



## PROTOCOLE SANITAIRE ET MESURES SPECIFIQUES MISES EN PLACE A L'ANCIEN MONASTERE EN VUE DE LA REOUVERTURE DE L'ACTIVITE

Document à l'usage des groupes, mis à jour le 04/06/2020 et susceptible d'être adapté en fonction des évolutions législatives.

### GENERAL

#### Rappel des mesures de sécurité essentielles :

- Lavage régulier des mains à l'eau et au savon ou au besoin avec une solution hydroalcoolique.
- Ne pas serrer les mains et ne pas faire la bise.
- Éviter de toucher le visage (yeux, nez et bouche).
- Tousser ou éternuer dans le pli du coude pour se couvrir la bouche et le nez.
- Garder si possible la distanciation physique (actuellement fixée à 1 mètre) avec les autres personnes

#### Matériel de prévention / protection :

**L'ancien Monastère permet l'accès à de nombreux points d'eau avec savon**, robinet à commande non manuelle, papier à usage unique et poubelle à commande non manuelle. Là où l'accès à un point d'eau est trop éloigné ou ne comprend pas tous ces éléments, **du gel hydroalcoolique est mis à disposition**. En dehors de ces points d'accès spécifiques, **l'ancien Monastère ne fournit pas de gel hydroalcoolique supplémentaire pour les groupes** (ex : dans les chambres ou les salles), **ni de masque ou autre matériel de protection**.

Le port du masque est obligatoire pour les salariés en cuisine et pendant les services de restauration, à l'accueil et à la boutique en raison des risques de contamination via la nourriture, et du fait d'un nombre élevé de contacts. Dans les autres cas, les règles de la distanciation physique et de l'utilisation des espaces en extérieur prévalent. Si ces règles ne sont pas applicables, le port du masque est obligatoire.

Quand cela est possible, les portes sont laissées ouvertes pour éviter le contact répété des mains sur les poignées.

## Communication spécifique :

**Les informations spécifiques aux protocoles sanitaires sont communiquées aux visiteurs en amont, lors de leur accueil, et via un affichage spécifique sur le lieu.**

**A l'arrivée des groupes, il est demandé aux participants de signer une décharge spécifiant qu'ils ont bien pris connaissance des mesures sanitaires en vigueur sur le site et qu'ils veilleront à les appliquer.**

**Des points réguliers sont faits avec les salarié.es sur l'application des protocoles sanitaires en fonction des adaptations nécessaires et/ou de l'évolution de la législation.**

## RESTAURATION

### Principes généraux de bonne conduite sanitaire pour le service de restauration :

- les convives doivent être amenés à se déplacer le moins possible au cours du repas afin de limiter les croisements ;
- il faut limiter autant que possible les manipulations d'un même objet par plusieurs personnes (couverts de service, pots à eau, etc) ;
- il faut se laver régulièrement les mains.

>> Chaque personne, salariés et visiteurs, s'engage à respecter ces consignes de bonne conduite sanitaire.

### Ce qui est préconisé par le protocole et déjà mis en place à l'Ancien Monastère :

- les tables de restauration n'accueillent pas plus de 10 personnes (8 au Monastère) ;
- elles sont espacées d'au moins un mètre ;
- elles sont désinfectées après chaque service ;
- l'utilisation des espaces en extérieur est privilégiée.

### Ce qui va être mis en place pour appliquer les nouvelles recommandations sanitaires :

- pendant le déroulé du repas :
  - le/a salarié/e en service n'entre pas dans la cuisine ;
  - les salarié/es en service et en cuisine portent un masque ou une visière ;
  - l'eau, le vin, le pain sont installés sur les tables avant le repas ;
  - une personne par table (parmi les convives) est « référent service » à la table : c'est elle qui sert la nourriture et les boissons et va recharger eau et pain si besoin ;
  - ces référents service débarrassent leur table après le plat puis vont se laver les mains.
  - pour les régimes spéciaux (végétarien, sans gluten etc) : le plat est apporté au buffet par le/a salarié/e en service. Les convives concernés apportent leur assiette à cette personne qui les sert ;
  - le sel et le poivre sont placés dans des petites coupelles. Pour s'en servir, le convive doit utiliser sa petite cuillère propre.
  - À la fin du repas, le(s) responsable(s) de groupe font le service pour le café et le thé (le self service n'est pas possible). Les convives sont vigilants quant au maintien de la distance de 1m entre eux.

→ pendant le déroulé du petit déjeuner :

- le self service pour les boissons n'est pas possible. Le(s) responsable(s) du groupe vien(nen)t aider le/a salarié/e en service pour servir les boissons aux convives (au buffet) ;
- les convives sont vigilants quant au maintien de la distance de 1m entre eux ;
- les plats du petit déjeuner sont installés à chaque table. Chaque convive se sert son assiette complète avec ses couverts propres avant de commencer à manger (il n'y a pas de couverts de service). Si par la suite il souhaite se resservir, il doit utiliser un nouveau couvert propre.

→ concernant le nettoyage : en plus des protocoles de nettoyages habituels et conformes à la réglementation HACCP :

- les chaises sont nettoyées après chaque service ;
- les interrupteurs et les poignées de portes de l'espace restauration sont désinfectés quotidiennement.

→ autres :

- Si les groupes souhaitent organiser un bar le soir, la gestion du bar est sous leur responsabilité. C'est à eux de s'organiser comme ils le souhaitent.
- Des verres en plastique rigide réutilisables et individuels sont mis à disposition des groupes pour toute la durée du séjour.

## HEBERGEMENT

**Ce qui est préconisé par le protocole et déjà mis en place à l'Ancien Monastère :**

- les sanitaires (douches et WC) sont nettoyés deux fois par jour ;
- il y a un laps de temps d'au moins 6h entre le départ d'un groupe et l'arrivée du prochain.

**Ce qui va être mis en place pour appliquer les nouvelles recommandations sanitaires :**

→ avant le séjour :

- **il est demandé aux hôtes d'apporter leur propre linge – ou duvet/sac de couchage, dans la mesure du possible.**

→ pendant le séjour :

- des pulvérisateurs avec désinfectant sont à disposition dans les sanitaires (douches et WC) et peuvent être utilisés par les hôtes qui le souhaitent ;
- les interrupteurs et poignées de porte des communs sont désinfectés quotidiennement ;
- il est demandé aux hôtes d'aérer les chambres quotidiennement ;
- les clés des chambres sont disposées sur un tableau dans la salle de restauration ou sur une table et désinfectées régulièrement.

→ à la fin du séjour :

- une attention particulière est portée au nettoyage des chambres, notamment à la désinfection des surfaces (étagères, bureaux etc), des poignées de fenêtres et de portes, des interrupteurs ;

Ancien monastère de Sainte Croix - SCIC SA Nouveau Monastère 26150 Sainte Croix

- il est demandé à chaque hôte de sortir sa literie et la placer en dehors de la chambre. La personne qui récupère la literie sale portera un masque, des gants et une surblouse.
- autre :
- **la gestion et le nettoyage des salles pendant le séjour sont la responsabilité des groupes qui les utilisent.** Elles feront l'objet d'un nettoyage complet par l'équipe du Monastère à la fin du séjour.

## ACCUEIL / BOUTIQUE

En référence aux recommandations gouvernementales sur les commerces :

- Il n'y a pas plus de 4 personnes simultanément dans la boutique ;
- du gel hydroalcoolique est mis à disposition et il est demandé aux visiteurs de se désinfecter les mains à l'entrée ;
- la personne à l'accueil / boutique porte un masque ;
- une attention particulière est portée au nettoyage du matériel utilisé en commun (téléphone, caisse, photocopieur, terminal de paiement...);
- le paiement sans contact est privilégié.