

PROTOCOLE RESTAURATION – CLUB-VERCORS

Protocole de distribution du petit déjeuner, des repas et gestion du flux en salle à manger ou en terrasse

Le but du protocole est de pouvoir distribuer le petit déjeuner et les repas en self-service au sein des locaux de Club Vercors dans le respect des règles sanitaires. Le respect des gestes barrières demeure une priorité, aussi nous devons réguler les flux de personnes dans les salles de restaurations de nos centres en mettant tout en œuvre pour éviter l'attente et toute concentration de personne.

Pour se faire, le respect de « la marche en avant » sera la règle qui consiste à ne jamais croiser le « propre » et le « sale » pour éviter ce que l'on appelle « la contamination croisée » (voir plan pour chaque maison).

Pour le petit déjeuner

Une demi-heure avant le service :

Mise en place des plateaux, tasses, bols, couverts, verres, serviettes

Ainsi que le beurre, les confitures, le miel et le pain qui sont en libre-service sur le buffet(zone) prévu à cet effet à l'entrée de la salle à manger.

La préparation des boissons chaudes et froides s'effectue 10 minutes avant le service par le personnel de club Vercors.

La distribution des boissons chaudes et froides sera assurée par les animateurs ou accompagnateurs de chaque groupe en passant sur chacune des tables pour éviter la circulation dans la salle à manger. Tout comme le personnel de CLUB-VERCORS, il est rappelé que le port du masque demeure obligatoire pour les accompagnateurs des groupes.

Le réapprovisionnement des boissons sera assuré par le personnel de club Vercors. Il est interdit de se servir individuellement les boissons chaudes ou froides.

Le petit déjeuner terminé, chaque personne passe en zone de débarrassage.

Pour le déjeuner et le dîner

Une demi-heure avant le service :

Mise en place des plateaux, des couverts, verres, serviettes et le pain qui seront en libre-service sur le buffet(zone) prévu à cet effet à l'entrée de la salle à manger.

Une fois les mains désinfectées le client peut commencer à prendre un plateau ainsi que les éléments nécessaires pour le déjeuner ou le dîner et passe devant le buffet cuisine pour récupérer son entrée, plat chaud ou dessert servi par les cuisiniers puis s'installe à table pour le repas

Il est interdit de se servir individuellement de l'eau.

La distribution de l'eau sera assurée par les animateurs ou profs de chaque groupe en passant à chaque table pour éviter la circulation dans la salle à manger

Le déjeuner ou le dîner terminé chaque personne passe en zone de débarrassage .

Entretien des chambres à la fin du séjour

Le ménage des étages lors de la fin d'un séjour sera identique à celui cité plus haut cependant il sera important d'ajouter les éléments suivants :

- 1- Le sac poubelle doit impérativement être changé
- 2- Changement des draps et tapis de bain avec précaution
- 3- Nettoyage des étagères
- 4- Nettoyage des vitres

Gestion du linge

Il est important lors du changement de draps de ne pas porter le linge contre soi, les tapis de bain devront être fermés dans un sac poubelle jusqu'à ce qu'ils soient lavés.

Le protocole pour les draps reste le même.

Ne pas mettre de nouveaux draps et tapis de bain avec la blouse sale.

À la fin de chaque journée il sera impératif de laver les lavettes, blouses et masques utilisés pour le ménage. **Le but est de ne pas stocker de linge sale dans la buanderie.** Il y aura également les tenues de cuisine. La température de lavage est de minimum 60°. Sur chaque maison les chariots de linge vides pourront être désinfectés.

Organisation des repas

Le protocole de distribution du petit déjeuner, des repas et gestion du flux en salle à manger ou en terrasse est à connaître.

Cependant il y a quelques informations complémentaires. La personne se trouvant à la plonge ne pourra pas être présente en salle, il faudra donc attendre la fin du repas pour faire les allers-retours plonge – salle. Sauf si une autre personne est présente en salle pouvant faire le lien.

La fin de chaque service, les tables et chaises devront être désinfectées avec le SUMA D10 (5-10mm de pose).

Entretien des parties communes + Sous-sol et vestiaires

Tout comme pour les étages les sols du réfectoire, salles d'activités, sanitaires et couloirs devront être fait une fois par jour minimum. Dans les salles d'activités il faudra désinfecter les tables une fois par jour également. Enfin, pour terminer chaque espace et couloir, et appliquant la marche en avant, les interrupteurs et poignées doivent être désinfecter.

Protocole AVANT de rentrer dans la salle de restaurant

L'équipe d'encadrement des groupes, sous la responsabilité de leur référent COVID, doit veiller à ce que chaque personne ait les mains propres en arrivant dans la file d'attente. De même il s'assurera du flux d'entrée en salle à manger afin de respecter les distances sociales d'1 mètre entre chaque personne (salle de restauration ET file d'attente).

À l'entrée dans la salle à manger, un membre de l'encadrement du groupe procédera au contrôle de la désinfection des mains à l'aide de la solution hydroalcoolique mise à disposition par club Vercors à l'entrée de la salle à manger. Cette étape est obligatoire et sous la responsabilité du référent COVID du groupe.

Une fois les mains désinfectées le client peut commencer à prendre un plateau ainsi que les éléments nécessaires pour son repas puis s'installe à table en attendant d'être servi en boissons chaudes ou froides. Le remplissage des tables se fait par ordre d'arrivée, en commençant par la table la plus proche de la « SORTIE » et en terminant par celle située à l'entrée du restaurant. Il est rappelé que le nombre de personnes par table est limité à 10 personnes avec une distance entre chaque table de 1 mètre (avec le recul des chaises). L'agencement des tables sera assurée par notre personnel de salle.

Protocole DE SORTIE de la salle de restaurant

Avant de sortir de la salle à manger et de passer à une autre activité, une nouvelle désinfection des mains à l'aide de la solution hydroalcoolique mise à disposition par club Vercors en sortie de salle est obligatoire.

Une fois que la salle à manger est vide pour éviter les croisements avec les clients, le personnel de club Vercors débarrasse les plateaux, toute la vaisselle sale, et fait la plonge. Une fois toute la plonge achevée, notre personnel de salle procédera à la désinfection des tables, des dossiers de chaises, du sol de la salle à manger, des poignées de portes et toutes autres surfaces de contact.

La désinfection des mains à l'aide de la solution hydroalcoolique mise à disposition par club Vercors à l'entrée de la salle à manger est obligatoire et sous la responsabilité des animateurs ou profs en place

Protocole sanitaire et entretien du lieu d'hébergement

Le but de ce protocole est d'appliquer les règles sanitaires tout en maintenant la cohérence dans les tâches et dans l'accueil des groupes ainsi que la sécurité du personnel. Le principe général est d'appliquer la marche en avant le plus souvent possible.

Informations générales

Il est obligatoire pour le personnel de porter un masque :

- En présence de monde dans la maison,
- Sans aucune exception en cuisine et plonge
- Dès que la distanciation ne peut être appliquée

Lors des temps « ménages », il est obligatoire de porter une blouse, qui sera ensuite enlevée pour le service et lavée le plus rapidement possible.

Il sera impératif de contrôler une à deux fois par jour, le gel, le savon et les serviettes dans les sanitaires et le réfectoire, et les remplir si besoin.

Pour les repas du personnel, ceux-ci auront lieu 30 mn avant le service, il sera nécessaire de s'inscrire minimum 24h à l'avance afin que la cuisine anticipe. Les repas seront pris dans le réfectoire, la table et les chaises seront désinfectées à la fin.

Entretien des chambres

Le ménage dans les chambres sera fait quotidiennement par le personnel d'entretien, celui-ci devra porter gants et blouse, du gel sera également à leur disposition sur les chariots de ménage. Pour ce qui est du masque, il revient au personnel de décider s'il veut en porter un ou pas. Les tâches à effectuer sont les suivantes et leurs ordres doit être respectés :

- 1 - Ouverture des fenêtres (si cela n'est pas déjà le cas)
- 2 - Asperger les surfaces (douche, lavabo et toilettes) / 5-10mn de pose
- 3 - Nettoyer surface dans la chambre si besoin
- 4 - Vider les poubelles
- 5 - Nettoyer salle de bain
- 6 - Aspirateur / Serpillière
- 7 - Refermer les fenêtres
- 8 - Désinfecter poignées (portes et fenêtres) + interrupteurs + poignées placards

Il est important de terminer chaque chambre par la désinfection des surfaces les plus touchées par les groupes ou bien même le personnel.

L'entretien des sanitaires se fera avec le produit SUMA D10 revendiquant la Norme EN14476.

L'entretien des étages se terminera par le nettoyage des sols dans les couloirs et cages d'escaliers ainsi que la désinfection des poignées, interrupteurs et rambardes. Il est également nécessaire à la fin de réaliser cette désinfection dans le local ménage afin de maintenir la sécurité du personnel.

Les tâches citées plus haut doivent impérativement être faite tous les jours.