à Nanterre un batteur disponible ?

Nous achèterons un nouveau batteur ce mois-ci.

# ARPÈGE

P A R I S

## **17-Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

Sur le site Imagine le groupe froid est en panne au local hors d'œuvre, quel est le plan d'action pour remédier à ce problème ?

Le groupe est à l'arrêt car nous attendons la validation d'une recharge en gaz par Humakey le gestionnaire. Vu et demandé par MRG ce mois-ci.

## **18-Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

Sur le site Mazars une sauteuse ne bascule plus depuis plusieurs semaines. Il est alors difficile de débarrasser les aliments préparés et encore plus contraignant de la nettoyer ? Il faut laver, écoper, rincer, écoper. Une réparation est-elle prévue pour améliorer les conditions de travail ?

La sauteuse a été réparée depuis plusieurs semaines.

## **19-Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

Sur le site Défense Avenue il a été constaté un dysfonctionnement de la machine à la plonge vaisselle et ce point a été notifié le mois dernier, ou en est-on ?



Une intervention a été réalisée par MRG (voir mail, CR de MRG), 2 sondes ont été changées le 13/06 ce qui devrait résoudre le problème.

## **20- Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

Suite à la question et réponse ci-dessous de la réunion de mai 2022, la médecine du travail sera-t-elle sollicitée pour mesurer les DB de la cellule et ainsi s'assurer que la santé de nos collaborateurs n'est pas en danger ? Vous êtes-vous assurés de mesurer les DB avec un matériel fiable ?

« Sur le site Spallis il est relevé en cuisine 83 DB quand la cellule est en route, c'est beaucoup, surtout si la cellule doit être maintenue en fonction toute la matinée, un déplacement de la cellule est-il envisageable ? Si non que comptez-vous faire mise à part la disposition des bouchons anti-bruit aux salariés ? »

# ARPÈGE

P A R I S

« Cette situation se produit de 9h30 à 11h, quand la cellule fonctionne et il n’y a pas forcément quel qu’un en cuisine ; cette cellule ne fait pas plus de bruit que les autres. Le personnel ne s’en plaint pas. Par ailleurs les mesures ont été prises avec un téléphone portable les 83DB ne sont pas forcément fiables ».

Nous avons mis une boîte de bouchons anti bruits, avec une petite note d'information pour les collaborateurs

## **21- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Palatin, plusieurs verrous des vestiaires sont cassés, que comptez-vous faire pour assurer la sécurité des salariés ?

Nous prenons le point, nous allons faire le nécessaire pour sécuriser les affaires des collaborateurs

## **22- Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Victoire au self les prises s’enfoncent quand on branche un câble d’alimentation une prise cela fait disjoncter également le reste des équipements, quel plan d’action est-il prévu pour résoudre ce problème ?,en outre un câble traîne a terre il y a risque de chute (voir photo )



La DCC se rapproche du directeur pour résolution de ce point auprès du mainteneur rapidement

## **23-Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Austerlitz, il y a présence de multiprise et rallonge au sol au sol, quel plan d’action est-il prévu afin d’éviter un risque électrique ou de chute ?

# ARPÈGE

P A R I S



Demande faite aux services généraux d'une prise supplémentaire en date du 14 juin 2022 attente de son retour.

## **24-Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site l Oréal Rio, a la légumerie, une forte odeur d'égout se dégage, malgré la présence de cloche sur les évacuations. Que faire pour que les salariés n'ont pas la sensation de travailler dans un camion poubelle ?

Les égouts ont été nettoyés par l'interlocuteur au mois de mai, les odeurs ont disparu nous restons vigilants si le problème se reproduit.

## **25-Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site Leaseplan ,à la préparation froide le bloc froid ne fonctionne pas, quel est le plan d' action pour remettre cela en état ?

Un devis a été demandé. Relance faite le 06/06/2022

## **26-Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site illiad free l'extraction en cuisine est insuffisante, l'air est chaud et vicié. Quel plan d'action est-il prévu afin que les salariés puissent travailler dans des conditions acceptables.

Une demande de contrôle, de vérification et de réparation a été faite à notre client. Pas de retour à ce jour. Relance le 14/06/2022

## **27-Questions des représentants de proximité [CFTC](#)**

Sur le site liberté 2, en pâtisserie le bloc froid et assourdissant, 80 décibels relevé en continu. Quel plan d' action est-il prévu afin que les salariés puisse travailler dans de bonnes conditions ?.

le bloc froid ne peut malheureusement pas faire moins de bruit (problème déjà relaté à la société de maintenance) : des bouchons d'oreilles sont à disposition sur le site et si le salarié le souhaite nous pouvons lui fournir un casque anti bruit.

# ARPÈGE

P A R I S

## **28-Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

Sur le site Atlantique une sauteuse est dangereuse car elle une bascule inopinément en arrière avec des risques d'écrasement de la main. Que comptez-vous faire ?

La sauteuse à basculement manuel est forcément plus accidentogène qu'une sauteuse à basculement électrique mais celle-ci ne semble pas plus problématique que tout appareil de ce type et cette remarque n'apparaît ni dans la dernière visite CSSCT ni dans l'audit groupe du début d'année. Néanmoins, une demande de contrôle va être faite auprès du prestataire afin de vérifier le bon fonctionnement de la sauteuse.

## **29-Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

La direction de Arpege a demandé à ce que les salariés aient posés leurs congés avant le 31 mars pour affichage fin avril, pourquoi alors sur le site Victoire les salariés n'ont toujours pas leurs congés validés ?

L'équipe vient d'être constituée, le directeur est en train de faire de son mieux (gérer les congés au plus près ) pour que chaque collaborateur puisse prendre ses congés sereinement, il fait les planning en tentant de satisfaire le plus grand nombre. Ce point est régulièrement évoqué en ligne.

## **30-Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

Combien de temps a un responsable de restaurant pour valider les congés que lui a remis un salarié, pour le congé principal, et pour tout autre congé ?

L'employeur doit aviser les salariés de l'entreprise de la période de prise de congés 2 mois avant l'ouverture de la période. L'ordre des départs en congés est communiqué sur un panneau d'affichage accessible à tous les salariés.

L'employeur ne peut pas modifier les dates et l'ordre des départs en congés moins d'1 mois avant la date de départ prévue. Il avise individuellement chaque salarié du refus ou de l'accord donné aux demandes de congés.

## **31-Questions des représentants de proximité** [CFTC](#)

Sur le site Scor les salariés du club (située en étage) se change dans des vestiaires à part et par rapport aux salariés du self ils n'ont pas la visibilité de l'affichage obligatoire ou des communications de l'entreprise qui sont affichés en bas. Comment l'entreprise communique aux salariés du club de toutes les annonces de la direction ?.

Les salariés du club peuvent descendre s'informer dans le vestiaire du bas, il y ont accès. Nous organisons des briefings réguliers. Nous sommes dans la communication quotidienne.



## **Questions RP/C.G.T., pour la réunion du mois juin 2022**

1-Sur le site D'Edouard VII, il y a un conflit entre le chef de cuisine et le second de cuisine, cela a déjà été signalé auparavant par un représentant syndical, à la direction et au chef de secteur ça fait déjà un moment que ça dure et cela joue sur le moral du salarié que conter vous faire pour régler ce conflit.

Le collaborateur concerné va être muté le 04/07 sur Seine Etoile

2-Sur le site Edouard VII la vitrine du froid, le four du chaud et la plonge batterie ne fonctionne plus depuis un certain moment prouver vous faire le nécessaire pour la remise en état au plus vite pour le confort du personnel et la qualité de services pour les clients.

Concernant la plonge batterie nous attendons des précisions de la part du directeur.

Pour le four, la société qui doit intervenir est en attente de pièces. Relance faite auprès de ISCO le 16 juin. Pour information, il y a un nouveau gestionnaire avec qui le directeur a rendez-vous prochainement.

3-Sur le site métal 57 centre d'affaire un plongeur qui est sensé travailler a mi temp, a travaillé 1 mois à temps plein pour dépanner.

Comment se fait-il qu'il n'a toujours pas été payer en plein temp cela fait 2 mois qui réclame son dû mai à l'heure d'aujourd'hui toujours rien, pouvez-vous régler le problème au plus vite.

Le collaborateur a effectivement travaillé à temps plein du 21 mars au 6 mai, la régularisation sera faite sur la paie du mois de juin.

4-Sur le site AccorHotels certain salarier ont travailler en extra et non toujours pas étai payer comment se fait-il ? Sa fait 2 moi qu'ils réclament leurs dû pouvez-vous faire en sorte de régler ce problème au plus vite

Lorsqu'un extra est fait "par exemple le 10 février, celui-ci est payé le mois suivant, soit le 6 Avril.

Pour rappel, le paiement des extras d'un membre du personnel se fait après l'envoi d'un devis validé par le DCC et Patrick BOISSEAU ; le devis doit être accompagné de la feuille d'extra et de la facture qu'on ne peut obtenir qu'en fin de mois.

5-Suite à la perte du site la poste Brune combien de personnes vont être repris par ARPÈGE et que vont devenir les personnes qui sont actuellement en maladie, reclassement ou transférer chez Sodexo.

Nous ne sommes pas encore dans la phase de reclassement, nous avons fait un référé qui est toujours en cours. Nous ne pouvons pas vous apporter de réponse à date



## **QUESTIONS DE LA DELEGATION FORCE OUVRIERE JUIN 2022**

### **1) Questions des représentants de personnel Force Ouvrière**

Campus l'Oréal CAPI :

- Pas de second au self, ni au club, à quand une solution pérenne ?

Un chef a été muté sur le site de l'Oréal en soutien, nous sommes activement à la recherche de second.

### **2) Questions des représentants de personnel Force Ouvrière**

Washington :

- Le plafond fuit lors de forte pluie, et, est à l'abandon de câble et prise électrique, attendez-vous un incident grave avant d'arrêter le service sur ce point de vente ?

"Le groupement a été averti de la situation et a demandé une intervention en urgence le 09 juin 2022 afin de réparer la fuite. Si celle-ci se reproduit le stand sera fermé. Une intervention est prévue le lundi 13/06 à 15h"

### **3) Questions des représentants de personnel Force Ouvrière**

Arianne group :

- Comment comptez-vous assurer une prestation de qualité en ouvrant le Carré, le Food court, avec un manque évident de personnel, alors que l'équipe est déjà en effectif réduit à ce jour pour effectuer correctement son travail ?

Deux mutations sont actées pour renforcer l'effectif, La prestation chaud bouillant sera livrée dès le 20 juin ce qui permettra de gagner 4 ETP en production le matin. Des CV ont été envoyés au directeur pour le dernier poste à recruter et l'équipe sera au complet.

### **4) Questions des représentants de personnel Force Ouvrière**

Humanis Malakoff :

- Avez-vous prévu le personnel au vu de la montée en charge de la clientèle prévue ?

"Date précise de montée en charge en attente du client.

Prévision faites sur 550 couverts, les jours de forte affluence. Equipe de 11 personnes prévue"

### **5) Questions des représentants de personnel Force Ouvrière**

Tour Egée Club :

- Explication des conditions catastrophiques de départ d'un des salariés club ?
- Qui a annoncé le départ à ce salarié et comment ?

Il s'agissait d'une fin de période d'essai à l'initiative de l'employeur, annoncée par la directrice du site en présence du chef exécutif d'Arpege. Le collaborateur s'est emporté, on a du faire venir le chef de cuisine et le RRH pour le maîtriser car il s'était mis à casser la vaisselle. Le collaborateur a menacé le RRH avec un couteau, il s'est mis à lancer la nourriture au sol et à la piétiner.

# ARPÈGE

P A R I S

## 6) Questions des représentants de personnel **Force Ouvrière**

- Victoire :

Nous sommes déjà à la certification des concepts « Ex :Food Court », alors que les salariés n'ont pas encore été en formation sur la tour Egée ou Bercy, est-ce logique ? que prévoyez-vous pour remédier à cette problématique ?

La formation à la Tour Egée (Restaurant école) ne concerne que l'encadrement. Les collaborateurs des sites suivent leur formation via l'Académie by Elix et ont selon les formations des sessions sur Egée. La prochaine Session de formation est prévue à la rentrée

Fin: 10h22