



## **PROTOCOLE DE TRAVAIL POUR ASSURER LA SANTE ET SECURITE DES SALARIES ET CLIENTS**

Mise à Jour : 6 Octobre 2020

### **1. PORT DU MASQUE**

- 1.1 Porter un masque de type alternatif « catégorie 1 » (ou de catégorie supérieure) soit jetable (un nouveau chaque jour) soit lavable (un masque propre chaque jour, lavé à 60°C) qui recouvre la bouche et le nez.
- 1.2 Rappeler au client qu'il est tenu de porter tout le temps son masque, même une fois assis à table, sauf lorsqu'il est en train de boire ou manger

### **2. NETTOYAGE ET DESINFECTION DES MAINS ET HYGIENE PERSONNELLE**

- 2.1 Fournir du gel hydro alcoolique à disposition des clients à l'entrée et à différents points facilement accessibles de l'établissement. Exiger l'utilisation du gel par les clients.
- 2.2 Se laver les mains (nettoyage et désinfection) selon la fréquence et la méthode détaillée

#### **Méthode de lavage de main**

Se fait au poste de travail, avec du savon désinfectant et l'essuyage à l'essuie tout jetable.

#### **Fréquence de lavage de main**

- Dès votre arrivée dans l'établissement puis à votre prise de poste
- En salle (restaurant) : à chaque fois que vous touchez un objet (vaisselle, bouteille, salière,...) qui vient d'être utilisé par un client
- à chaque fois que vous touchez les portes donnant sur l'extérieur et de facto quand vous sortez ou entrez
- à chaque fois que vous faites une réception
- à chaque fois que vous revenez des toilettes (même si vous êtes lavé les mains dans les toilettes)
- à chaque fois que vous vous mouchez
- à chaque fois que vous ramassez quelque chose au sol
- à chaque fois que vous touchez à votre téléphone portable (sauf à le désinfecter et à ne pas le remettre dans sa poche)
- à chaque fois que vous utilisez un objet touché par d'autres employés ou clients, en particulier : téléphone fixe, tpe, caisse

Dans tous les cas, le lavage des mains sera effectué au moins toutes les 30 minutes

Eviter de porter des gants : ils donnent un faux sentiment de protection. Les gants deviennent eux-mêmes des vecteurs de transmission, le risque de porter les mains au visage est le même que sans gant, le risque de contamination est donc égal voire supérieur.

- 2.3 Eviter de se toucher le visage en particulier le nez et la bouche
- 2.4 Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt
- 2.5 Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable

### **3. NETTOYAGE ET DESINFECTION DES SURFACES ET OUTILS DE TRAVAIL**

### 3.1 Adapter les fonctionnements du restaurant pour minimiser les objets touchés

- Menu et carte des boissons : QR code que le client scan avec son téléphone et lui donne accès aux cartes. Pour les quelques clients n'ayant pas de téléphone : nous aurons quelques exemplaires du menu sous forme de tableau (sous un cadre vitré) et de la carte des vins plastifiée : par défaut porté par le chef de rang sans que le client ne la touche (si elle est laissée sur table elle sera désinfectée juste après)
- Objets laissés sur table : limité aux couverts verres à eau (qui seront lavés après usage), serviettes (qui seront jetées après usage). En particulier : sel, poivre et huile ne seront plus dressés sur table mais apportés sur demande et lavés après usage.
- Les boissons (y compris carafe d'eau) ne seront apportées sur table qu'après avoir été commandées par le client. Les carafes d'eau seront lavées au lave-verres après chaque usage
- Pain : apporté sur table dans les panières (ou des petites assiettes s'il en manque) qui seront lavées après usage
- Tout objet laissé sur table et donc potentiellement touché par le client doit être retiré de la table et passer au lavage après le départ du client

### 3.2 Utiliser des poubelles « sans contact » : sans couvercle ou ouverture à pédale / vidées à la fin de chaque journée

### 3.3 Nettoyer et désinfecter les surfaces et outils de travaux selon la méthode et fréquence détaillée

#### **Méthode de nettoyage et désinfection des surfaces et outils de travail**

- Se fait à l'aide du produit « Bioveba DC500 », Produit dégraissant & désinfectant.
- Remplir un seau (disponible en cuisine) et mettre 1 pression du produit.
- Laisser toujours votre lavette dans la solution.
- Veiller à ce que la solution soit toujours claire et changer là autant que nécessaire.

#### **Fréquence de nettoyage et désinfection des surfaces et outils de travail**

- Désinfecter appareils téléphoniques, caisse et TPE en début de service
- Le téléphone fixe doit être désinfecté à chaque changement d'utilisateur (Le plus simple est qu'une seule personne le détienne)
- Les poignées de portes donnant sur l'extérieur et les toilettes doivent être désinfectées à l'ouverture le matin
- Les poignées de réfrigérateurs et les portes du couloir doivent être désinfectées à l'ouverture le matin
- Les interrupteurs doivent être désinfectés à l'ouverture le matin
- Les éléments de bar devant être désinfectés à l'ouverture : machine à café, fontaine, les poignées des vitrines réfrigérées, les placards et lave-verre, la tireuse à bière
- La trancheuse doit être désinfectée à la fermeture le soir, complété d'un nettoyage intermédiaire à chaque utilisation

### 3.4 Nettoyer et désinfecter les sanitaires client toutes les 2 heures

### 3.5 Aérer régulièrement (toutes les heures) les pièces fermées, pendant trois minutes

## **4. DISTANCE ET ORGANISATION DE L'ESPACE ET DES FLUX**

L'espace et le flux sont organisés afin d'assurer une distance physique

### 4.1 Veiller, lors des déplacements à l'intérieur du lieu de travail (pour aller récupérer un produit dans les stocks par exemple) à ne pas se croiser à une distance de moins de 1 mètre. Faire particulièrement attention à ne pas se croiser dans les espaces resserrés (porte, escalier...)

### 4.2 Limiter et espacer le nombre de clients présents à l'intérieur par zone

#### Espacement de chaque table de 1 mètre – 6 personnes maximum ensemble

- Terrasse extérieure : 42 places : 131 +132 (4) , 133+134 (4), 301+302 (4), 303+304 (4), 305+306 (4) 307 (6), 400 (6) , 401 (2) , 403 (2) , 404 (2), 405 (2), 406 (2)
- Intérieur : 44 Personnes maximum
  - RDC : 22 personnes maximum installées sur les tables 101 (2), 103 (2), 105 (2) , 111 (2), 113 (2) 121 +122 (6), 123 +124 (6)
  - R+1 : 22 personnes maximum installées sur les tables 201 (6), 202 (4), 203 (6), 204 (2), 205 (4)

Les autres zones ne sont pas accessibles aux clients à l'exception des toilettes auxquels les clients accèdent par le chemin le plus direct

4.3 Rappeler aux clients – en dehors de ceux qui ont choisi d'être ensemble - de respecter la distance de 1 mètre

4.4 Réceptionner les livraisons de la manière suivante

- Le livreur reste à l'extérieur de l'établissement et dépose la marchandise à l'extérieur
- Les marchandises sont stockées immédiatement dans les zones de stockages appropriées
- Les sur-emballages sont retirés et jetés (les emballages qui sont aussi des contenants de stockages, ex : carton, ne peuvent être retirés)

4.5 Ne pas se serrer les mains ou s'embrasser pour se saluer, ni d'accolade

### **5. REPERAGE DES PERSONNES SYMPTOMATIQUES ET RAPPEL**

Il est exclu d'effectuer des tests de dépistage ou des prises de température systématiques mais il est de la responsabilité collective de repérer la contamination et pour cela :

- 5.1 Enregistrer tous les clients du restaurant dans un cahier de rappel (nom, numéro de téléphone, jour de venue). Ces informations seront détruites après un délai de 14 jours.
- 5.2 Se signaler spontanément à son responsable lorsque l'on suspecte être personnellement contaminé afin d'envisager un retrait temporaire du travail par précaution
  - De même tout employé dont les symptômes laisseraient supposer une contamination pourrait être temporairement écarté du travail par principe de précaution.

### **6. CADRE DE GESTION DU PROTOCOLE**

- 6.1 La direction (Damien Richardot) a nommé Charlotte Lamassiaude, Manager général du Restaurant, comme référent de ce protocole de travail
- 6.2 La direction fera un point hebdomadaire sur le sujet avec le référent
- 6.3 Ce protocole a été communiqué à l'ensemble de l'équipe et une formation initiale a été délivrée le 18 Juin 2020
- 6.4 Chaque employé est responsable de l'application de ce protocole
- 6.5 Charlotte Lamassiaude (Manager général du restaurant) est garante de la bonne application du protocole dans leurs espaces respectifs et par les équipes qui sont sous son management.