



BARRIÈRE
SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS

PROTOCOLE SANITAIRE



Mise à jour le 18/09/2020

AVANT L'ÉVÉNEMENT



Nous informons l'organisateur des prestations réalisables et non réalisables eu égard à la réglementation sanitaire en vigueur :

- ✦ Les réunions/séminaires et événements sont maintenus en respectant 1m entre chaque participant, soit suppression d'une chaise sur deux dans les salles. Le port du masque y est obligatoire.
- ✦ Les pistes de danse sont proscrites.
- ✦ Les prestations cocktails debout à l'**intérieur** ou dans des espaces clos sont interdites.
- ✦ Les prestations cocktails debout à l'**extérieur** ne sont autorisées que dans les zones où le port du masque n'est pas obligatoire dans un lieu public et dans le respect impératif de la distanciation physique de 1m soit 4 m2 par personne.
- ✦ Les buffets et les pauses sont maintenus mais sans libre service et servis par un personnel masqué et ganté, avec toute la protection nécessaire pour le client (plexiglass..).
- ✦ Les déjeuners ou dîners assis sont maintenus dans le respect des protocoles sanitaires de la restauration individuelle.
- ✦ À l'hôtel, est communiqué à l'organisateur le check-in déporté ainsi que le check out express mis en œuvre dans le cadre de la crise sanitaire.
- ✦ À l'hôtel, nous ne préconisons pas d'hébergement en chambre twin dans le cadre du respect de la distanciation sociale. Néanmoins si l'organisateur le souhaite, il s'engage à transmettre à l'Etablissement un écrit en ce sens.
- ✦ Au casino et dans le cadre d'une journée d'étude, nous demandons à l'organisateur de l'événement de nous remettre la liste des participants et leurs coordonnées afin que l'établissement Barrière puisse les joindre dans les meilleurs délais en cas de présence d'un cas positif au COVID 19 pendant la tenue de leur événement et pour autant qu'il en ait eu connaissance. Ces données (nom, prénom, numéro de téléphone) sont des données personnelles que l'établissement Barrière s'engage à utiliser exclusivement aux fins d'informer le titulaire de ces données de la présence d'un cas positif au COVID 19 pendant leur événement. L'Etablissement Barrière s'engage à les détruire dans les 15 jours suivant la fin de l'événement sans en conserver de copie dans le respect de la réglementation applicable à la protection des données personnelles.
- ✦ **L'avenant juridique** spécifique Covid doit être signé par l'organisateur et transmis à l'établissement avant l'événement.



SALONS



- ✦ Les espaces et mobiliers sont désinfectés avec un protocole de nettoyage renforcé.
- ✦ Les capacités d'accueil dans les espaces sont recalculées afin de garantir le respect de la distanciation physique en tout lieu soit 1m entre chaque participant.
- ✦ Le port du masque est obligatoire.
- ✦ Les participants se lavent les mains avant d'utiliser les équipements en libre service.
- ✦ Un gel hydro format amenities est mis à disposition sur la table orateur et participants Codir. Des distributeurs de gels hydroalcooliques sont fixés aux murs de chaque salle.
- ✦ Des affichettes sont disposées dans les salons pour rappeler à tous les participants les consignes à respecter.



RESTAURATION



GÉNÉRAL

- ✦ Les espaces de restauration et cuisines sont désinfectés selon un protocole de nettoyage spécifique (normes CHR).
- ✦ Un fauteuil sur 2 est supprimé pour permettre la distanciation physique (soit 5 pax par table dans le cas d'une table de 10). Si l'organisateur souhaite modifier cette mise en place, il s'engage à transmettre à l'Etablissement un écrit en ce sens.
- ✦ La disposition des tables les unes par rapport aux autres dans les espaces de restauration permet la distanciation physique. Si l'organisateur souhaite modifier cette mise en place, il s'engage à transmettre à l'Etablissement un écrit en ce sens.
- ✦ Concernant les menus pour les repas assis en gamme affaire, un seul menu jetable est remis au centre de chaque table.
- ✦ Tous les clients se déplaçant dans les zones de restauration doivent porter un masque.
- ✦ Un/deux gels hydroalcooliques sont remis sur table à disposition des clients.



RESTAURATION



BUFFETS & COCKTAILS

- ✦ Les offres buffets ne sont disponibles que pour une certaine jauge de personnes.
- ✦ Tous les buffets sont aménagés et protégés par du plexiglass et de telle sorte à ce que ce soit le personnel de restauration qui serve le client derrière le buffet.
- ✦ La règle de distanciation au buffet est à respecter, matérialisée par un marquage au sol d'un couloir de distribution.
- ✦ Il y a une règle de capacité au buffet.
- ✦ Tout comme les buffets, les offres cocktails dînatoires et déjeunatoires sont mis en place en extérieur sous formes de stations, en limitant le passage plateau. Dans ce cadre, toutes les règles sanitaires du buffet s'appliquent.



PAUSES

- ✦ Des lieux de pause dédiés sont identifiés lorsque c'est possible.
- ✦ Les machines à boissons chaudes en libre service sont désinfectées avant et après la prestation. Un gel hydroalcoolique est à disposition du client.
- ✦ Les pauses permanentes et les pauses partagées entre groupes sont supprimées.
- ✦ Les pauses sont servies par le personnel de restauration comme pour les buffets avec des gants.
- ✦ Pour les grands groupes, le nombre de pôles de pauses est multiplié.
- ✦ Les produits nourriture de la pause sont emballés ou servis par le personnel de restauration.



VESTIAIRES



Dans le cas de la prise de vestiaire :

- ✦ Un flacon de gel hydroalcoolique est mis à disposition sur le desk du vestiaire.
- ✦ Le manteau est emballé ou protégé dans le vestiaire avec une housse.

Le Protocole Sanitaire peut évoluer dans le temps et il s'entend de toutes les versions successives qui pourraient être mises à jour pour refléter lesdites évolutions. Il sera transmis au Client les versions successives pour qu'il en accuse réception.





BARRIÈRE