

CHARTRE RESTAURATION - SERVICE EN SALLE

« Professionnels de la restauration,
j'adopte des mesures efficaces de lutte contre le covid-19
pour une reprise d'activité sécurisée
dans mon établissement »

CONTEXTE

Dans le cadre de la reprise progressive des activités économiques, les établissements de restauration sont autorisés (ou seront prochainement autorisés) à recevoir à nouveau du public en salle dans le strict respect de la sécurité sanitaire des professionnels, salariés et de leurs clients.

Mais compte tenu de la crise sanitaire que nous avons traversé, et d'ailleurs probablement encore omniprésente durant plusieurs mois, les pratiques et les modes de consommations des clients durablement marqués par cette situation seront modifiés et leur niveau d'exigence très certainement revu à la hausse.

L'enjeu pour les professionnels de la restauration est donc de rassurer la clientèle en mettant en place les mesures et solutions adaptées qui l'inciteront à fréquenter et profiter à nouveau en toute confiance d'un espace collectif convivial.

Il s'agit à la fois de respecter le guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale et d'adopter des mesures barrières vis-à-vis des clients et collaborateurs pour chacune des actions réalisées en cuisine ou en salle :

- Préparation en cuisine
- Coactivité cuisine/salle de restauration
- Dressage les tables
- Mise en place de la salle et de l'office
- Accueil client, Installation à table et présentation de la carte
- Conseil au client dans ses choix de plats et prise de commande
- Traitement et saisie informatique de la commande
- Service en salle
- Encaissement de l'addition
- Débarrassage de table
- Nettoyage de la salle de réception

JE M'ENGAGE SCRUPULEUSEMENT À METTRE EN PLACE DES RÈGLES D'USAGES : Sur les vêtements professionnels

- Lors de l'habillage / déshabillage
 - Dans les vestiaires, je prévois une poubelle à commande non manuelle pour déchets, savon, lingettes, gel hydroalcoolique.
 - Je prévois une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateur.
 - Je prévois une zone distincte pour les vêtements de ville et les tenues de travail
- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, je prévois une poubelle pour vêtements de travail sales, sinon je prévois un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- Je prévois des vêtements de travail à usage unique si possible ou un changement à chaque prise de poste ou je mets à disposition une sur-blouse à usage unique, ou j'adapte la fréquence de nettoyage et changement de vêtements des collaborateurs.
- J'équipe tout le personnel en charlotte, chaussures de travail ou sur-chaussures et Je complète l'équipement spécifique :
 - Pour le personnel de salle en contact avec la clientèle, d'une visière anti postillons
 - Pour le personnel de Plonge, d'une tenue adaptée, coiffe et gants ainsi que d'une visière de protection ou de masque et lunettes.
- Je prévois une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales (dans une poubelle ou un sac fermé) et retour des vêtements propres en veillant à limiter la coactivité et à défaut respect des distances minimales.
- Je limite la coactivité entre la cuisine et la salle de restauration en prévoyant une zone aménagée de récupération aller/retour sans contact des plats et assiettes, entre la ou les personnes chargées de la préparation des repas et la ou les personnes chargées de servir en salle.

Pour toute action réalisée en cuisine et/ou en salle PRÉPARATION

- Je renforce mon plan de nettoyage et désinfection avec suivi : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail...).
- Je porte une attention particulière au nettoyage et désinfection des toilettes à usage du personnel et de la clientèle. J'équipe les toilettes de savon et de serviettes à usage unique ainsi que d'un flacon de Gel Hydro alcoolique à l'entrée et la sortie.
- Je limite le nombre de personnels en cuisine et en salle (en limitant le nombre de plats au menu par exemple)
- Je respecte la distance minimale entre personnes (au moins 1 mètre) : J'attribue une tâche précise à chaque personnel pour réduire au maximum les interactions et j'organise en cuisine un espace respectable entre chaque plan de travail avec un espacement à minima de 1 m ou via une séparation des opérations dans le temps.
- J'attribue dans la mesure du possible des outils et espaces de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux...) et à chaque personnel de salle.
- En salle de réception, j'organise un espace respectable entre chaque table et entre chaque convive d'une même table avec un espacement à minima de 1 mètre) si possible ou via mise en place d'un panneau plexi de séparation entre chaque table

- Je prévois la mise en place de plexi au niveau de l'office et de la ou des caisses pour mettre en sécurité le personnel et les clients.
- Je place sur chacune des tables, un flacon de gel hydroalcoolique à disposition des clients
- Je mets en place devant la porte des toilettes, un voyant indiquant leur occupation ou non, afin que les clients ne s'y en approchent qu'une fois disponible
- Je prévois des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant

RÉALISATION

- Arrivée et transfert des produits, denrées et plats d'un espace à l'autre :
 - Je prévois une zone de dépose dédiée pour la réception des matières premières et fournitures diverses (à l'extérieur pour éviter la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison), entre la cuisine et la salle de réception puis le retour vers la plonge (pour éviter la coactivité entre le personnel de cuisine, le personnel de salle et de plonge)
 - Après contrôle à réception, je retire et je jette les emballages après avoir enregistré les éléments de traçabilité (photo, conservation des étiquettes)
 - À l'issue de chaque manipulation, je me lave les mains
- Je limite le nombre de tables disponibles et de clients accueillis pour respecter les distances barrières nécessaires.
- Je prévois l'affichage du nombre maximal de personnes sur la devanture de mon restaurant et je privilégie les repas en terrasse, quand c'est possible
- Je demande au personnel en salle de porter une visière anti postillons, de se laver les mains systématiquement ou utiliser du Gel Hydroalcoolique à chaque étape: dressage de table, remise du menu et de service des plats aux clients.
- J'attribue les pauses pour le personnel, y compris leur prise de repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la salle de pause, de réception, et l'espace fumeurs, ainsi que tout autre espace de convivialité
- J'effectue un nettoyage désinfectant de la salle de réception, de l'office, de la salle de pause et de toute surface ou équipement en contact avec les mains

VÉRIFICATION

- Je m'assure du respect des plans de nettoyage.
- Je m'assure de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, gel, lingettes, sacs poubelle...).
- Je vérifie le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et je m'assure en permanence de la présence de savon et moyens de séchage.
- J'évacue les déchets régulièrement.

POINT D'ATTENTION

D'après les informations disponibles à ce jour, le coronavirus Covid-19 se transmet principalement par les postillons (toux, éternuements). On considère donc qu'un contact étroit avec une personne malade est nécessaire pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux ou d'un éternuement ou contact prolongé, par exemple lors d'une discussion en l'absence de mesures de protection. Un des vecteurs privilégiés de la transmission du virus est le contact des mains non lavées.

Le virus peut survivre quelques heures sur des surfaces (voire quelques jours dans des conditions spécifiques, en milieu humide), et les mains voire les objets manipulés (stylo, poignée de porte...) peuvent être des vecteurs de transmission.

Rappel des consignes élémentaires à l'attention de tous : professionnels et clientèle



COVID-19

CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES

- **Se laver très régulièrement les mains**
- **Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir**
- **Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**
- **Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades**

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

 [GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)  **0 800 130 000** (appel gratuit)

Toute personne symptomatique (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ne doit pas se rendre sur son lieu de travail ou se rendre dans un espace recevant du public