

Covid-19

Guide sanitaire COVID-19

Les prestations extérieures

Pour la Restauration, Traiteur,
Établissements de nuit



**40 BD ALBERT BUISSON
63500 ISSOIRE**

Tél. : 04 73 89 17 90
les3garcins@gmail.com

Edition du 1er juin 2020



Cher(e)s client(e)s,

Les services de l'état éditent au fil de l'eau des guides sanitaires ainsi que des fiches en lien avec les acteurs de la restauration.

Ces fiches s'imposent à nous dans le cadre de la réouverture du secteur des traiteurs événementiels, sous réserve des autorisations d'ouverture délivrées par le gouvernement.

Grâce au travail des branches des syndicats, j'ai le plaisir de mettre à votre disposition des éléments pour vous guider dans votre évènement à venir

Vous trouverez dans ce document :

Les fiches de recommandations de travail au sein de nos équipes et un document de sensibilisation pour vos convives

L'ensemble de ces éléments seront actualisés en fonction des demandes de l'Etat. Vous trouverez toujours le document à jour sur notre site. <http://les3garcins.com>

Ce guide est destiné à tous les professionnels et clients de l'entreprise

Travaillons ensemble pour que votre réception soit toujours rassurante pour vous et vos convives

Pour les 3 Garçons Evènement, Passion, Traiteur

David et Delphine Coupelon

Plan sanitaire Covid-19

Pour Service Traiteur

David Coupelon est le référent-prestataire des « 3 Garçons Evènement Passion Traiteur » pour le client et les autres prestataires. Il pourra déléguer la tâche à ses responsables de salle et de cuisine.

Il sera prévu, sur demande du client, un plan de prestations par visio-conférence avec tous les intervenants du jour pour un bon déroulement de votre soirée et de sécurité pour vos convives.

Par mesure de sécurité, il est fortement conseillé à nos clients de mettre à disposition de leurs convives du gel hydro-alcoolique sur chaque table ainsi que le port du masque dans les espaces de danse, pour les déplacements aux toilettes et tous lieux de convivialité.

Il pourra être mis en place une procédure de sécurité par nos services sur demande et en accord avec le client et les autres prestataires.

La vente de masques et gel hydro-alcoolique pourra se faire au prix de 2.00 € le masque et 6.00 € le bidon de 100 ml

Il sera donné un guide sanitaire de bonne pratique à tous nos clients pour le bon respect des règles sanitaires Covid-19

Il sera laissé à la responsabilité du client un bon respect des règles sanitaires et ne pourra en aucun cas rendre responsable la SARL les 3 Garçons Evènement Passion Traiteur pour tout problème sanitaire lié au Covid 19.

Le port du masque tissu et de gants en vinyle sera obligatoire, et sera changé toutes les heures. Le changement si abîmé ou déchiré sera obligatoire pour tout le personnel cuisine et salle.

Une désinfection des mains sera faite toutes les 15 min ou plus si besoin.

Pour les buffets, 1 voir 2 personnes sera chargée de récupérer les verres sales et ne fera que cela pour éviter toute contamination par rapport au sale et au propre

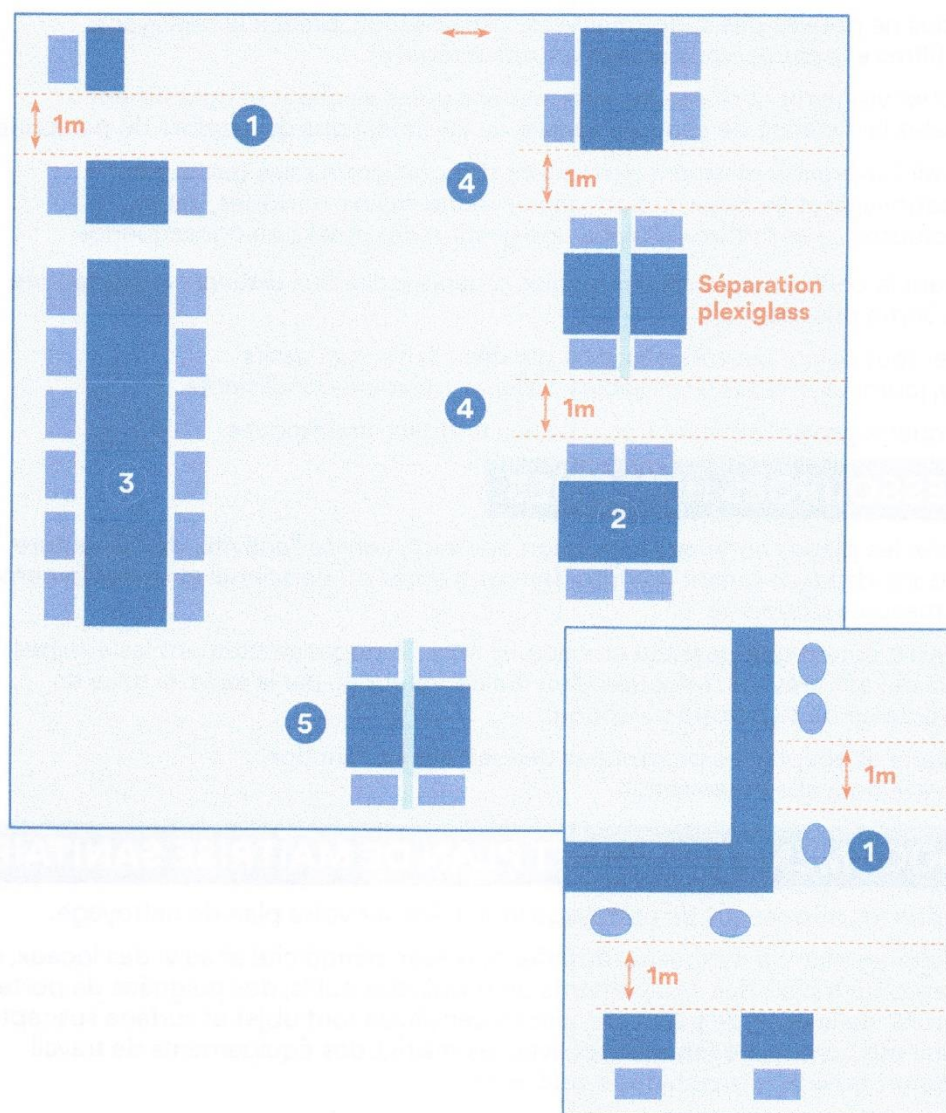
Pour la vaisselle il n'y aura pas de lavage sur place les quantités de verre auparavant étaient de 2 verres par personnes qui nous permettait le relavage de verre dans le cas de manque, **il passera à 3 verres par personne pour éviter le relavage.**

DISTANCIATION DANS UNE SALLE DE RECEPTION

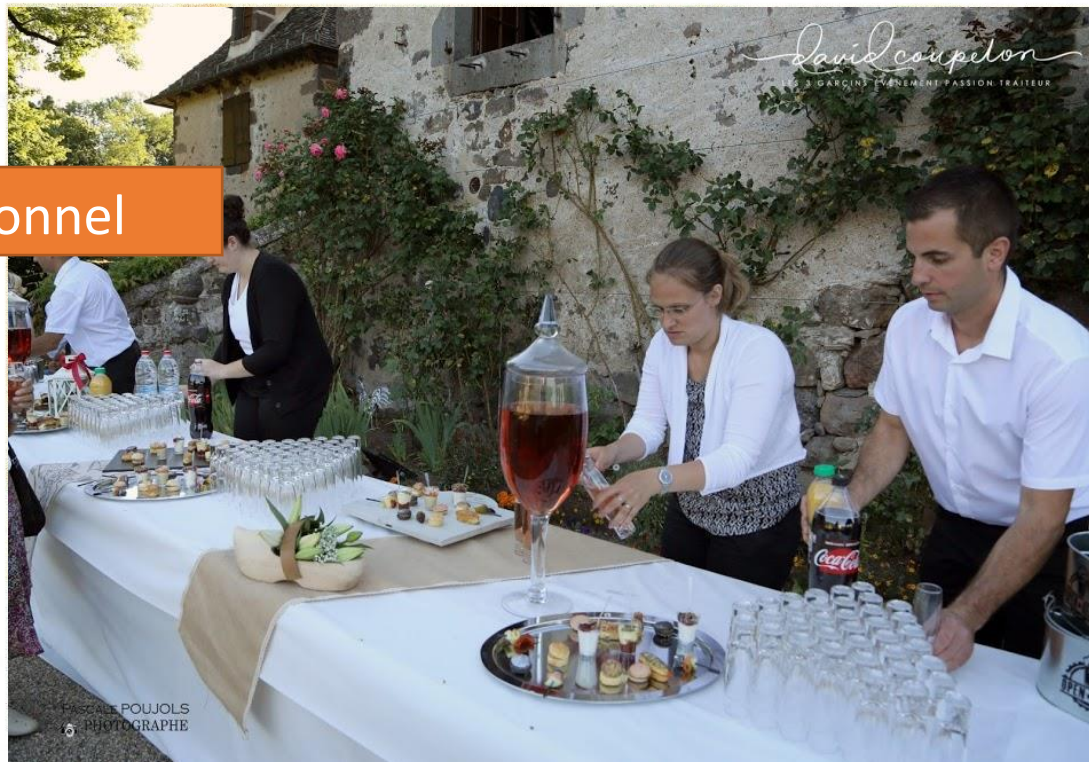
Principes de base

Tout client se déplaçant dans un établissement doit être équipé d'un masque.

- 1 La distanciation sociale doit permettre à tout individu d'être situé à une distance d'au moins 1 mètre
- 2 Notion de groupe social, personnes ayant acceptées de partager la même table
- 3 Et ne pouvant dépasser 10 personnes
- 4 Les tables sont à minima distantes d'1 mètre sauf séparation d'un écran (type plexiglass)
- 5 La distanciation sociale doit être respectée aussi par le personnel



Votre Personnel

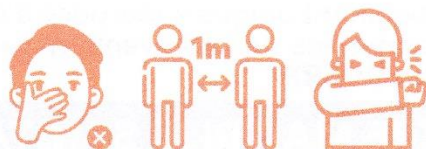


INFORMATIONS DU PERSONNEL

- Assurer une information et communication de qualité avec les personnels.
- Associer étroitement les représentants du personnel et leurs instances représentatives s'il en existe, CSE et CSSCT en particulier.
- Désigner un référent COVID-19 pour l'établissement chargé de prévention par exemple, qui peut coordonner les mesures à mettre en œuvre et à faire respecter.
- Organiser des réunions régulières voire quotidiennes avec le personnel pour faire connaître les consignes et obtenir l'adhésion (en respectant la distance minimale de 1m), ou assurer un contact téléphonique.
Les réunions à l'air libre doivent être privilégiées.
- Présenter l'organisation exceptionnelle des tâches avant chaque prise de poste.
- Rappeler aux personnels la nécessité d'éviter de se toucher le visage avec ou sans gants et sans nettoyage préalable des mains.
- Il est recommandé également de questionner les salariés lors de la prise de poste pour vous assurer de la bonne connaissance des mesures.
- Porter une attention particulière aux salariés fragiles.
- Refuser l'accès - avec le port d'un masque chirurgical - présentant des symptômes de maladie, en particulier toux, température, perte d'odorat et/ou du goût.
- Privilégier les modes de transport individuels. En cas d'utilisation des transports en commun : respect de la distance minimale de 1m et lavage des mains obligatoire à l'arrivée dans l'entreprise.

Les mesures de sécurité essentielles

LE VISAGE



- Éviter de toucher le visage (yeux, nez et bouche). Les mains sont en contact avec de nombreuses surfaces à risque.
- Tousser ou éternuer dans le pli du coude pour se couvrir la bouche et le nez.
- Garder si possible la distanciation sociale (actuellement fixée à 1 mètre) avec les autres personnes, sinon le port d'une protection est obligatoire.

DISPOSITIONS GENERALES



- Respecter, en toutes circonstances, une distance d'au moins 1 m entre les personnes, notamment.
- Installer un point d'eau ou un distributeur de gel ou de solution hydroalcoolique à l'extérieur et imposer le lavage des mains avant toute entrée dans l'établissement.
- Mettre à disposition des lingettes désinfectantes dans les toilettes pour désinfection avant chaque usage. Vérifier plusieurs fois par jour que les distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes jetables et de gel ou solution hydroalcoolique (si disponible) sont approvisionnés.
- Assurer une fréquence quotidienne de nettoyage de toutes les installations communes au moyen de désinfectant. Les travaux de nettoyage comprennent : sol, meubles, postes de travail fixes, les surfaces de contacts les plus usuelles (portes et poignées, rampes d'escalier, fenêtres et tout autre équipement sur lesquels on peut poser les mains. Les toilettes doivent être nettoyées toutes les 2 heures. Le personnel en charge du nettoyage doit être compétent et dûment équipé.
- Augmenter l'aération naturelle des locaux en ouvrant les fenêtres, portes, au minimum 2 fois par jour.
- En cas de ventilation mécanique, ne pas obstruer les entrées d'air, ni les bouches d'extraction.

Votre personnel

LE VESTIAIRE DU PERSONNEL

- Dans les vestiaires, prévoir savons, lingettes, gel hydroalcoolique et une poubelle à commande non manuelle.
- Prévoir une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateurs.
- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoir une poubelle pour vêtements de travail sales, sinon prévoir un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- Prévoir des vêtements de travail à usage unique si possible ou un changement à chaque prise de poste ou mettre à disposition une surblouse à usage unique ou adapter la fréquence de nettoyage et changement de vêtements des collaborateurs.
- Prévoir une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur en veillant à limiter la coactivité et à défaut respect des distances minimales.

LES MESURES DE SECURITE ESSENTIELLES

LES MAINS



- Lavage régulier des mains à l'eau et au savon ou au besoin avec une solution hydroalcoolique. Se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun.
- Ne pas serrer les mains et ne pas faire la bise. Les gants jetables ou gants de travail sont utilisés pour manipuler les poubelles et pour le nettoyage/désinfection. Le but est de protéger les mains. En général, le port de gants est très contesté. Le virus peut aussi se trouver sur les gants. Les gants donnent un faux sentiment de sécurité.

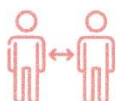
RECEPTION -ACCUIL

Principes de base



PRÉPARATION

- Adapter la banque d'accueil pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1m
- Dédier un poste à chaque salarié
- Si le matériel utilisé ne peut-être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie
- Mettre en place à l'accueil une barrière rigide ou film plastique transparent 1m x 1m
- Prévoir une zone de dépose des clés/cartes et documents
- Etablir et matérialiser un plan de circulation pour limiter les croisements et respecter les distances de distanciation
- Préparer en amont les documents indispensables et si possible envoyer des factures par e-mail ou SMS
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client
- Suspendre le service de garde des bagages



ACCUEIL, SERVICE ET DÉPART CLIENTS

- Systématiser les réservations par téléphone, e-mail, site web
- Fixer des heures d'arrivées à respecter afin d'échelonner la présence de clients dans la salle de réception
- Expliquer en amont au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire
- Proscrire si possible la signature sur facture ou réservation
- Faire entrer les clients un par un. À défaut, matérialisez par tout moyen une distance de 1m entre les clients à l'accueil
- Supprimer les mini-bars et mettre en place un service de remplacement
- Régler l'ensemble des conditions de départ avec les clients par téléphone ou par e-mail; fixez une heure de départ à respecter (échelonnez les heures de départ pour limiter le nombre de clients à la réception)
- Privilégier les règlements sans contact
- Proscrire la mise à disposition des journaux et revues, ainsi que la mise à disposition en libre service de plan, horaire de bus...



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- Etablir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface... susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, photocopieurs...)
- Assurer un nettoyage désinfectant des clés/ badges et autres matériels déposés par le client et de la zone de dépose
- Mettre en permanence à disposition et à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses des consommables : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle
- Nettoyer en cas de risque suspecté de contamination, toutes surfaces susceptibles d'avoir été en contact avec les mains



CUISINE

Principes de basse



PRÉPARATION

- Porter obligatoirement un masque de protection si la distanciation ne peut être respectée
- Attribuer, dans la mesure du possible, des outils de travail individuels propres à chaque salarié (ustensiles, couteaux ...)



HYGIÈNE, DÉSINFECTION, PLONGE

- Renforcer la périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection des surfaces ainsi que de l'ensemble des équipements de travail, en utilisant des produits adaptés et en respectant leurs conditions d'utilisation. Pour l'application du produit de nettoyage/désinfection, veiller à bien respecter les étapes suivantes :
 - Frotter pour garantir son action mécanique pendant le temps de contact du produit
 - Rincer abondamment à l'eau potable
 - Racler l'eau sur les surfaces puis sur le sol, afin de ne pas laisser d'eau stagnante
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant et évacuer les déchets régulièrement
- Se laver les mains avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres
- Effectuer le lavage avec des produits adaptés et si possible privilégier l'utilisation d'un lave-vaisselle professionnel avec cycle à 60°C
- Stocker la vaisselle et les ustensiles propres dans un endroit à l'abri des contaminations



VÊTEMENTS PROFESSIONNELS (habillage/déshabillage)

- Alternance des salariés entre le soir et le matin et arrivée et départ du personnel à des temps décalés
- Organiser, dans la mesure du possible, la prise de service cadencée des salariés pour restreindre leurs interactions dans les zones d'habillage et de déshabillage
- Prévoir dans les zones d'habillage/déshabillage :
 - Une poubelle à commande non manuelle pour les déchets, ...
 - Un point d'eau pour se laver les mains et/ou des lingettes adaptées au secteur alimentaire et/ou du gel hydroalcoolique

SERVICE EN SALLE-SELF-BUFFETS

PETIT DEJEUNER



PRÉPARATION

- Porter une protection, nez-bouche, de type masque/visière... si la distanciation ne peut être respectée
- Respecter une distance minimale entre les tables (au moins 1 mètre sauf pour un même groupe)
- Organiser les circulations et emplacements des tables et buffets pour maintenir la distance de sécurité, afin d'organiser le travail du personnel en toute sécurité
- Protéger les denrées présentées en buffets



ACCUEIL, SERVICE & DÉPARTS CLIENTS

- Porter une protection, nez-bouche, de type masque/visière..
- Dès l'entrée dans l'établissement inviter les clients à utiliser un gel hydroalcoolique
- Organiser rapidement le placement des clients afin d'éviter toute file d'attente
- Expliquer en amont au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitation
- Privilégier les menus à usage non collectif, QR Code, jetables sur papier libre, set de table imprimé ou Ardoise...
- Opter pour des condiments à usage unique, à défaut en assurer le service
- Privilégier le service à la table avec le client en position assise, et demander aux clients d'éviter de changer de place ou de se déplacer en cours de service
- Organiser le service de manière à espacer



NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- Renforcer la périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, mobiliers matériels, plus généralement de tout objet et surfaces susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, TPE...)
- Désinfecter chaque table et chaque siège lors du changement de convives

- Encourager les réservations à l'avance et à distance pour limiter l'affluence et gérer les flux de clients
- Privilégier la fonction hautparleur sur le téléphone lors des prises de réservation ou oreillette

SELF-BUFFETS-PETITS DEJEUNERS

- Protéger les denrées présentées en buffets
- Prioriser l'utilisation des ustensiles de fabrication à un seul collaborateur

les départs des différentes tables

- Privilégier le paiement à table et envisager les règlements dématérialisés / paiement téléphone, ...
- Marquer le sol avec une distance d'un mètre dans les zones d'attente entrée, caisse, libre-service, stands pour les services spécifiques. Le buffet en libre-service est interdit

SELF-BUFFETS-PETITS DEJEUNERS

- Les buffets en libre-service sont à éviter et sinon à aménager avec un service réalisé par du personnel de l'établissement ou les ustensiles utilisés par le client sont individualisés ou les présentations unitaires sont mises en place
- Neutraliser l'ensemble des distributeurs de boissons et tout autre matériel en libre-service
- Marquer le sol avec une distance d'un mètre dans les zones d'attente entrée, caisse, libre-service, stands pour les services spécifiques Self-buffet

BARS & TERRASSES

Principes de base



PRÉPARATION

- Adapter le bar pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1 m
- Dédier un poste à chaque salarié
- Si le matériel utilisé ne peut être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie
- Selon la configuration de l'établissement, établissez et matérialisez un plan de circulation pour limiter les croisements des personnes et entre la vaisselles et verreries sales et propres
- Les tables seront organisées pour permettre la circulation du service
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client



ACCUEIL, SERVICE & DÉPARTS CLIENTS

- Seuls les clients dotés d'un masque sont autorisés à se déplacer dans l'établissement
- Chaque client devra impérativement utiliser du gel hydroalcoolique ou de se laver les mains à l'entrée et la sortie de l'établissement
- Il sera indiqué au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire
- Proscrire la mise à disposition des journaux et revues, ainsi que toutes publications en libre service (plan, horaire de bus)
- Privilégier les menus à usage non collectif, QR Code, jetables sur papier libre, set de table imprimé ou Ardoise...
- Privilégier les règlements dématérialisés de type sans contact/paiement téléphone

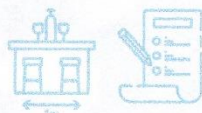


NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- Etablir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface... susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café,...)
- Mettre en permanence à disposition à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses des consommables. Désinfecter chaque table et chaque siège entre chaque client

KARAOKÉ EN SALLE PRIVÉE

Principes de base



PRÉPARATION

- Adapter le bar et la caisse centrale pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1 m
- Dédier un poste à chaque salarié
- Fournir une protection, nez-bouche de type masques/visières aux membres du personnel, selon les préconisations des autorités sanitaires
- Prévoir si possible une vitre de protection pour le desk de réception
- Si possible, établir et matérialiser un plan de circulation pour limiter les croisements et respecter les distances de distanciation
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client aux entrées, accueil, caisse, toilettes
- Respecter une distance minimale entre les tables (au moins 1 mètre sauf pour un même groupe)



ACCUEIL, SERVICE & DÉPARTS CLIENTS

- Les clients seront encouragés à utiliser du gel hydro alcoolique ou se laver les mains à l'entrée et la sortie de l'établissement,
- Les clients seront invités à porter un masque dans les parties communes de l'établissement
- Toutes les commandes seront assurées par une tablette tactile depuis la salle de karaoké ou par tout autre moyen permettant une gestion des flux appropriée et limitant les déplacements dans l'établissement
- Privilégier les menus à usage non collectif, QR Code, jetables sur papier libre, set de table imprimé ou Ardoise...
- Prévoir du gel dans les salles de karaoké
- Obliger les clients à mettre la charlotte sur le micro de karaoké (fournie par l'établissement), et à défaut assurez une parfaite désinfection du micro entre les sessions de karaoké
- Favoriser les réservations par téléphone, e-mail, site web
- Fixer des heures d'arrivées à respecter afin d'échelonner l'arrivée et le départ des groupes
- Expliquer en amont au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire
- Favoriser le règlement unique en cas de groupe
- Envisager les règlements dématérialisés, paiement par téléphone,...
- Organiser de façon spécifique l'utilisation des espaces



NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- Établir et adapter en fonction de la fréquentation, un plan de nettoyage avec périodicité et suivi pour toutes surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été en contact avec les mains (micros de karaoké, tablettes tactiles,...)
- Chaque salle de karaoké sera minutieusement nettoyée à la fin de chaque session de karaoké
- Si le matériel utilisé ne peut pas être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie,
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant à destination du personnel et des clients et évacuer les déchets régulièrement,



RESPONSABLES ENSEMBLE

LES BONS GESTES POUR LUTTER CONTRE LE CORONAVIRUS

Chers clients,

Ces sanitaires sont à votre disposition et sont nettoyés plusieurs fois par jour.

Des lingettes désinfectantes sont mises à votre disposition.

Nous vous prions d'y appliquer les gestes barrières pour votre sécurité et celle des autres.

Dear customers,

These toilets are at your disposal and are cleaned several times a day. Disinfecting wipes are at your disposal. We ask you to apply barrier gestures for your safety and the safety of others



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydroalcoolique

Éviter de se toucher le visage



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans son mouchoir

Respecter les distances d'au moins un mètre avec les autres



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter

Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



Union des industries du Québec

RESPONSABLES ENSEMBLE

LES BONS GESTES POUR LUTTER CONTRE LE CORONAVIRUS

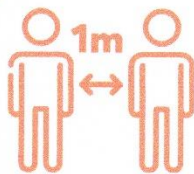
Chers clients,

Dans le contexte actuel, nous mettons tout en œuvre afin de vous servir dans les meilleures conditions possibles.

À votre entrée dans l'établissement, merci de bien vouloir

Dear customers,

In the current context, we are doing everything we can to serve you in the best possible conditions. When you enter this establishment, we kindly ask you to



Respecter **un mètre de distance** avec notre équipe et les autres clients

*Respect **one meter of distance** with our staff and the other customers*

Laver vos mains avec la solution hydroalcoolique mise à votre disposition

*Wash your hands with the **hydroalcoholic solution** at your disposal*



Respecter **le port obligatoire du masque** dès l'entrée dans l'établissement

*Comply with the mandatory **wearing of a medical mask** upon entry*

Pour ceux qui ne disposeraient pas de masque à leur arrivée, il est possible d'en acheter auprès de notre équipe au prix affiché.

For those who don't have a mask upon arrival, you may buy one from our staff at the displayed price.



MINISTÈRE DE LA SANTÉ

LES PRATIQUES DE L'HÔPITAL