

**VOUS RASSURER...**



# VOUS RASSURER...

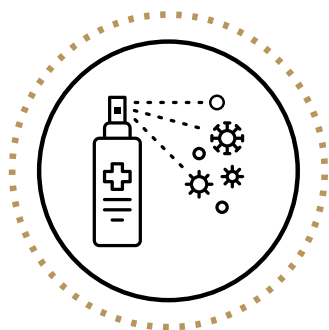
## Nos garanties



- La nomination d'un référent santé sécurité, formé aux règles de bonnes pratiques, sur chaque prestation pour répondre à toutes les questions.
- L'assurance de la mise à disposition de personnel attestant de leur bonne santé
- La formation du personnel aux gestes barrières en office et en salle : respect des règles d'hygiène, équipements de protection (masques et gants), gel hydro alcoolique
- L'installation d'affichage à l'entrée de la réception avec toutes les informations du protocole sanitaire utiles à vos convives
- L'interdiction formelle de laisser pénétrer en office du personnel étranger à la prestation
- L'engagement des sous-traitants intervenants à nos côtés, à appliquer le protocole santé et sécurité les concernant (agences d'intérim, prestataires de matériel et arts de la table, de décoration, de location du linge, etc...)
- Le respect des règles de distanciation : l'espacement des mobiliers (buffets et tables) et la densité de convives seront appréhendés en fonction de la réglementation en vigueur à la date effective de votre réception (office et salle)

# VOUS RASSURER...

## Nos garanties



- Le respect du protocole sanitaire de la branche HCR (hôtels, cafés, restaurants) et des gestes barrières lors de la mise en place des buffets et des tables et tout au long de la réception
- La désinfection avant service du poste de travail, des ustensiles de cuisson et du petit matériel de nos animations
- Le lavage des mains ou utilisation du gel hydro alcoolique avant toute manipulation de vaisselles et ustensiles propres, ou après chaque débarrassage
- La mise en place d'une organisation spécifique dédiée à la gestion de la vaisselle souillée et des déchets au sein des espaces de réception
- L'affectation d'une équipe dédiée au service des denrées alimentaires et des boissons et d'une seconde au débarrassage, munie de gants
- La désinfection des camions entre chaque réception

VOUS ACCOMPAGNER...



# VOUS ACCOMPAGNER...

## Nos préconisations



- L'engagement par vos soins, du respect des gestes barrières par vos convives entre eux et vis-à-vis de nos collaborateurs tout au long de la réception
- La possibilité de mise à disposition par nos soins, de masques et gel pour vos convives si vous le désirez (prestations payantes optionnelles)
- L'organisation de couloirs de circulation afin de maintenir la distance de sécurité pour vos convives et d'organiser le travail du personnel en toute sécurité (marche en avant)
- La mise en place de règles de service sur les éléments à partager sur table (boissons, condiments, menus, etc...) ou l'utilisation de produits à usage unique



# VOUS ACCOMPAGNER...

## Nos préconisations



### Pour vos cocktails et buffets :

- La mise à disposition pour vos convives d'un kit de service individuel (verres, couverts, serviettes, assiettes clip porte-verre)
- La présentation de vos pièces cocktail dans un format individualisé (contenants individuels ou sur pics)
- L'invitation pour vos convives à conserver un verre unique durant toute la réception
- La protection des denrées alimentaires présentées en buffet

