

CHARTRE SANITAIRE D'ACCUEIL ET DE SERVICE

pré-requis pour le personnel

Port du masque obligatoire pour le personnel en permanence, et à changer toutes les 4 heures
 Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydroalcoolique
 Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir
 Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter et se laver les mains
 Éviter de se toucher le visage
 Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres
 Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades
 Respecter les mesures de prévention pour l'utilisation des masques et des gants comme affiché

PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DESINFECTION DES ESPACES COMMUNS

Nettoyage et désinfection par le personnel des espaces communs à chaque service (petits déjeuners et service du soir) cf document d'enregistrement journalier
Inviter la clientèle à se désinfecter les mains avec gel hydroalcoolique à l'entrée de chaque lieu commun (accueil, terrasse, piscine)
Inviter la clientèle à respecter les gestes barrières et à porter un masque en circulation dans les espaces communs clos (accueil et salle restaurant)
 Mise à disposition de lingettes désinfectantes à la piscine et aux sanitaires communs

PROTOCOLE D'ACCUEIL

Accès à l'établissement

Inviter la clientèle à **se désinfecter les mains avec gel hydroalcoolique à l'entrée de chaque lieu commun** (accueil, terrasse, piscine)
 Inviter la clientèle à **respecter les gestes barrières et porter un masque en circulation dans les espaces communs clos (accueil / restaurant)**
 Limiter l'accueil à **une famille à la fois à l'entrée**
 Inviter la clientèle à **demandeur la documentation touristique papier et le livret de l'auberge à l'accueil**
 Inviter la clientèle à **ne pas caresser les animaux de l'auberge (chats et chevaux)**

Circulation des clients dans l'établissement

Inviter la clientèle à **respecter le sens de circulation dans les espaces communs clos (accueil et salle restaurant)**
 Inviter la clientèle à **utiliser leur porte clef crochet dans les lieux communs**
 Inviter la clientèle à **demandeur l'emprunt des livres de la bibliothèque à l'accueil**

PROTOCOLE DE SERVICES EN SALLE ET TERRASSES

Disposition de la salle/terrasse

Espacement des tables d'au moins 1m en salle restaurant et en terrasses
10 personnes par table au maximum

Tables et chaises

Nettoyage et désinfection des tables et dossiers/sièges de chaises avant chaque dressage par le personnel
 Utilisation de paniers pour acheminer les couverts en une fois, utilisation sets de tables, dressage des tables juste avant installation des clients
 Suppression des tables d'objets de décoration, salières, poivrières
 Désinfection des panières à pain, paniers, plateaux, carafes, cartes des boissons après chaque utilisation

Prise de commande

Présentation des menus sur tableau ardoise
Conserver distanciation physique lors de la commande
 Envoi des commandes en cuisine par imprimante
 Port de gants obligatoire pour le personnel pendant les services de restauration et désinfection des gants régulièrement

Service des commandes

Désinfection des gants avant chaque service de commandes
Servir en respectant les mesures barrières et éviter de transmettre les plats de main à main

Paiement

Inviter la clientèle à **se désinfecter les mains avec gel hydroalcoolique après l'utilisation du TPE**
 Désinfection du TPE à chaque paiement
 Se désinfecter les mains après chaque paiement et chaque contact avec monnaie, billets et chèques

Débarrassage

Effectuer le débarrassage final et complet après le départ des clients
 Désinfection des gants avant après chaque débarrassage

PROTOCOLE PISCINE

Inviter les clients à **se désinfecter les mains avec gel hydroalcoolique à l'entrée de la terrasse de la piscine**
 Inviter les clients à **désinfecter les transats de piscine avant et après chaque utilisation**
 Inviter les clients à **déposer une serviette sur le transat avant de s'installer**
 Présence **au maximum dans la piscine de 10 personnes au total**
 Inviter les clients à **respecter les distanciations sociales (1m minimum) en terrasse et dans la piscine**
 Nettoyage et désinfection de la piscine et ses alentours par le personnel 2 fois par jour, conformément au document d'enregistrement journalier
 Contrôle qualité de l'eau journalier

PROTOCOLE LIVRAISON

Port du masque et gants pendant toute la durée de la livraison
 Désinfection volant levier de vitesse poignées de portes et coffre, commandes de vitres et autres commandes manuelles
 Désinfection des gants avant chaque manipulation de sacs de livraison
 Favoriser les livraisons en espaces ouverts
Respect des mesures barrières et éviter les transmissions de mains à mains
 Se désinfecter les gants après chaque échange (monnaie, papier,...) et chaque livraison

NOUS VOUS REMERCIONS PAR AVANCE POUR LE RESPECT DE CETTE CHARTE AU BENEFICE DE LA SANTE DE TOUS