

Renforcement des mesures d'hygiène dans notre Laboratoire (sous Agrément Sanitaire Européen) et sur Réceptifs.

En conformité avec le protocole sanitaire arrêté par le ministère du travail :

- Port du masque systématique au laboratoire et sur les réceptions pour les cuisiniers et serveurs
- Port des gants en cuisine et en salle pour la mise en place de la réception et le service.
- Lavage régulier des mains au savon bactéricide ou avec une solution hydroalcoolique toutes les 30 minutes.
- Respect de la distance d'un mètre entre les clients et le personnel
- Prise de température de notre personnel à chaque prise de poste
- Gel hydroalcoolique à disposition de nos équipes sur les réceptions
- Remise et signature d'un document regroupant les règles à respecter par les équipes sur réceptif
- Formation de nos Maîtres d'Hôtels et Chefs de Cuisine sur réceptif à la mission de Référent Hygiène pour l'encadrement et le contrôle des équipes

COCKTAIL / BUFFET

- ✓ Favorisation des pics en bois sur nos pièces cocktails
- ✓ Espacement des pièces cocktails sur les plats de présentation pour limiter les contacts
- ✓ Installation et mise en place des buffets en respectant les gestes barrières (masques, gants, désinfection...)
- ✓ Desserte spéciale pour la vaisselle sale (pas de croisements entre la vaisselle propre et la vaisselle sale)
- ✓ Affichage sur buffet pour inciter les clients à conserver leur verre

REPAS ASSIS

- ✓ Table de 10 personnes au maximum
- ✓ Respect d'un mètre entre chaque table
- ✓ Service des tables par une seule personne en même temps
- ✓ Mise en place de la vaisselle effectuée avec des gants