

Protocole sanitaire Hôtel restaurant Les Coudercous Saint Chély d'Aubrac

Parce que la santé et le bien-être de nos clients et de notre équipe sont nos seules priorités, nous avons adapté notre fonctionnement. Vous aussi, parce que nous sommes tous responsables, contribuez à un séjour sûr et confortable en respectant les gestes barrières et les mesures spécifiques à notre établissement.



**POUR UN MONDE
PLUS LOCAL**

NOS ENGAGEMENTS :

1- Un référent « protocole sanitaire Covid-19 » a été nommé et :

- a défini les mesures sanitaires appropriées pour notre établissement, en fonction de son organisation, de sa configuration, de la circulation dans les espaces, des équipements, etc.
- a formé les employés actuels et formera les employés futurs aux procédures pour maîtriser le risque Covid-19 dans le temps
- a affiché aux endroits les plus appropriés de l'établissement :
 - « coronavirus, pour se protéger et protéger les autres. » solidarites-sante.gouv.fr,
 - les consignes que les clients sont invités à respecter : gel hydroalcoolique disponible à l'accueil et après la porte des toilettes, paiement à table privilégié : CB sans contact, port du masque pour les déplacements, désinfection des mains avant utilisation de la carte des boissons, 1m de distance entre groupes constitués, respect des zones d'attente matérialisées par marquage au sol orange
 - notre charte d'engagement à l'accueil
- tient à jour les stocks de masques, charlottes, gel hydroalcoolique et produits de désinfection, papier jetable
- se tient informée de l'évolution des recommandations par les autorités sanitaires dans la crise Covid-19
- contrôlera la bonne application des mesures définies par l'ensemble des employés et des clients
- apportera des mesures correctrices si nécessaire
- informera l'équipe en cas d'incident, de changement de protocole...

2- Une équipe formée qui applique rigoureusement les procédures renforcées et les gestes barrières :

- Guide des bonnes pratiques présenté et relu avec l'équipe (fiches métiers Hôtellerie, Réceptionniste et Commerce de détail)
- La formation fait l'objet d'une attestation.
- Le personnel est invité à rester chez lui en cas de symptômes (fièvre, toux, perte d'odorat)
- Port d'une tenue de travail changée chaque jour
- Port du masque obligatoire pour le personnel en salle et en cuisine. Masque changé toutes les 4 heures

Port du masque et de la charlotte en cuisine. Masque et charlotte changés toutes les 4 heures

- Lavage des mains toutes les 30 minutes
- Distanciation physique au sein de l'équipe pendant le travail et les temps de pause

3- Hygiène et désinfection à la réception :

- Porte d'entrée laissée ouverte le plus possible
- Désinfection fréquente de la poignée de porte
- Gel hydroalcoolique mis à disposition des clients
- Marquage au sol orange pour le respect des distances
- Désinfection régulière du desk
- Désinfection des clefs de chambre après chaque client



**POUR UN MONDE
PLUS LOCAL**

4- Hygiène et désinfection en salle :

- Tables espacées de 1m
- Marche en avant de l'arrivée à la sortie du client avec une porte de sortie différente de la porte d'entrée pour chacune de nos 3 salles de restaurant
- Buffet entrées et petit-déjeuner en accès libre mais : port du masque obligatoire, couverts de service à usage unique.
- Carafes passées à la vapeur entre chaque client
- Menu sur ardoise
- Cartes des boissons désinfectées entre chaque client
- Désinfection du TPE après chaque utilisation avec contact
- Tables désinfectées après chaque passage
- Aération des salles entre chaque service



**POUR UN MONDE
PLUS LOCAL**

5- Hygiène et désinfection des sanitaires :

- Gel hydroalcoolique à la sortie des toilettes
- Papier jetable
- Désinfection toutes les 4 heures : poignées, robinet, chasse d'eau, abattant, interrupteurs, distributeur savon et distributeur papier

6- Hygiène et désinfection dans les chambres :

- Produits de bienvenue, oreillers supplémentaires et sèche-cheveux retirés des chambres et disponibles à l'accueil
- Nettoyage des mains de la femme de chambre avant chaque chambre
- Linge du client sortant dans panier à linge dédié
- Chariots de draps sales et ceux de draps propres stockés à des endroits séparés
- Nettoyage des éponges à haute température en interne
- Nettoyage des draps en blanchisserie
- Literie et serviettes non secoués
- Désinfection des poignées (porte, fenêtre, meubles), des interrupteurs, du téléphone, de la télécommande
- Désinfection des robinetteries, bouton de la chasse d'eau, abattant, poignée de la porte de douche
- Aération de la chambre entre chaque client



**POUR UN MONDE
PLUS LOCAL**