

Protocole COVID-19 : Ateliers de Cuisine

HALIOTIKA – Cité de la Pêche

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

Quand vous êtes touchés par un postillon ou une gouttelette contaminés :

→ Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

→ Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.

→ Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.

→ Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

Les bons réflexes

- Se laver les mains avant et après l'atelier de cuisine
- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage à usage unique ;
- Éviter de se toucher le visage en particulier le nez et la bouche ;
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt ;
- Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- Respecter les mesures de distanciation physique :
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- Nettoyer régulièrement les objets manipulés et les surfaces touchées.

Mesures organisationnelles

➤ NETTOYAGE :

- L'Atelier est nettoyé et désinfecté avant et après l'atelier de cuisine : sol, poignées, ...
- Les ilots sont désinfectés avant l'atelier avec du produits à usage alimentaire
- Les ustensiles sont lavés au préalable et chaque participant disposera de ses propres ustensiles qui ne pourront pas être partagés
- La salle sera aérée avant, pendant et après l'atelier de cuisine
- Les toilettes font également l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection avant et après l'atelier de cuisine

➤ POUR LES PARTICIPANTS :

- Se laver les mains avant et après l'atelier
- Se laver régulièrement les mains pendant l'atelier
- Du gel hydroalcoolique est à disposition
- **Le masque est obligatoire pendant l'atelier de cuisine et sera ôté uniquement quand les participants seront assis à table à déguster les produits**
- N.B : la visière ne remplace par le masque
- Le masque n'est pas fourni par Haliotika
- Chaque participant restera devant son ilot et s'engage à ne pas partager d'ustensile de cuisine sans l'avoir désinfecté au préalable.
- Eviter les déplacements dans la salle
- Les toilettes sont mises à disposition
- A la fin de l'atelier, chaque participant nettoie son ilot et ses ustensiles. Les participants amèneront eux-mêmes leur vaisselle à la plonge en sens unique pour éviter les croisements
- Du gel, du désinfectant et de l'essuie-tout sera mis à disposition de chaque participant individuellement

➤ POUR LE CHEF :

- S'assurer que chaque participant s'est lavé les mains
- Porter son masque et s'assurer que les participants portent correctement le masque / la visière ne remplace pas le masque
- S'assurer que l'Atelier est correctement aéré pendant l'atelier de cuisine
- Le chef se déplacera seul si besoin pour distribuer les ingrédients pour éviter les déplacements des participants pendant l'atelier
- Le chef s'engage à réaliser des recettes qui ne nécessitent pas trop de déplacements dans la salle, de partage d'ustensiles ni de mises en communs de préparations.

Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un bon moment de partage !

La direction