



PLAN DE PRÉVENTION COVID-19

SECTION HÔTELLERIE/RESTAURATION

Lycée Nord Caraïbe - 8 septembre 2020

[Information à destination des clients aux restaurants
pédagogiques](#)

<p>Accès au parking et au Restaurant</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'accès au restaurant se fait comme d'habitude par la grille située au RDC. • L'entrée au restaurant d'application se fera en respectant une distanciation physique. • La personne chargée de l'accueil vous fera entrer en fonction du nombre de personnes présentes dans la zone d'accueil. • Du gel hydro-alcoolique sera à disposition à l'entrée. • Les places à tables ont été espacées pour limiter la proximité et permettre 1 m de distance entre deux tables. • Les tablées ne pourront excéder 10 personnes. • Le menu sera consultable en ligne, en téléchargeant un QR code, sur ardoise ou annoncé oralement.
<p>Nettoyage des locaux et Aération des locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les locaux sont lavés et désinfectés quotidiennement. • Les tables sont lavées et désinfectées avant dressage avec les produits homologués virucide. • Le matériel mis à votre disposition aura été passé en machine à + de 60°C et dressé par le serveur responsable de votre table. • Les serviettes en tissus seront manipulées avec une pince. Le pliage sera limité à son minimum.
<p>Utilisation des Sanitaires et vestiaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'accès aux sanitaires se fera comme d'habitude avec un lavage des mains à l'arrivée et à la sortie.
<p>Fonctionnement des Ateliers de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les ateliers cuisine appliquent, en plus des consignes habituelles d'hygiène, les gestes barrière classiques. • Tous les acteurs (élèves et professeurs) portent un masque.
<p>Service à table</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pour limiter la manipulation des assiettes et des produits communs (eau, pain, vin,...), les élèves les porteront sur plateau. • Un élève vous sera exclusivement dédié au service de votre table
<p>Règlement en caisse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les paiements s'effectueront en CB et chèque. • Pour limiter l'affluence à la caisse, un paiement global de la table limitera les risques de contact. L'encaissement à table sera favorisé. • Le terminal de paiement sera filmé et désinfecté à chaque utilisation par l'élève en caisse. • La facture peut vous sera transmise par mail après saisie ou vérifications des coordonnées.
<p>Sortie du restaurant</p>	<p>La sortie du restaurant se fera comme d'habitude en maintenant une distanciation physique.</p>
<p>Gestion de cas</p>	<p>Une adresse mail sera demandée pour permettre l'identification de la clientèle en cas de cas déclaré Covid.</p>