

# REGLES D'HYGIENE ET PRÉCAUTIONS PRISES PAR

um  
plateau  
BAR OÙ MANGER



## NOTRE ÉQUIPE DE TRAVAIL



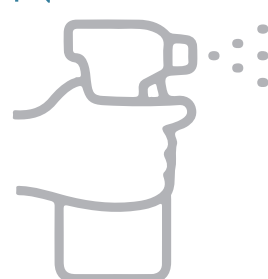
*Voici ce que nous avons mis en place pour respecter nos engagements :*

- Nous avons décidé d'affecter chaque membre de l'équipe Um Plateau à un poste fixe.
- Notre effectif de travail a été réduit
- Nos voituriers portent un masque, des gants et ils désinfectent votre volant et vos clefs.



## NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

*Notre environnement de travail est nettoyé et désinfecté régulièrement.*

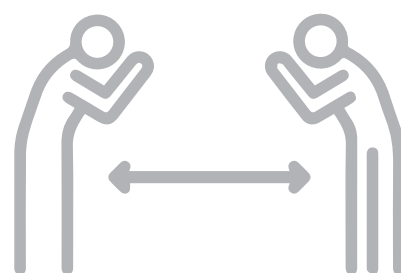


- Nous avons créé un QR-code qui permet de consulter les différentes cartes du restaurant pour éviter le contact avec les cartes physiques.
- Nous désinfectons les tables après chaque repas.
- Nous nettoyons les couverts et les serviettes de table après chaque repas à 60°C, tout comme les serviettes de toilette après chaque utilisation.
- Nous mettons à disposition du gel hydroalcoolique à l'entrée du restaurant
- Nous déposons sur les tables un flacon de gel hydroalcoolique (flacon offert).
- Les ustensiles de cuisine de nos chefs cuisiniers sont personnels et lavés à haute température après chaque utilisation.
- Nous laissons les portes intérieures ouvertes pour éviter le contact des mains sur la poignée.
- Nous réapprovisionnons constamment le savon et les serviettes dans les sanitaires.
- Nous vous demandons de privilégier le paiement par carte bancaire avec ou sans contact.
- Notre terminal bancaire est désinfecté après chaque utilisation.



## DISTANCE DE SÉCURITÉ DE NOS CLIENTS

*Pour des mesures de sécurité et pour vous rappeler de prendre soin de vous et des personnes qui vous entourent, nous avons mis en place des rappels et des protections dans l'enceinte de notre restaurant.*



- Nous avons positionné un panneau à l'entrée pour attendre qu'un membre de notre personnel vienne vous installer.
- Nous avons établi une distance de sécurité entre chaque table.
- Nous avons mis en évidence une signalétique au sol dans les toilettes pour vous rappeler d'attendre votre tour si les toilettes sont occupées et/ou si la distance de sécurité ne peut pas être respectée.
- Notre comptoir est maintenant muni d'un plexiglass.
- Nous avons choisi de fermer nos vestiaires pour éviter les contacts avec les tissus.



## PRÉPARATION DE NOS PLATS, DESSERTS ET ACCOMPAGNEMENTS

*Lors de la préparation de nos plats et de nos produits, nos cuisiniers et nos serveurs prennent toutes les précautions nécessaires pour votre protection.*



- Nos cuisiniers portent le masque, les gants et la charlotte.
- Notre personnel de salle porte le masque et les gants.
- Nous préparons et coupons notre pain maison en respectant les règles d'hygiène.
- Nous utilisons des produits frais en privilégiant nos fournisseurs locaux.
- Nos emballages produits sont jetés dans une zone qui leur est dédiée.
- Notre personnel de salle ne pourra pas servir votre boisson dans votre verre pour des mesures d'hygiène.
- Nos moulins à sel et poivre sont remplacés par des dosettes disponibles sur demande du client.