

PROTOCOLE LOCATION SALLE DES FETES

Imposé par la Préfecture du Lot

Une personne responsable de la salle et du respect des règles sanitaires doit être identifiée (nom, adresse, téléphone).

Le protocole de la restauration s'applique comme suit :

- Tables de 10 personnes maximum (même famille).
- Tables espacées d'un mètre minimum.
- Pas de soirée dansante.
- Pas de vestiaire.
- Pas de buffet où chacun se sert (un seul serveur ou alors des assiettes préparées à l'avance et sous film plastique).
- Pas de bar/buvette.
- La restauration se fait à table avec du personnel qui assure le service.
- Les personnes qui servent sont masquées.
- Les convives portent un masque jusqu'à ce qu'ils soient assis et remettent le masque s'ils se déplacent.
- Il est préférable de faire un marquage au sol pour gérer la file d'attente au WC (si besoin) dans le respect de la distanciation physique.
- Organiser un sens de circulation pour éviter que les personnes se croisent (entrée/sortie).
- Désinfecter les tables et les sièges à chaque fois qu'ils se libèrent et avant l'arrivée de nouveaux occupants.
- Mettre du gel hydroalcoolique à disposition aussi souvent que possible (au moins à l'entrée et à la sortie).

Lu et approuvé
Nom/Prénom
Signature :

Fait à Anglars Nozac le,