

BARS & TERRASSES

Principes de base



PRÉPARATION

- Adapter le bar pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1 m
- Dédier un poste à chaque salarié
- Si le matériel utilisé ne peut être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie
- Selon la configuration de l'établissement, établissez et matérialisez un plan de circulation pour limiter les croisements des personnes et entre la vaisselles et verreries sales et propres
- Les tables seront organisées pour permettre la circulation du service
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client



ACCUEIL, SERVICE & DÉPARTS CLIENTS

- Seuls les clients dotés d'un masque sont autorisés à se déplacer dans l'établissement
- Chaque client devra impérativement utiliser du gel hydroalcoolique ou de se laver les mains à l'entrée et la sortie de l'établissement
- Il sera indiqué au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire
- Proscrire la mise à disposition des journaux et revues, ainsi que toutes publications en libre service (plan, horaire de bus)
- Privilégier les menus à usage non collectif, QR Code, jetables sur papier libre, set de table imprimé ou Ardoise...
- Privilégier les règlements dématérialisés de type sans contact/paiement téléphone



NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- Etablir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface... susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, ...)
- Mettre en permanence à disposition à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses des consommables. Désinfecter chaque table et chaque siège entre chaque client