



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

ACTIVITE : FROMAGERIE ET RESTAURATION

Mise à Jour : 1er Juin 2020

1. MASQUE ET VETEMENT

- 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).
Exception : dans une situation de travail isolé (exemple : de 8 à 9h, une personne seule en cuisine – conformément au planning) le port du masque n'est pas obligatoire
- 1.2 Vêtements : se changer à l'arrivée sur le lieu de travail pour porter une tenue de travail propre différente de la tenue de transport. Si la tenue de travail est stockée sur le lieu de travail, elle doit être rangée dans son casier personnel

2. NETTOYAGE ET DESINFECTION DES MAINS ET HYGIENE PERSONNELLE

- 2.1 Fournir du gel hydro alcoolique à l'entrée de l'établissement à disposition des clients et inciter l'utilisation par ceux-ci
- 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.

Se reporter à l'affichage au niveau des postes de lavage fromagerie et cuisine pour les bons gestes.

Fréquence de lavage de main

- Dès votre arrivée dans l'établissement puis à votre prise de poste
- En fromagerie : entre chaque client servi
- 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 laissé 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 travails 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
 - o Responsabilité équipe salle : porte d'entrée principale et les toilettes et la porte donnant sur la cave
 - o Responsabilité équipe fromagerie : porte d'entrée fromagerie
- Les poignées intérieur et extérieur des chambres froides et les portes du couloir doivent être désinfectées à l'ouverture le matin
 - o Responsabilité équipe cuisine : porte du couloir et du bureau, congélateur, frigo d'appoint crèmerie et chambre froide cuisine
 - o Responsabilité équipe fromagerie : chambre froide fromagerie et les toilettes du perso

- Les poignées des vitrines (fromagerie) doivent être désinfectées à l'ouverture le matin, à la fermeture le soir et après une vague de service
- Les interrupteurs doivent être désinfectés à l'ouverture le matin
- Les éléments de bar devant être désinfectés à l'ouverture : machine à café, fontaine Castalie, 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
- La machine sous vide doit être désinfectée à la fermeture le soir : parties extérieures et fermeture

3.4 Nettoyer et désinfecter les sanitaires client toutes les 2 heures

3.5 Aérer régulièrement (toutes les 3 heures) les pièces fermées, pendant quinze 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 Limiter la présence au travail des employés au nombre suivant par zone

- Cuisine : 3 employés
- Restaurant (RDC) : 3 employés
- Restaurant (R+1) : 2 employés
- Fromagerie (boutique) : 2 employés au maximum en simultané ayant chacun leur espace de travail personnel : planche à découper, couteaux, caisse et balance

4.2 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, couloir,...)

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

- Restaurant : Espacement de chaque table de 1 mètre – 10 personnes maximum ensemble
 - o Terrasse : 38 places sur 2 rangées de tables, installées pour garantir l'espacement et la circulation des piétons sur le trottoir (largeur de passage 160cm) : 301 (3), 302 (2), 303 (2), 304 (2), 305 (5), 306 (2) / 401 (2), 402 (2) 403 (8), 404 (2), 405 (2), 406 (2), 406 (2), 407 (2)

Quand l'ouverture de l'intérieur des restaurants sera autorisée

- o RDC : 29 personnes maximum installées sur les tables 101 (2) , 104 (2), 111 (4) , 115 (4), 121 (2), 123 (2), 125+126 (4), 128 (5), 132+133 (2), 136+137 (2)
- o R+1 : 26 personnes maximum installées sur les tables 201 (2), 202-203 (4), 206-207 (4), 208-209 (4), 210 (5), 213+214+215 (6), 216 (2)

- Fromagerie (boutique) : 2 clients
- Les autres zones ne sont pas accessibles aux clients à l'exception des toilettes auxquels les clients accèdent par le chemin le plus direct

4.4 Rappeler aux clients – en dehors de ceux qui ont choisi d'être ensemble - de respecter la distance de 1 mètre et de respecter la circulation marquée au sol

4.5 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)

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

5. REPERAGE ET ISOLEMENT DES PERSONNES SYMPTOMATIQUES

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 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 Franck Aulagnier, 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 29 Mai 2020.
- 6.4 Chaque employé est responsable de l'application de ce protocole
- 6.5 Franck Aulagnier (Manager général du Restaurant) et Olivier Rupé (Manager de la fromagerie) sont garants de la bonne application du protocole dans leurs espaces respectifs et par les équipes qui sont sous leur management