

SERVICE RESTAURANT

Bar :

Le client devra consommer les produits du bar en chambre

Préparation du plateau petit-déjeuner ou repas :

- ▶ Récolter les demandes pour le petit déjeuner grâce au bon de commande PDJ
- ▶ Se laver les mains avec de l'eau et du savon puis mettre son masque en suivant les protocoles
- ▶ Préparer les plateaux désinfectés au préalable, utilisation de produits individuels
 - Composition du plateau petit déjeuner : boissons chaude et froide, assortiment de confitures individuelles, 2 micros beurre, un morceau de baguette, 2 mini-viennoiseries ou un croissant normal puis une compote.
- ▶ Si il y avait des produits non emballés, il faut qu'ils soient filmés ou sous cloche
- ▶ Déposer au client à l'heure donnée devant la chambre
- ▶ Attention ne pas entrer dans la chambre du client, le prévenir en frappant à la porte ou en l'appelant

Lors de la possibilité de réouverture de la salle de restaurant :

- ▶ Limiter le nombre de clients dans la salle de restaurant en respectant la distance de 1 mètre entre chaque table
- ▶ Ne pas dresser de buffet et proposer de servir le client en prenant le soin de se laver les mains toutes les 1/2h
- ▶ Privilégier les produits individuels ou filmés
- ▶ Débarrasser immédiatement le petit déjeuner ou repas au départ du client puis nettoyer et désinfecter la table, chaise, ménagères...

Rappel Nettoyage bar / restaurant / office :

- 1. Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et se laver les mains**

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

4. Après les étapes 2 et 3, utiliser un linge sec à usage unique ou essuie-tout pour essuyage

5. Jeter les essuie-touts dans une poubelle ou disposer le linge dans un sac pour nettoyage

S'assurer du respect des plans de nettoyage selon protocole et de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, gel, essuie-tout, sacs poubelle...), évacuer les déchets régulièrement

Matériel mis à disposition :

- ▶ 2 Masques / personne / jour travaillé
- ▶ Savon liquide
- ▶ Nettoyant désinfectant multi-surface et pour le sol
- ▶ Poubelle fermée à l'office - bar

