

SERVICE EN SALLE-SELF-BUFFETS

PETIT DEJEUNER

Principes de base



PRÉPARATIONS

- Porter une protection, nez-bouche, de type masque/visière... si la distanciation ne peut être respectée
- Respecter une distance minimale entre les tables (au moins 1 mètre sauf pour un même groupe)
- Organiser les circulations et emplacements des tables et buffets pour maintenir la distance de sécurité, afin d'organiser le travail du personnel en toute sécurité
- Protéger les denrées présentées en buffets



ACCUEIL, SERVICE & DÉPARTS CLIENTS

- Porter une protection, nez-bouche, de type masque/visière..
- Dès l'entrée dans l'établissement inviter les clients à utiliser un gel hydroalcoolique
- Organiser rapidement le placement des clients afin d'éviter toute file d'attente
- Expliquer en amont au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitation
- Privilégier les menus à usage non collectif, QR Code, jetables sur papier libre, set de table imprimé ou Ardoise...
- Opter pour des condiments à usage unique, à défaut en assurer le service
- Privilégier le service à la table avec le client en position assise, et demander aux clients d'éviter de changer de place ou de se déplacer en cours de service



NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- Renforcer la périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, mobiliers matériels, plus généralement de tout objet et surfaces susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, TPE...)
- Désinfecter chaque table et chaque siège lors du changement de convives

- Encourager les réservations à l'avance et à distance pour limiter l'affluence et gérer les flux de clients
- Privilégier la fonction haut-parleur sur le téléphone lors des prises de réservation ou oreillette

SELF-BUFFETS-PETITS DEJEUNERS

- Protéger les denrées présentées en buffets
- Prioriser l'utilisation des ustensiles de fabrication à un seul collaborateur

- Organiser le service de manière à espacer les départs des différentes tables
- Privilégier le paiement à table et envisager les règlements dématérialisés / paiement téléphone, ...
- Marquer le sol avec une distance d'un mètre dans les zones d'attente entrée, caisse, libre-service, stands pour les services spécifiques. Le buffet en libre-service est interdit

SELF-BUFFETS-PETITS DEJEUNERS

- Les buffets en libre-service sont à éviter et sinon à aménager avec un service réalisé par du personnel de l'établissement ou les ustensiles utilisés par le client sont individualisés ou les présentations unitaires sont mises en place
- Neutraliser l'ensemble des distributeurs de boissons et tout autre matériel en libre-service
- Marquer le sol avec une distance d'un mètre dans les zones d'attente entrée, caisse, libre-service, stands pour les services spécifiques Self-buffet

- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant à destination des clients et du personnel et évacuer les déchets régulièrement
- Si le matériel utilisé ne peut-être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie
- Se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres, après chaque dessert de table et encaissement. Stocker la vaisselle et ustensiles propres dans un endroit approprié (à l'abri des contaminations et non accessible par les clients)