

Protocole sanitaire - ateliers de pâtisserie



Contexte

Le Covid19 est un virus émergent pour lequel il n'existe pas encore de mesures pharmaceutiques, ainsi les mesures de santé publiques sont d'une grande importance pour limiter l'impact de cette maladie dans la population.

Les protocoles nationaux pour la protection et la sécurité des salariés et des usagers d'établissements recevant du public sont basés sur 3 axes :

- 1) Le respect des gestes barrières
- 2) Mesures de protection collective
- 3) Mesures de protection individuelle

1. Les gestes barrières

Voici un rappel des gestes barrières pour le personnel et les clients :

- Se laver les mains à l'eau et au savon liquide lors des ateliers :
 - au début du cours,
 - pendant toute la durée du poste autant de fois que nécessaire,
 - en quittant son poste.
- Nettoyer la poignée du robinet après chaque lavage de mains
- Utiliser des mouchoirs à usage unique : des distributeurs d'essuie-mains sont à disposition en atelier. Les jeter dans la poubelle à pédale.
- Éviter de se toucher le visage, en particulier le nez et la bouche
- Laisser les portes ouvertes et éviter de toucher aux poignées

2. Les mesures de protection collective

2.1. Mesures organisationnelles pour la distanciation physique

- Organisation par inscription préalable à l'atelier et séquençage des ateliers avec des horaires définis d'arrivée et de départ à respecter.
- Taux d'occupation par atelier/cuisine :
 - 4 participants adulte et 1 formateur par cuisine pour les ateliers adulte
 - 4 participants chacun accompagné d'un participant enfant de minimum 4 ans et 1 formateur pour les ateliers parent-enfant. Nous attirons votre attention que chaque adulte est responsable de l'enfant qui l'accompagne.
- Privilégier une distance de 1 mètre minimum entre les participants
- Attribution du petit matériel de cuisine par participant pour une utilisation personnelle pendant l'atelier

Protocole sanitaire - ateliers de pâtisserie

- Gestion des flux : orientation immédiate des participants vers la cuisine pour leur atelier, pas d'attente en boutique. Gestion du vestiaire par chaque stagiaire.

2.2. Mesures environnementales

- Poubelles fermées à commande non manuelle.
- Maintien obligatoire des portes ouvertes pour les cuisines, éviter de manipuler les poignées.
- Les objets manipulés, les surfaces & les ateliers sont désinfectés entre chaque cours.
- Chaque tablier est lavé après utilisation par les participants

3. Mesures de protection individuelle

3.1. Masques

- Port du masque obligatoire par les formateurs et les participants adultes, enfants à partir de 6 ans.
- Aucun adulte ou enfant à partir de 6 ans sans masque ne sera accepté en atelier.
- Nettoyage du petit matériel de chaque participant si nécessaire par les participants eux-mêmes pendant l'atelier.