

Pour lutter ensemble contre le covid, notre établissement a choisit d'établir une charte accueil et d'hygiène.

La désinfection des locaux communs au moins 2 fois par jour, salles d'activités, escaliers, couloirs et ascenseur.

Une attention particulière est portée sur la désinfection des points de contact : poignées de portes, mains courantes, interrupteurs, bouton d'appel ascenseur, robinets, poignées d'armoires, bureau et télécommandes et machines à café collectives.



Les chambres sont aérées au moins 2 fois par jour.

La distanciation dans les chambres, soit 1 m entre chaque couchage est mise en place, avec un traitement du linge de lit en totalité, draps, oreillers, taies, housses de couette et couettes, alèses, à chaque départ.

Pour vous protéger durant votre séjour :

A l'entrée de chaque bâtiment, à l'entrée des salles de restaurant, et dans les salles d'activité, nous mettons à votre disposition du gel hydroalcoolique.

A chaque étage vous avez accès à des points d'eau avec savon et serviette en papiers à votre disposition.

Dans les espaces communs tels que les couloirs d'étage de nuit, la matérialisation de la distanciation sociale, à l'aide de rubalise.

L'accès à la piscine du chalet est limité à 15 personnes simultanée dans le bassin, et sous condition de distanciation sociale sur les plages.

L'accès aux sauna est interdit.

En cas de besoin la direction pourra mettre à disposition de nos clients des masques jetables.

Les affiches présentes dans tous les espaces communs vous aideront à garder en mémoire les gestes barrières et les mesures de distanciation.

Notre référent Covid, Cendrine, est en charge de faire appliquer notre charte et de veiller à son respect par notre personnel, et par nos clients.

Nous avons formé notre équipe, port systématique de protection individuelle adéquate, avec port obligatoire de vêtements de travail.

Nous avons choisit une utilisation personnalisée du matériel de nettoyage et de désinfection. Pas de travail en binôme dans les espaces confinés.



En ce qui concerne le matériel sono ou vidéo mis à la disposition de notre clientèle, il fera l'objet d'une désinfection après chaque usage.

Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés dans le chalet bénéficient tous des normes virucides EN 14476 et EN 16777.

L'utilisation de balai est proscrit, nous privilégions le nettoyage humide.



En ce qui concerne la restauration, nous mettons en place un service à l'assiette, complété de produits emballés individuellement afin d'éviter tout contact.

La distanciation dans les salles de restaurant, soit 1 m entre chaque convive, est mise en place, soit un nombre réduit de participants à une table.

Le personnel équipé de masque et de gant se charge du débarrassage et de la désinfection du restaurant, dossiers de chaises après chaque repas.