

SERVICE TRAITEUR

Nouvelles règles sanitaires :
sur le lieu de prestation



PRÉPARATION

- Déterminer un « référent-prestataire » avec le client et les autres prestataires
- Établir un **PLAN-PRESTATION** en visio-conférence comprenant un état des lieux et des locaux avant la prestation en collaboration avec tous les intervenants
- Définir les sens de cheminement, les timings d'installations, les zones de chacun, de prestations, de stockages, le catering etc... et régler aussi « l'après-prestation » (rangements, enlèvements des matériels de locations, rangements, accès aux locaux-espaces-zones (timing))
- Construire un plan d'intervention et de circulation et prévoir en conséquence les lieux d'affichages et les zones de mise à disposition des gels hydroalcoolique et les lingettes
- Protéger les aliments et les matériels (vaisselle et autre) par une distance suffisante et/ou par emballages d'origine
- Prévoir pour le client : dans le lieu de réception des poubelles en salle et/ou en bout de buffet (suivant le nombre de convives et l'état des lieux prévoir plusieurs points)
- Préconiser un vestiaire en self ou dans son propre véhicule, à défaut nettoyage des surfaces à chaque dépose
- Se renseigner du protocole de livraison chez le client (heure, lieu, modus operandi)
- Équipement à prévoir dans le véhicule : gel hydro-alcoolique, gants, masque (EPI), lingettes et papier à usage unique, poubelle à usage unique à vider au retour et après nettoyage poste de conduite
- Prévenir le client par téléphone dès l'arrivée sur le lieu de livraison-réception dès que possible
- Nettoyage des matériels de livraison (chariots, sacs, conteneurs...) après livraison
- Nettoyage du poste de conduite avec lingette à usage unique et produit virucide (clés, volant, comodors, autoradio, accessoires, des poignées extérieures, ...)
- Prévoir un nettoyage des surfaces bars, tables, poignées, interrupteurs etc... par prestataire ou par l'équipe traiteur-événementiel selon contrat



INFORMATION DES PERSONNELS

- Avant chaque prestation, assurer une communication dématérialisée (courriel, sms...) des gestes-barrières, des Équipements de Protection Individuel (EPI), des règles des désinfections périodiques,
- À la prise de poste lire ou faire lire par le référent et expliquer les règles applicables en fonction du lieu
- Éviter le covoiturage des personnels sinon EPI obligatoires pendant les transports,

FICHES LIEES

Réception des marchandises, cuisine et service