

# BAR À AMBIANCE MUSICALE & DISCOTHEQUES

Principes de base



## PRÉPARATION

- L'accueil/vestiaire seront aménagés et équipés pour ne stocker que les effets pouvant être contenus dans des compartiments hermétiques
- Adapter le bar pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1 m
- Dédier un poste à chaque salarié
- Si le matériel utilisé ne peut être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie
- Les tables seront organisées pour permettre la circulation du service
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client
- En cas de maintien du fumoir, celui-ci ne pourra accueillir qu'un nombre de personnes permettant de respecter les règles de distanciation et équipé d'un extracteur, excluant tout autre modalité de traitement de l'air
- Le poste du DJ sera organisé pour qu'aucun contact ne puisse être établi autre que visuel



## ACCUEIL, SERVICE & DÉPARTS CLIENTS

- Seuls les clients dotés d'un masque sont autorisés à se déplacer ou rester debout dans l'établissement
- Chaque client devra impérativement utiliser du gel hydroalcoolique ou de se laver les mains à l'entrée et la sortie de l'établissement,
- Il sera indiqué au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire
- Toutes les commandes seront assurées via des fiches à compéter et déposées au bar ou par tout autre moyen permettant une gestion des flux appropriée et limitant les déplacements
- L'usage de verres et tasses à usage unique est recommandé
- Privilégier les règlements dématérialisés de type sans contact/carte/ paiement téléphone



## NETTOYAGE & DÉSINFECTION

- Etablir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi : des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface... susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, caisses et TPE...)
- Après chaque départ de client, l'espace précédemment occupé fait l'objet d'un nettoyage minutieux
- Mettre en permanence à disposition et à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses des consommables : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle