

PROTCOLE SANITAIRE COVID

Tout le personnel de l'établissement doit porter un masque homologué en permanence (réceptionniste, serveurs, cuisiniers, femme de chambre...)

Chacun doit se laver les mains toutes les heures (gel hydroalcoolique ou savon) suivant le protocole de nettoyage affiché aux postes sanitaires. Des distributeurs de gel sont installé à chaque poste de travail.

En cuisine : Désinfection en début et fin de service de tous les points de contact : Poignées de portes des frigos, congélateurs, fours, placards / Interrupteurs, thermostats, robots, / Distributeurs de savon / Ordinateurs / Plans de travail, planches / Couvercle des poubelles / Manche de raclette etc...

En salle et espace clients : Désinfection systématique et régulier des points de contacts (Dossiers et bras des fauteuils, Tables de la terrasse, Interrupteurs et télécommandes des lumières, Porte de placard, Ordinateurs et TPE, Stylos, Distributeurs de gel, Tables roulantes, Salières – Poivrières – carafe – pаниère..)

Suppression des cartes de boissons et menu (remplacé par un QR Code)

Installation des tables (et chaises) à 1 mètre de distance les unes des autres.

Ne pas installer plus de 6 clients sur une même table

Changer de nappe entre chaque client

Obligation pour le client :

- Porter un masque dès qu'il est debout
- Conserver son masque, assis jusqu'à l'arrivée du premier plat.
- Se désinfecter les mains en arrivant à table (du gel est à disposition sur toutes les tables)
- Noter son nom, prénom, n° de téléphone, e-mail sur la fiche prévue à cet effet

Protocole certifié et vérifié par :

