

### Conseils pour la reprise d'activité et la proposition de restauration à table

Rappel : la transmission du virus Covid-19 se ne fait pas par l'ingestion de denrées alimentaires.

#### Préconisations pour l'organisation de la production culinaire

Voici quelques préconisations pour adapter votre fonctionnement pendant cette période transitoire de reprise d'activité. Maintenir les règles d'hygiène en vigueur et la maîtrise sanitaire, comme vous l'avez toujours fait.

Mettre au point une communication efficace pour l'**effectif prévisionnel** avec les services concernés et les familles. **Point très important** pour que l'équipe de cuisine mette en œuvre uniquement les quantités de denrées nécessaires. L'équipe de cuisine doit connaître l'effectif avant le démarrage de la production (à minima inscription la veille ; étudier les possibilités de systématiser des **inscriptions à la semaine**).

- Appliquer le **plan de nettoyage-désinfection** des locaux dans son intégralité avant le démarrage.
- Vous assurez de l'efficacité du **dosage** de produits des **centrales de désinfection et lave-batterie, machine de plonge**, nécessaire au bon déroulement de votre plan de nettoyage-désinfection des locaux, matériels, équipements et vaisselle.
- Pour certains établissements (dont la plage horaire de service ne pourra pas être trop allongée), étudier les possibilités d'utiliser des locaux proches du service de restauration afin d'augmenter un peu la capacité de la salle de restauration.
- **Revoir les menus et limiter le choix :**
  - **Simplifier au maximum la proposition** en réduisant le nombre de composantes.
  - Travailler sur des menus **simples à élaborer et rapides à manger**.
  - Miser sur les **plats uniques** (plat composé type lasagnes, salades composées froides, fruits entiers à croquer par le convive, etc.).



- Prévoir de laver et décontaminer tous les végétaux, y compris ceux qui vont subir une cuisson.
- **Mettre en place une désinfection des surfaces manuportées dans tout le service de restauration « cuisine et salle »** à l'aide d'un produit base alcool n'engendrant pas de second passage pour rincer, régulièrement, toutes les 30 min, par un membre de l'équipe de cuisine. Par exemple : interrupteurs, poignées de portes des vestiaires/sanitaires, dossiers de chaises, bouton d'action des fontaines à eau, poignées, tables.

## Préconisations pour l'organisation du service à table



- Prévoir une **équipe de service suffisante** (répartition du personnel différent - temps de préparation culinaire réduit et temps de service allongé pour répondre à la gestion du flux et pour assurer le service ainsi que la surveillance).

▪ **Définir la gestion du flux** : d'une manière générale, imaginer diviser par deux la capacité d'accueil de la zone de restauration. Fixer et faire respecter le nombre de convives maximum dans le service de restauration afin de pouvoir faire respecter la distanciation sociale et éviter les files d'attente.



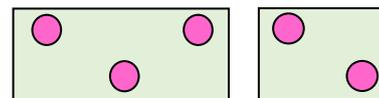
*Opter pour un passage **par classe ou par demi-groupe, identiques à ceux formés sur le temps scolaire.***

- **Lavage des mains des convives** à l'entrée du service de restauration (lave-mains ou gel hydroalcoolique).
- Identifier toutes les **actions manuportées** faites par le convive et les remplacer.

**Laisser les portes d'accès ouvertes**, désactiver les distributeurs de plateaux ou autre système de pointage avec contact (biométrique), à l'entrée du service de restauration. *Un pointage par carte est possible, mais veiller à l'absence de contact par le convive en apposant sa carte.* Si nécessaire revenir à un pointage manuscrit par un membre de l'équipe.



- Placement des convives : **diviser par deux la capacité des tables**, enlever les chaises en trop et placer les convives **en quinconce**.



- **Distribution en service « assisté »**

**L'équipe de restauration assure la distribution de toutes les composantes de la vaisselle et du repas.** Éviter le dressage de couverts à l'avance, (y compris distribution de l'eau et du pain) pouvant subir des actions contaminantes.

**L'objectif est que le convive ne touche rien, à part son assiette, ses couverts et son repas.**

- **Débarrassage des tables**

Essayer de limiter les actions de débarrassage au fur et à mesure. Afin de limiter les contacts, préférer débarrasser tout à la fin du repas. Pas de débarrassage intermédiaire pour vider les assiettes entre deux composantes.

Prévoir un temps de roulement et de nettoyage-désinfection des tables et chaises entre deux groupes (environ 15 min).

- **Les convives ont accès à un lave-mains à commande non manuelle équipé de savon bactéricide et d'essuie-mains à usage unique (ou d'un distributeur de gel hydroalcoolique)** en sortie de rampe de dérochage ou sortie des locaux de restauration.



*Vous pouvez commander du gel hydroalcoolique auprès de LABOCEA à l'adresse suivante : [contact@labocea.fr](mailto:contact@labocea.fr)*