



PROTCOLE SANITAIRE COVID – RESTAURATION

Une population spécifique :

- Une population limitée et très ciblée définie par des catégories identifiées par la fédération Internationale de Ski
- Une population entièrement testée Covid-19 – tests RT-PCR de moins de 72 heures

Les mesures :

- Les clients sont obligatoirement assis dans l'établissement
- Respect des gestes barrières dans l'enceinte des restaurants.
- Le personnel en salle ne doit pas porter de gants.
- Organisation spécifique des établissements (nomination d'un référent COVID, mise à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique, services accélérés).
- Respecter les règles de ventilation selon le règlement sanitaire relatif à la restauration commerciale.
- Eviter de mettre à disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs clients (livres, jeux, journaux, salières, etc.). Par exemple, le sel ou le poivre peuvent être proposés en sachets unitaires.

Concernant le respect des gestes barrières et de distanciation physique :

- Le restaurant devra respecter obligatoirement un espace libre d'au moins 1 m entre les chaises de tables différentes. L'objectif est de réduire la densité de personnes dans un espace clos pour limiter l'aérosolisation. La mise en place d'écrans de protection peut compléter cette mesure.
- Port de masque pour le personnel en salle, à la réception et en cuisine : il est interdit de porter toute protection faciale (ex. demi-visière, etc.) autre que le masque grand public en tissu réutilisable répondant aux spécifications de l'Afnor (de catégorie 1). Le port d'un masque à usage médical normé est possible. Le masque doit obligatoirement couvrir le nez, la bouche et le menton.
- Les clients devront veiller à porter leur masque dans les restaurants jusqu'au service du premier plat et à le remettre lors de leurs déplacements et entre les services.
- Les tables des restaurants ne pourront accueillir que 6 personnes maximum.
- Le téléchargement et l'activation de TousAntiCovid sera également recommandé dans les établissements.

Concernant l'organisation de l'établissement :

- Respect de la séparation des bulles définies par la Fédération Internationale de Ski
- Eau/boissons en quantité suffisante déjà sur les tables sous forme de boissons individuelles afin d'éviter les contacts multiples sur les supports. A défaut de contenants individuels, la présence d'un flacon de gel hydroalcoolique à chaque table est impérative.
- Interdiction de repas sous forme de buffet
- Un cahier de rappel devra être mis en place à l'entrée des restaurants et conditionnera l'accès à l'établissement. Les clients laisseront leurs coordonnées dans le cahier de rappel et le restaurateur mettra ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie en cas de déclenchement d'un contact-tracing. Afin de répondre aux impératifs de tracing, une feuille nominative de présence à chaque table et pour chaque repas doit être prévue et scrupuleusement renseignée par les convives. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 14 jours.
- Mise en place d'un planning pour le service des différentes équipes.
- Désinfection des espaces entre les différents services.
- Mettre à disposition des distributeurs de solution hydro-alcoolique dans des endroits facilement accessibles et au minimum à l'entrée du restaurant (et idéalement sur chaque table).
- Dans l'hypothèse d'une levée des mesures de confinement national, séparation des équipes et des autres clients de l'hôtel

Concernant la gestion de flux de clients :

- Mise en place de mesures de circulation de nature à limiter les flux
- Inciter à la limitation des déplacements des personnes au sein de l'établissement (ex : déplacement aux toilettes, entrée et sortie de l'établissement).
- Les vestiaires doivent être temporairement fermés.
- Il est rappelé qu'il est interdit de consommer des boissons debout à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.

Concernant la gestion des paiements de la restauration

- Aucun paiement à la réception ni même en caisse
- Centralisation des paiements à distance par le Comité d'Organisation en lien avec les hôtels

Le présent protocole ne fait pas obstacle à l'application de mesures gouvernementales moins contraignantes qui pourraient être applicables en fonction de l'évolution de la situation sanitaire.