



On vous propose quelques fricassées de préconisations pour à nouveau

Réveiller vos papilles

Le tout arrosé de la cuvée sécurité



Trinquer au comptoir, ce sera plus tard



Avant l'ouverture



Mettre à jour **le Document Unique d'Evaluation des Risques**

Nommer **un référent COVID**

Prendre connaissance des recommandations sur **le risque lié à la Légionellose**

Etablir **un protocole de nettoyage** des surfaces avec périodicité et suivi

Laisser les portes ouvertes, nettoyer les interrupteurs, mettre une fiche de suivi nettoyage aux sanitaires, éviter l'utilisation de l'aspirateur

Prévoir **une aération naturelle**

Aérer les locaux, éviter la climatisation et les ventilateurs



Etablir **un protocole de réception des matières premières**

Prévoir une zone de dépôt, une seule personne à la réception, port du masque pour le livreur et le réceptionnaire

Délimiter **les espaces de travail** et réorganiser **le travail**

Attribuer par salarié une tâche précise : préparation entrées, réalisation plats chauds, dressage desserts, une personne au service, une personne à la préparation des boissons café, cocktails, bières...

Eviter l'accès à la cuisine pour les serveurs, prévoir une zone de dépose des plats

Supprimer le vestiaire clientèle

Privilégier **la communication** :

Affichage, distanciation, lavage des mains, signalétique au sol (pour le paiement, l'attente aux toilettes, au bar...) ...

Favoriser **les réservations** pour gérer le service

Prévoir **une tenue de travail**

Mettre la tenue dans les contenants dédiés, si nettoyage externalisé

Mettre la tenue dans un sac plastique et la laver à 60°C, si nettoyage au domicile

Approvisionner en permanence **les consommables** :

Savons, essuie mains jetables, lingettes, gel hydroalcoolique, désinfectants surfaces, masques, sacs-poubelle...

Supprimer **les accessoires de service** :

Touilleurs à cocktails, dessous de verre, cartes, menus



Pour rappel, l'employeur a pour obligation d'assurer la santé physique et mentale de ses salariés (article L.4121-1 du Code du Travail) pour cela il met en place des solutions adaptées





- Interdire l'accès au comptoir (retirer les tabourets) si pas possible prévoir marquage au sol
- Retirer les journaux du jour, les revues, les flyers
- Nettoyer régulièrement toutes les surfaces et les poignées (tireuses, machines à café, caves à vin...)



SALLE

- Porter les EPI (visières, masques...), gants si l'activité le permet
- Porter une tenue de travail dédiée (chaussures à laisser sur place...)
- Réduire la capacité de service de la salle
- Disposer les tables avec la distanciation en vigueur
- Ne pas dresser les tables en amont, aucun contact à la venue de la clientèle
- Réviser la présentation de vos menus, supprimer les cartes et favoriser l'affichage ardoise
- Attribuer des outils de travail individuels (stylo, carnet de commandes, plateau, PDA...)
- Supprimer sel-poivre, huile sur les tables (en sachet à la demande...)
- Limiter les contacts dans l'équipe (table passe-plats, sens de circulation...)
- Réfléchir à une autre présentation des buffets d'entrées et de desserts (1 personne pour servir...)
- Evacuer les déchets régulièrement
- Appliquer les protocoles de nettoyage établis avant et après chaque client (tables, sièges...) et désinfecter régulièrement les sanitaires

CUISINE



- Porter les EPI (charlottes, masques...), gants si l'activité le permet
- Porter une tenue de travail
- Limiter le nombre de personnes en cuisine (alléger la carte)
- Attribuer des outils de travail individuels (couteaux, robots...)
- Evacuer les déchets régulièrement
- Nettoyer régulièrement toutes les surfaces (plans de travail) et les poignées (four, frigo...)



ENCAISSEMENT

- Privilégier le règlement par CB
- Dégager l'espace vers la caisse pour éviter les contacts (cartes, flyers, publicités...)
- Mettre en place une protection (plexiglass)
- Affecter une personne à l'encaissement



Lavez-vous les mains régulièrement

**Pour terminer avec gourmandise, un gâteau d'innovations
accompagné de sa crème « bienveillance » à partager sans modération
Bonne dégustation**