

## DÉSINFECTION DES CARTES



Toutes nos cartes sont désinfectées avant et après manipulation de chaque client.

# Le restaurant: La réglementation

Depuis hier, le 30 juin 2021, les restaurants, les bars et les restaurants d'hôtels sont entrés en phase 3 du protocole sanitaire:

La consommation assise reste la règle, pas de consommation debout pour le moment.

Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil de l'établissement n'est imposée.

Pas de nombre maximal de convives admis par table.

Masque pour les clients en déplacement à l'intérieur et entre les plats.

Mise à disposition du gel hydroalcoolique dans l'établissement.

Maintien de l'obligation de proposer aux clients le QR code **et** un cahier de rappel papier. Il permet d'être alerté anonymement en cas d'exposition à un risque de transmission à la Covid-19 dans les lieux clos.

Pour rappel:



# Le bar

## Les bons gestes pour un nettoyage efficace

- 1. Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et utiliser son spray bactéricide personnel.**
- 2. A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 2 fois par jour:**
  - Les tables: plateau, pieds
  - Les chaises: assise, dossier et pieds
  - Les fauteuils: assise, dossier, pieds et accoudoirs
  - Les consoles, tablettes et mobiliers divers
  - Le comptoir, les portes de réfrigérateurs, la machine à bière, le percolateur
- 3. A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 3 fois par jour:**
  - Les poignées de portes
  - Les interrupteurs
  - Les poignées de placards et réfrigérateurs
  - Les ustensiles du percolateur
  - Les poignées et becs de la machine à bière
  - Le comptoir et autres tablettes
- 4. Après les étapes 2 et 3, utiliser un linge sec à usage unique pour essuyage**
- 5. Enlever ses éléments de protection et les jeter.**



*Utiliser des  
essuie-touts à  
usage unique  
plutôt que les  
torchons et  
essuie-verres*

Pour rappel:

**CORONAVIRUS,  
POUR SE PROTÉGER  
ET PROTÉGER LES AUTRES**

-  **Se laver très régulièrement les mains**
-  **Tousser ou éternuer dans son coude**
-  **Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**
-  **SI VOUS ÊTES MALADE  
Porter un masque chirurgical jetable**

# La cuisine & les offices

Les bons gestes pour un nettoyage efficace

1. **Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et utiliser son spray bactéricide personnel.**
2. **A l'aide des produits adéquats, nettoyer en profondeur pendant le service:**
  - Les ustensiles de type casseroles, poêles,...
  - Les couteaux et ustensiles (louches,...) doivent être désinfectés et placés dans un endroit fermé
  - Les étagères
  - L'extérieur des poubelles et tout autre objets
3. **A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur après le service:**
  - Les plans de travail
  - Les portes de réfrigérateurs et congélateurs, l'extérieur de la plonge, le matériel de cuisson
  - Les étagères
  - L'extérieur des poubelles
4. **Tout au long de la journée, et au minimum après chaque service, nettoyer:**
  - Les poignées de portes
  - Les interrupteurs
  - Les poignées de placards, réfrigérateurs, fours, congélateurs,...
5. **Après les étapes 2 et 3, utiliser un linge sec à usage unique pour essuyage**
6. **Enlever ses éléments de protection et les jeter après chaque service**



*Utiliser des  
essuie-touts à  
usage unique  
plutôt que les  
torchons et  
essuie-verres*

Pour rappel:



# La salle de restaurant

Les bons gestes pour un nettoyage efficace

1. **Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et utiliser son spray bactéricide personnel**
2. **A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 2 fois par jour:**
  - Les tables: plateau, pieds
  - Les chaises: assise, dossier et pieds
  - Les fauteuils: assise, dossier, pieds et accoudoirs
  - Les consoles, tablettes et mobiliers divers
3. **A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer en profondeur 3 fois par jour:**
  - Les poignées de portes
  - Les interrupteurs
  - Les poignées de placards et réfrigérateurs
  - Les ustensiles du percolateur
  - Les poignées et becs de la machine à bière
4. **A l'aide d'un produit bactéricide, nettoyer après utilisation:**
  - Les plateaux de table
  - Les chaises: Assise et dossiers
  - Les cartes et menus
  - Les éléments de service: carafes, ménagères, corbeille à pain,...
5. **Après les étapes 2 et 3, utiliser un linge sec à usage unique pour essuyage**
6. **Enlever ses éléments de protection et les jeter.**



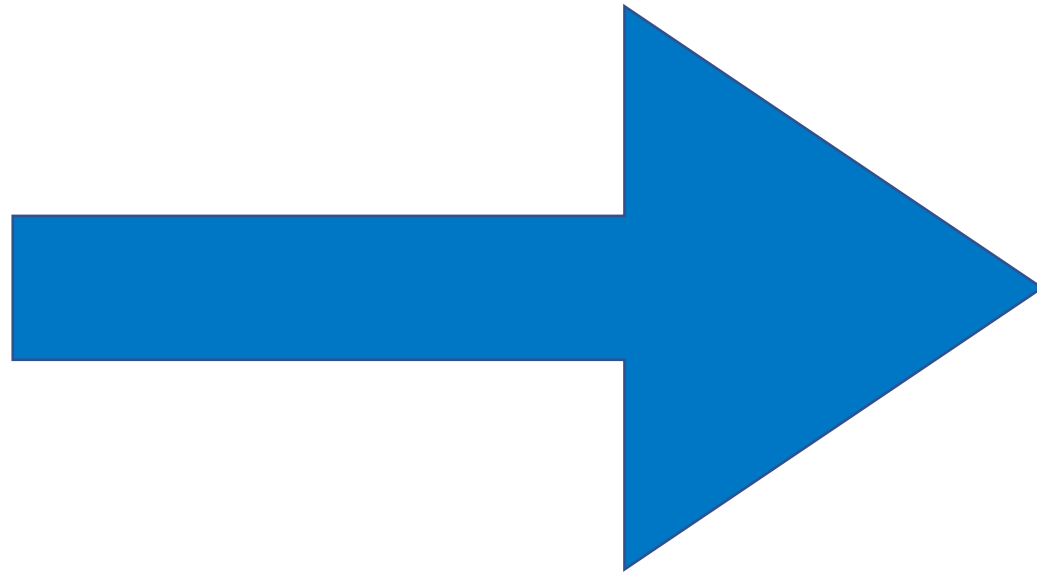
*Utiliser des  
essuie-touts à  
usage unique  
plutôt que les  
torchons et  
essuie-verres*

Pour rappel:

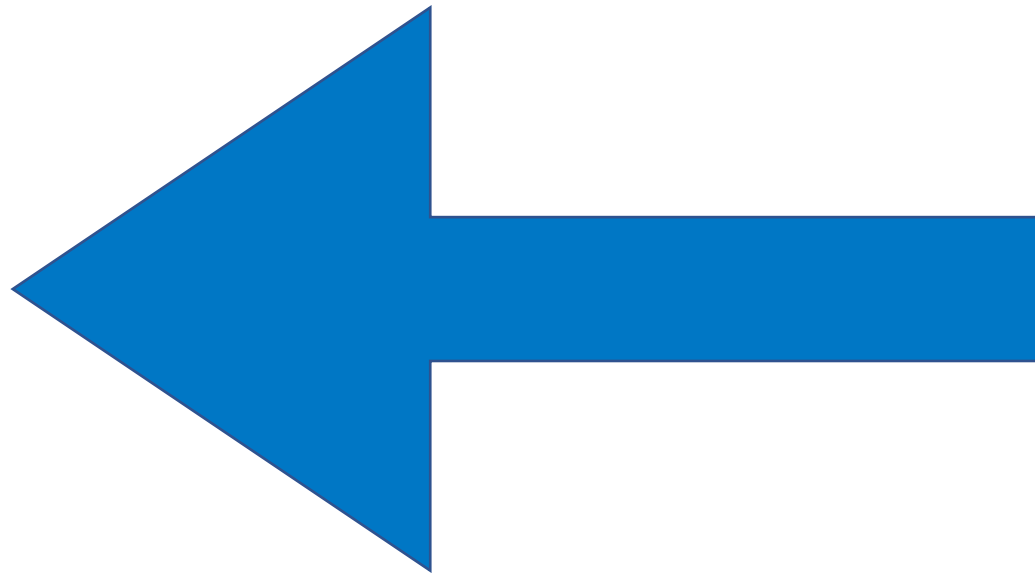
**CORONAVIRUS,  
POUR SE PROTÉGER  
ET PROTÉGER LES AUTRES**

- Se laver très régulièrement les mains**
- Tousser ou éternuer dans son coude**
- Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**
- SI VOUS ÊTES MALADE  
Porter un masque chirurgical jetable**

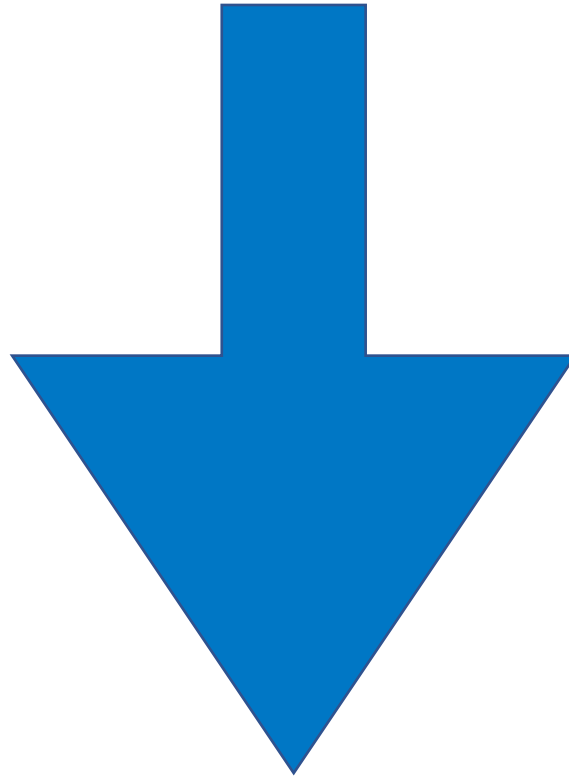
# SENS DE CIRCULATION



# SENS DE CIRCULATION

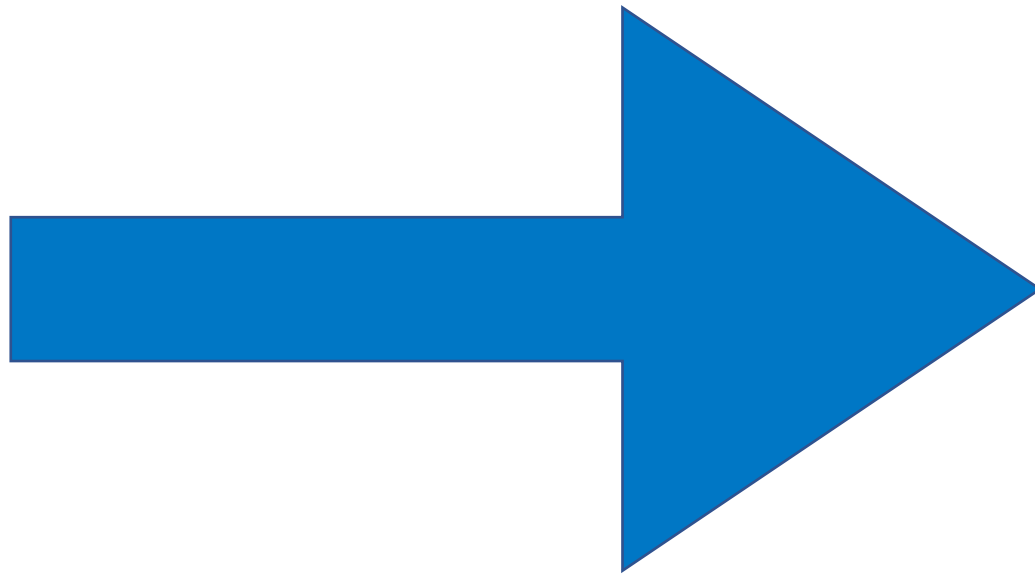


# DÉBUT DE LA FILE

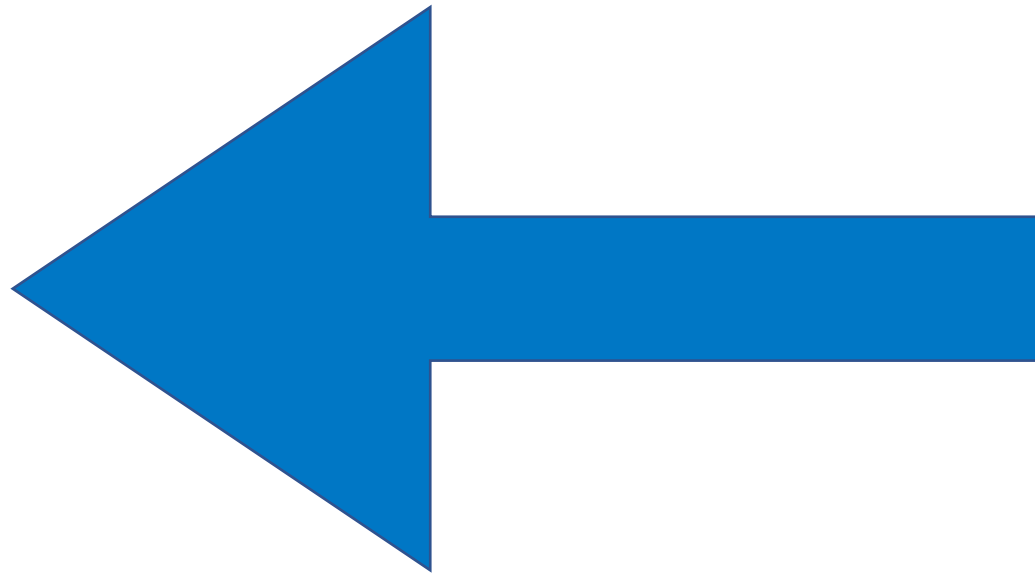




# ENTRÉE



# SORTIE



# ENTRÉE



# SORTIE

