

L'Arôme

GUIDE DES BONNES PRATIQUES

PROTOCOLE SANITAIRE RENFORCÉ COVID-19

Conformément au protocole sanitaire renforcé commun à toute la profession HCR et aux directives gouvernementales, vous trouverez dans ce Guide des Bonnes Conduites toutes les procédures que notre établissement et nos équipes ont mis en place afin de vous accueillir dans le respect des règles d'hygiène et de garantir la sécurité/santé de nos salariés et de nos clients.

ACCUEIL CLIENTS

Lors des prises de réservations, un étalement des heures d'arrivée des clients sera fait dans la mesure du possible afin de permettre des arrivées en décalage.

La désinfection des mains à la solution hydroalcoolique est OBLIGATOIRE pour tous les clients avant de rentrer dans le restaurant. Le port masque est OBLIGATOIRE pour tous les clients jusqu'au service du premier plat, entre tous les services et durant tous leurs déplacements au sein de l'établissement (pendant le repas et au moment du départ).



Port du masque
OBLIGATOIRE

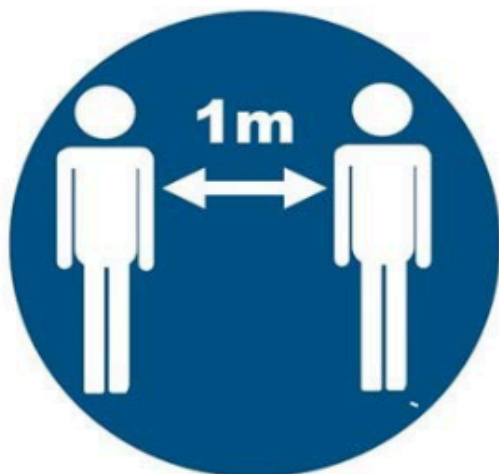
DURANT TOUS DEPLACEMENTS

+ JUSQU'AU SERVICE DES PLATS
+ ENTRE LES SERVICES



Lavage des mains
au gel hydroalcoolique

OBLIGATOIRE



Distanciation sociale

OBLIGATOIRE

Les clients devront attendre dans la zone d'entrée qu'un membre du personnel vienne les chercher pour les installer jusqu'à leur table. L'installation des clients se fera en suivant le plan circulation établi afin d'éviter que les clients ne se croisent dans les allées.

VOIR PLANS CIRCULATION SALLE ET TERRASSE

Une fois les clients installés à leur table, aucun changement de table ne sera possible.

Les vestiaires seront fermés au public pour des raisons d'hygiène.
ET les déplacements dans le restaurant limités (WC, Entrée, Sortie).

Un cahier de rappel sera tenu par l'établissement.

Chaque client devra Obligatoirement communiquer ses coordonnées pour faciliter la recherche de « cas contact ».

La capacité d'accueil maximum de la terrasse est de 50 clients.

La capacité d'accueil maximum de la salle est de 15 pour la zone 1 et de 38 clients pour la zone 2.

SERVICE DES CLIENTS

Dans la mesure du possible, aucune Carte ne sera donné aux clients ;
Le Menu devra être consulté sur son smartphone via le QR code qui sera fourni à chaque tablée.

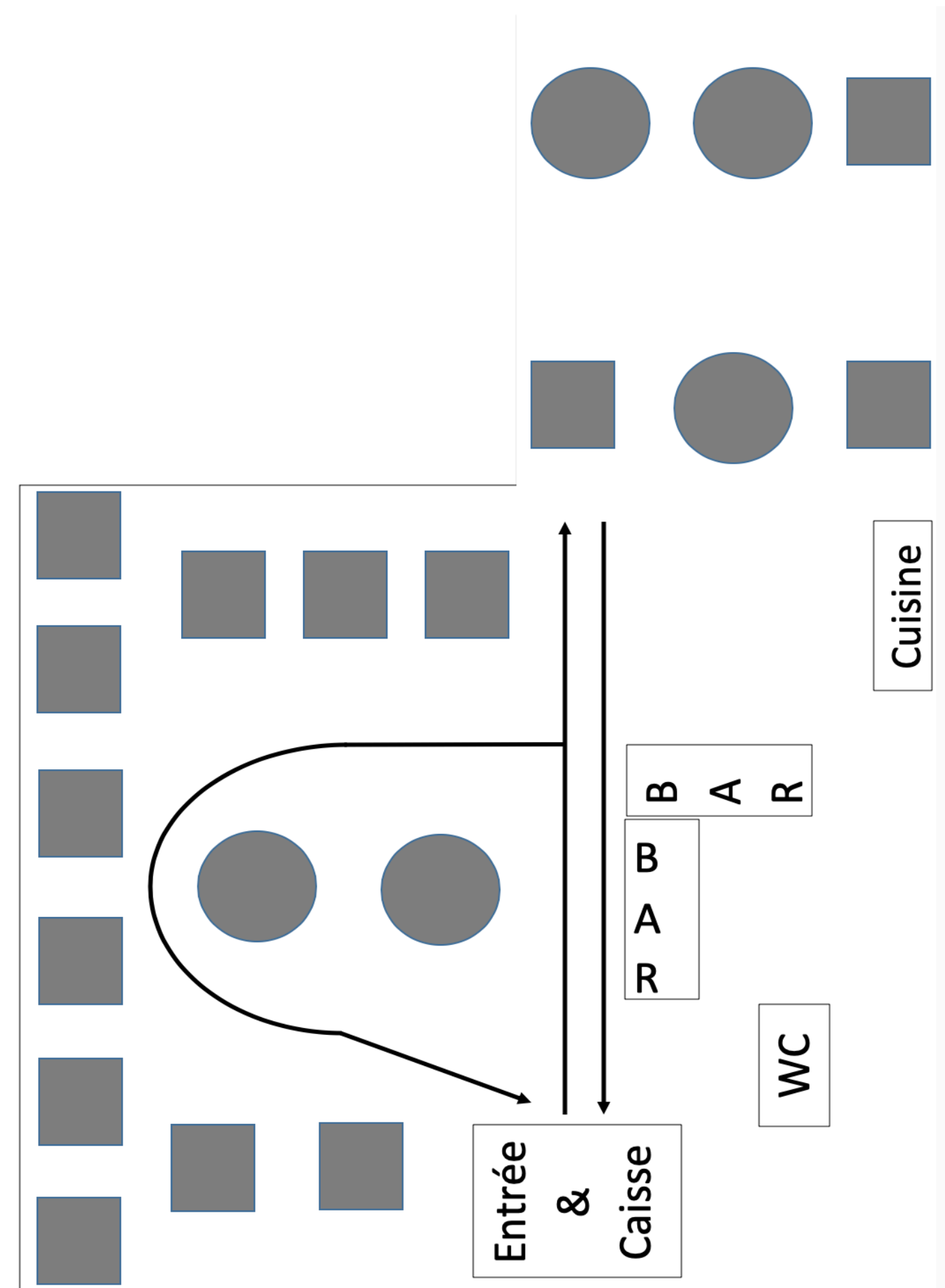
Dans le cas où des clients n'auraient pas la possibilité de consulter le Menu via le QR code, 1 Carte sera remise à la tablée pour faire son choix ; il sera ensuite désinfecté avec un produit virucide avant d'être remis à un autre client.

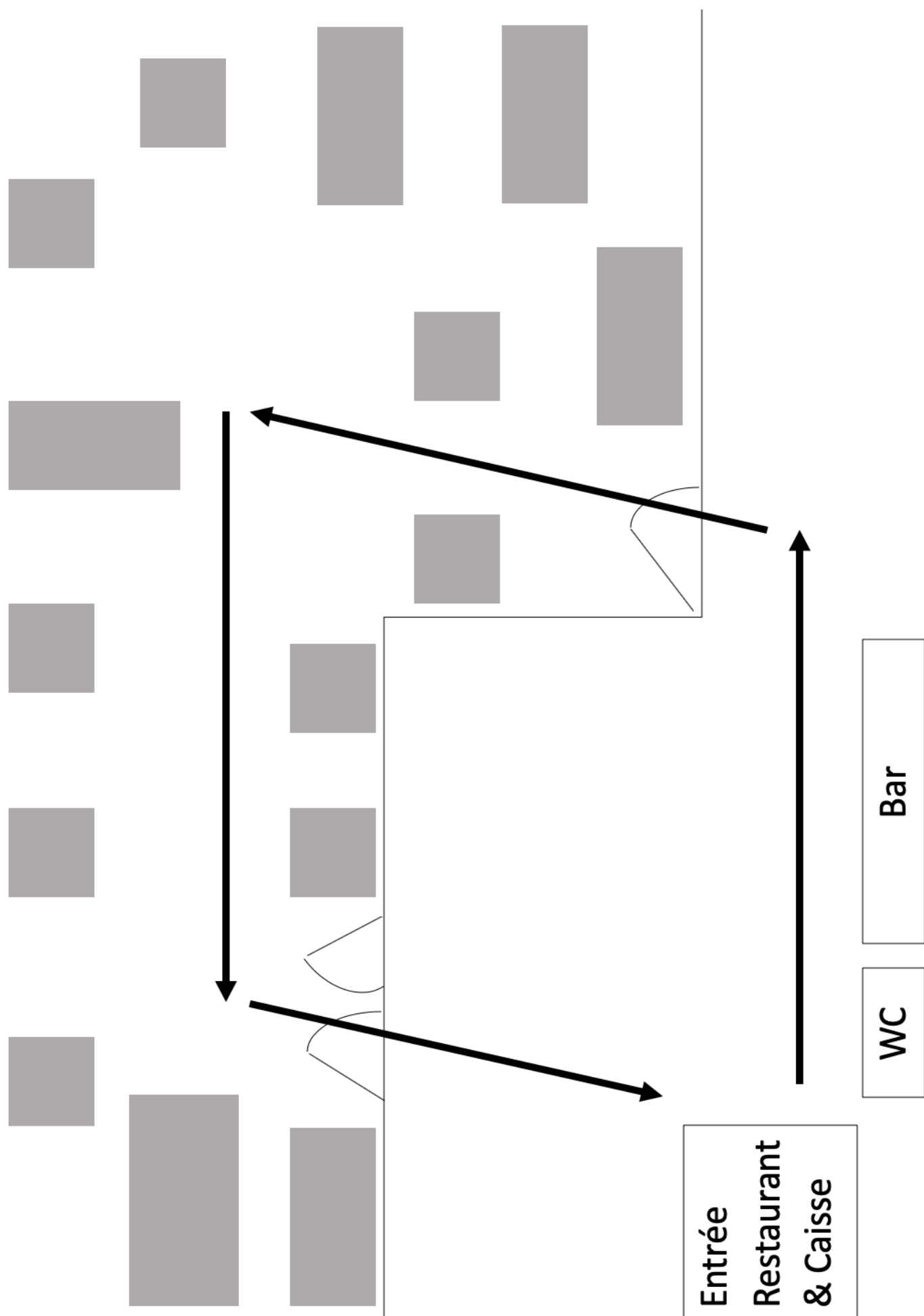
Les cartes des glaces seront désinfectées avec un produit virucide avant d'être remis à un autre client.

Chaque tablée devra être servie, dans la mesure du possible, par 1 seul membre du personnel.

Les tabléees supérieures à 6 ne seront pas admises (ce chiffre pouvant être amener à évoluer selon directives gouvernementales à venir).

Le lavage des mains du personnel de salle obligatoire toutes les 30 min
OU dès contact avec une zone contaminée.





NOTRE CARTE



Scannez
le QR code
et faites
votre choix !

DEPART DES CLIENTS

Le port du masque est OBLIGATOIRE dès lors que le client à finit son plat/dessert. Ainsi que de la table à la sortie du restaurant.

Dans la mesure du possible, nous demandons aux clients de rejoindre la sortie du restaurant en suivant le sens de circulation établit.

L'encaissement des clients se fera à table et les règlements sans contact seront privilégiés (règlements en espèces ou TR papier autorisés).

ARRIVEE DES SALARIES

Les heures d'arrivées seront différées lorsque 2 salariés ont des horaires de travail correspondants.

Lorsque cela sera possible, les plannings seront aménagés pour que la présence en entreprise de 2 salariés d'un même service soit en décalage.

Le lavage de mains avec une solution hydroalcoolique est OBLIGATOIRE pour tous les salariés à leur entrée dans les locaux de l'entreprise.

Les salariés doivent arriver avec des vêtements de ville et se changer sur place, les vêtements de travail ne devant pas être contaminés.

Les changements des salaries se font dans le vestiaire : 1 seule personne doit être présente à la fois dans le vestiaire.

Chaque salarié devra utiliser l'espace qui lui est attitré pour ranger ses affaires sans les mélanger avec celles de ses collègues.

EQUIPEMENTS SALARIES

Les salariés doivent respecter le port des équipements OBLIGATOIRES lorsqu'ils sont au travail :

- Port de masques dès l'entrée dans l'établissement
(masque tissus respectant les normes AFNOR ou masque jetable) ;
- Port d'une charlotte ou d'une casquette pour les membres du personnel de cuisine ;

RÈGLEMENTS SANS CONTACT À PRIVILÉGIER



PAIEMENT SANS CONTACT



MERCI DE PREVOIR L'APPOINT
DANS LA MESURE DU POSSIBLE



**PORT OBLIGATOIRE
CASQUETTE OU CHARLOTTE**



**ET/
OU**



**LAVAGE DES MAINS
OBLIGATOIRE
TOUTES LES 30 MIN**

RESTAURANT L'AROME

RÈGLES OBLIGATOIRES CUISINE

- Lavage des mains à la solution hydroalcoolique pour TOUS dès leur entrée dans l'établissement ;
- Lavage des mains toutes les 30 min pour les membres du personnel de salle ou dès contact avec des éléments contaminés ;

Nous fournissons à l'ensemble de notre personnel les équipements suivants : masques, solution hydroalcoolique...

VOIR DOCS EQUIPEMENTS

TRAVAIL EN CUISINE

Les planning de travail des salariés seront établit au mieux pour permettre aux salariés de travailler dans les meilleures conditions possibles en fonction des besoins de l'entreprise.

Chaque membre de l'équipe de cuisine se verra attribuer une zone de travail définit pour la journée afin d'éviter au maximum de travailler dans le même espace que d'autres membres du personnel.

VOIR PLAN CUISINE

DEPART SALARIES

Chaque membre du personnel devra se laver les mains avant d'entrer dans le vestiaires pour se changer à la fin de son service.

Un départ en décalage sera organisé afin qu'une seule personne ne se change à la fois dans le vestiaire.

Les salariés ne devront pas mélanger leurs affaires de travail avec celles des autres salariés.

Les équipements personnels jetables (masques jetables / gants / charlotte) devront être jetés à la poubelle ; Les masque réutilisables devront être mis à laver dans la panier réservée à cet effet.

Les affaires de travail devront être lavées à une température adaptée pour éliminer le COVID-19 (suivant les recommandations gouvernementales).

Entrée Cuisine

Sortie Cuisine

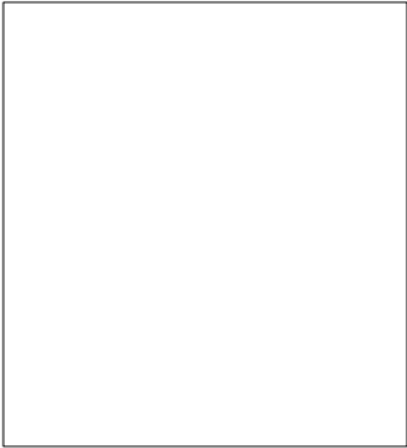
POSTE CHAUD 1

P L O N G E S A L L E

D E S S E R T S



P O S T E F R O I D



P O S T E C H A U D 2

PLONGE CUISINE

MESURES À RESPECTER POUR LES SALARIÉS PRÉSENTS SUR SITE



- Les règles de distanciation (1 mètre minimum) et les gestes barrières, simples et efficaces, doivent impérativement être respectés.
- L'employeur doit s'assurer que les règles sont effectivement respectées, que savons, gels, mouchoirs sont approvisionnés et que des sacs-poubelles sont disponibles.
- Les réunions doivent être limitées au strict nécessaire.
- Les regroupements de salariés dans des espaces réduits doivent être limités.
- Tous les déplacements non indispensables doivent être annulés ou reportés.



Les déplacements domicile/travail ou professionnels nécessitent un justificatif de déplacement professionnel établi par l'employeur.

RECEPTION MARCHANDISES

Lors de livraisons de marchandises, les livreurs n'ont pas l'autorisation de pénétrer à l'intérieur de l'établissement.

La réception des marchandises se fera par le sous-sol ; les marchandises seront d'abord stockées en zone de décontamination puis une fois décontaminées (cartons d'emballage jetés et produits nettoyés avec un désinfectant répondant aux normes virucides).

VOIR PLAN ZONE DECONTAMINATION

GESTION CAS SUSPECT SALARIES

Le protocole recommandé par l'état sera appliqué si un cas suspect chez l'un des salarié est détecté :

- En cas de symptômes suspectés avant la prise de poste, il/elle doit consulter et prévenir son employeur.
- L'accès à l'établissement sera alors refusé par la direction et il/elle devra rester chez soi.
- Nous rappelons à nos salariés que la prise de transports en commun représente un risque de contamination important et que le respect des gestes barrière ainsi que le port du masque est obligatoire.
- Dans le cas de déclaration de symptômes en cours de journée, la ou les personnes concernées seront isolés, Il/elle lui sera demandé de porter un masque si ce n'est pas encore le cas et lui/leur sera proposé d'appeler les secours en cas de nécessité.
- Un traçage des personnes ayant été au contact du salarié sera réalisé dans la mesure du possible et communiqué à l'Agence Régionale de Santé.
- Un nettoyage spécifique sera fait dans toutes les zones dans lesquelles une personne contaminée ou ayant des symptômes aura évolué.
- Toute personne ayant été en contact de cette personne sera alors informée de la situation.

REFERENT DU PROTOCOLE SANITAIRE

Le référent de ce protocole sanitaire mis en place dans notre établissement est Mme Chloé PAYRE-FICOT (PDG).

RESTAURANT L'AROME

REGLES A RESPECTER LORS DES RCEPTIONS DE MARCHANDISES / AVANT STOCKAGE

RESTAURANT L'AROME

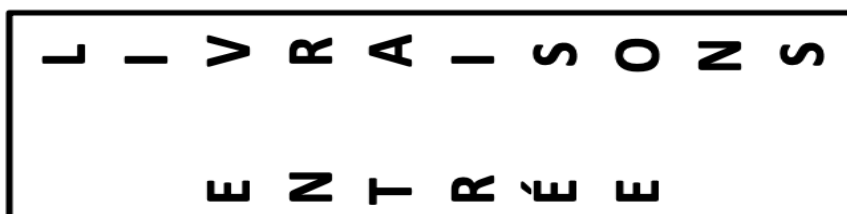


**ZONE
DE STOCKAGE**

**RANGEMENT
MARCHANDISES
APRÈS
DÉCONTAMINATION**



DÉCONTAMINATION



Elle sera en charge de la mise en place de tous les documents et procédures permettant la bonne application de ce protocole.
Un point quotidien sera effectué avec les équipes à ce sujet.

PLAN NETTOYAGE

Toutes les surfaces et éléments seront désinfectés avec un produit adapté et répondant aux normes virucides.

EN CUISINE

Après chaque service, les postes de travail de chaque salariés ainsi que le sol et les ustensiles ayant été utilisés pour le service seront nettoyés et désinfectés avec un produit répondant aux normes virucides.

Les boutons de lumières et poignées des portes seront également désinfectés.

EN SALLE

Les Cartes remises aux clients pendant le service seront désinfectées entre chaque clients avec un produit répondant aux normes virucides ; Si ce nettoyage ne peut pas être fait pendant le service, les cartes contaminées seront isolées des autres puis désinfectées avec un produit répondant aux normes virucides à la fin du service.

Après chaque tablée, le personnel désinfectera la table, les chaises et tout ce qui aura été en contact avec les clients précédents (sel-poivre, étiquette QR code,...) avec un produit répondant aux normes virucides.

Après chaque service, le personnel désinfectera les poignets des portes, le bar, les boutons de lumière, les WC et la zone de paiement avec un produit répondant aux normes virucides.

Le nettoyage du sol sera également effectué chaque jour avec le produit adapté.