



# *Protocole* sanitaire

SPÉCIAL MARIAGES ET ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Selon protocoles sanitaires des Traiteurs Organismes de réceptions et des professionnels du mariage diffusés par le gouvernement ([www.economie.gouv.fr](http://www.economie.gouv.fr))

SAINT  CLAIR

*Le goût de la rencontre*



## NOS PRÉREQUIS



Port du masque obligatoire en station debout, jusqu'au service du 1<sup>er</sup> plat et sur la piste de danse



Gestes barrières et distanciation physique d'1m en toute circonstance

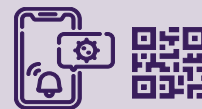


Gel hydroalcoolique à l'entrée et à la sortie

Désinfection des points de contact et aération des lieux



Affichages réglementaires à l'entrée (Gestes barrières et jauge) et gestion des flux

















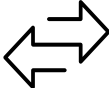



Téléchargement application « TousAntiCovid » fortement recommandé pour faciliter le tracing par QR code



Dépistage obligatoire de l'ensemble des convives par Tests PCR / Antigéniques / Autotests au plus près de la réception

# Protocole sanitaire des Traiteurs Organisateurs de Réceptions pour les réceptions de Mariages et Evènements familiaux

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| <b>19 MAI</b><br><br>Fin de service à<br><b>21h</b>                                     | <br>Jauge 50% de l'ERP<br><b>Max. 1000 pax</b>                                    | <br>Repas ou cocktail<br>en <b>consommation<br/>assise obligatoire</b>  | <br><b>Restauration en<br/>extérieur uniquement</b><br>(tente autorisée sans parois)<br><br><b>Table de 6 pax maximum</b> | <br><b>Cocktail assis</b> avec service<br>au plateau individualisé<br>Buffet et mange-debout<br>interdits<br>Aucun produit à partager | <br>Pistes de danse<br><b>uniquement<br/>en extérieur</b> –<br>port du masque   |
| <b>9 JUIN</b><br><br>Fin de service à<br><b>23h</b><br>Fin du couvre-<br>feu le 20 Juin | <br>Jauge de l'ERP<br>Intérieur : 50%<br>Extérieur : 100%<br><b>Max. 5000 pax</b> | <br>Repas ou cocktail<br>en <b>consommation<br/>assise obligatoire</b>  | <br><b>Table de 6 pax<br/>maximum</b>   | <br><b>Cocktail assis</b> avec service<br>au plateau individualisé<br>Buffet et mange-debout<br>interdits<br>Aucun produit à partager | <br>Pistes de danse<br><b>uniquement<br/>en extérieur</b> –<br>port du masque   |
| <b>30 JUIN</b><br><br>Fin du<br>couvre-feu  | <br><b>Fin des limitations</b><br>en nombre et<br>en jauge                      | <br><b>Cocktail debout autorisé<br/>uniquement en extérieur</b><br>(tente autorisée<br>sans parois)<br>Aucun produit à partager | <br>Aucune<br>restriction<br>pour les tables  | <br>Mobilier de confort et<br><b>Sens de circulation</b><br>devant les postes de<br>service pour contrôler les<br>flux d'invités    | <br>Pistes de danse<br><b>autorisées en<br/>intérieur</b> –<br>port du masque |

Le protocole s'applique également aux lieux privés.

# Mise en place *de votre event*

MANIPULATION MATÉRIEL ET GESTION  
DES PRESTATAIRES (LOUEURS, FLEURISTES,  
SONORISATION, ANIMATIONS...)



Planning de livraisons défini  
pour garantir la distanciation  
physique des intervenants :  
flux séparés, sens du  
circulation, échelonnements  
des arrivées



Protocoles des lieux de  
réceptions préalablement  
transmis aux différents  
intervenants qui doivent  
s'engager à le respecter



Vaisselle livrée  
protégée pour garantir  
la qualité sanitaire



Charte sanitaire signée  
par tous les prestataires  
et protocole  
communiqué en amont



Un référent COVID désigné sur chaque prestation, garant de la mise en application et du respect du protocole



Arrivée du personnel échelonnée afin de respecter la distanciation physique d'1m lors du pointage

# Back office

## *de votre event*

ACCUEIL DU PERSONNEL / SÉCURITÉ /  
VESTIAIRES / FORMATION /  
ORGANISATION DES OFFICES



Vestiaires : séparation des tenues professionnelles propres et personnelles

Si l'espace ne le permet pas, échelonnement du flux de personnel



Interdiction des regroupements du personnel de plus de 6 personnes pour les repas et les pauses



Rappel des consignes du protocole au personnel lors du briefing à chaque event

Affichage du protocole sanitaire dans chaque office



Séparation des postes d'envoi et de débarrassage dans les offices afin de fluidifier le service et éviter les croisements



# L'accueil de *vos invités*



Organisation par vos soins de l'arrivée de vos invités dans le respect de la distanciation physique d'1m : horaires et flux différenciés, organisation des files d'attente, sorties différenciées si possible



Affichage à chaque entrée, par le lieu, des consignes liées aux gestes barrières pour les invités.

En option si nécessaire, 1 personne "sécurité" à l'accueil pour fluidifier les flux et vérifier les gestes barrières.



Contact tracing facilité avec un QR Code par event

OU

Coordonnées des personnes présentes sur l'événement mises à disposition des autorités en 1h



Dépistage de l'ensemble des convives par tests PCR / antigéniques / Autotests

Recommandations de le stipuler sur les invitations et de mettre à disposition des autotests à l'entrée



Personnel équipé de masque chirurgical de catégorie 1



Mise à disposition, par vos soins, du gel hydroalcoolique aux invités à leur arrivée

## LA GASTRONOMIE

- Interdiction des services dits "à la française" et "en libre-service au buffet", où les invités se servent dans les plats présentés
- Privilégier les services dits "à la russe" lorsque le maître d'hôtel découpe au guéridon, "à l'anglaise" lorsque le maître d'hôtel sert le convive et "à l'américaine" lorsque le met est servi à l'assiette



# Votre prestation

*assise*

## LE SERVICE

- Le cocktail apéritif est servi à table et individualisé
- Aucun produit à partager disposé sur table
- Condiments (sel, poivre...) proposés par le personnel dédié

## LA GASTRONOMIE

- Gastronomie à partager en libre service interdite
- Gastronomie uniquement avec un conditionnement individualisé (contenants, supports, pics...) ou servie individuellement par un personnel dédié
- Animations culinaires autorisées avec une distanciation d'1m entre le cuisinier et les invités et servies individuellement (assiette, contenants, supports, pics...)



# Votre prestation

*Lebout*



AUTORISÉE À PARTIR DU 30 JUIN  
UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR  
(TENTE SANS PAROIS AUTORISÉE)

## LE SERVICE

- Service au plateau autorisé avec conditionnement individualisé et présentation aérée des mets
- Buffets de gastronomie et de boissons séparés physiquement dans l'espace afin d'éviter les rassemblements de personnes
- Circulation ou attente devant les buffets organisées dans le respect des règles de distanciation (potelets, marquage au sol...)



# Nettoyage et *désinfection*



Rondes de nettoyage des points de contacts sur le mobilier et buffet durant l'évènement



Plan de nettoyage à intervalles réguliers des sanitaires et points de contacts du lieu durant l'évènement, assuré par le lieu de réception



Maintien des portes ouvertes si possible (hors portes coupe feu, chaîne du froid, confidentialité ou distanciation des clients) afin de diminuer les points de contacts



Aération régulière du lieu de réception en 2 points distincts (pendant 15 min toutes les 3h)

Sinon, un apport d'air neuf adéquat par le système de ventilation



SAINT  CLAIR

*Des questions au sujet de  
votre prochain événement ?*

**Contactez directement  
votre Event Manager dédié**

01 46 02 88 88

[CONTACT@SAINTCLAIR.COM](mailto:CONTACT@SAINTCLAIR.COM)



@saintclairletraiteur

[WWW.SAINTCLAIR.COM](http://WWW.SAINTCLAIR.COM)