

Protocole sanitaire

A toutes fins utiles, nous vous communiquons notre protocole sanitaire, non pas pour insister sur les contraintes que vous comprendrez aisément mais pour vous assurer de notre souci premier de sécurité concernant nos clients.

Les équipements de protection sont fournis aux élèves lors des services à la clientèle extérieure : masques, gel hydro alcoolique...

Les équipes sont formées aux règles et bonnes pratiques du protocole sanitaire.

Des réunions régulières sont organisées entre la direction et le personnel ou le référent sur l'adéquation des mesures mises en place et les ajustements nécessaires le cas échéant.

Les règles et les bonnes pratiques sont affichées à l'attention des collaborateurs et des clients

Une borne de gel hydro alcoolique est mise à disposition de la clientèle dès l'entrée de l'établissement et devant l'ascenseur.

Les clients des cafés, bars et restaurants doivent porter un masque, sauf lorsqu'ils sont à table.

La mesure d'espacement d'un mètre entre les personnes est indiquée par consignes orales dans chaque zone d'attente : entrée, accueil, caisse, toilettes... → « **Serrez à droite, priorité à droite** »

Les tables sont espacées d'un mètre et peuvent accueillir jusqu'à 10 convives.

Les menus sont présentés en évitant tout contact : ardoise, oralement, QR code. Les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation.

Le personnel en salle ou au bar porte un masque et doit se laver les mains très régulièrement.

Le personnel de cuisine doit se laver les mains toutes les 30' (ou port de gants). Le port de charlottes (ou équivalent type filet) et du masque sont obligatoires.

Il n'y a pas de clients au comptoir du bar.

Au vestiaire, dépôt ou récupération des manteaux une seule table à la fois

Les locaux sont régulièrement aérés.

Un nettoyage et une désinfection approfondis des locaux ont lieu préalablement à l'ouverture des restaurants et après le départ des convives.

Un nettoyage et une désinfection approfondis des surfaces et objets (tables, chaises, plans de travail, poignées de porte, interrupteurs, fontaines à eau, brocs d'eau, etc.) sont effectués à la fermeture des restaurants.

Le paiement sans contact (cartes bancaires, QR code) est privilégié, et le paiement à table demandé.