



**F**  
LES TRAITEURS  
Organisateurs de Réceptions  
DE FRANCE

**Protocole COVID-19**  
TRAITEUR, ORGANISATEUR DE RECEPTIONS  
EVENEMENTS, LIEUX EXCLUSIFS  
VERSION 5 - 15-09-20





**A**près un arrêt quasi-total depuis mi-mars avec une perte de 90% de nos activités sur la période courante jusqu'en août, notre activité de Traiteur Événementiel demeure à l'arrêt.

Cette absence de relance, malgré les adaptations et transformations réalisées par nos entreprises entraîne à court terme un risque de cessations de paiements et une importante menace sur nos emplois.

La justification principale étant l'absence de confiance de nos clients organisateurs d'événements qui après avoir reporté leurs projets planifiés initialement sur le premier semestre 2020 en viennent aujourd'hui à les annuler purement et simplement puisque les annonces gouvernementales portent à confusion et sèment le doute.

Pour comprendre cette confusion il est nécessaire de souligner que le décret N°2020-886 du 10 juillet 2020 en vigueur stipule des protocoles sanitaires en fonction des types d'établissements recevant du public.

Sur le volet de la gastronomie, si nous pouvons « raccrocher » nos usages à ceux des restaurants pour les prestations dites « assises », nous ne pouvons, en aucun cas, le faire pour les prestations dites « debout » qui représentent 70% de nos activités.

Pour exemple le service de café au comptoir n'est aucunement comparable à celui des prestations servies sur nos réceptions.

Il est par conséquent vital de rassurer les instances officielles de notre capacité à organiser des événements limitant les risques de propagation du virus COVID-19 afin de redonner confiance à nos clients.

Le projet de protocole sanitaire qui vous est présenté dans ce document, est adapté à l'ensemble de notre profession et vise à en couvrir toutes ses composantes.

Il a été rédigé par les référents COVID des associations Traiteurs événementiels de Paris et les Traiteurs de France, compte-tenu de leur représentativité nationale.

Nous attendons donc la validation de ce projet de protocole national pour les acteurs de la restauration événementielle afin de permettre une parfaite application sur l'ensemble du territoire et ainsi proposer à nos clients de vraies solutions sécurisées.

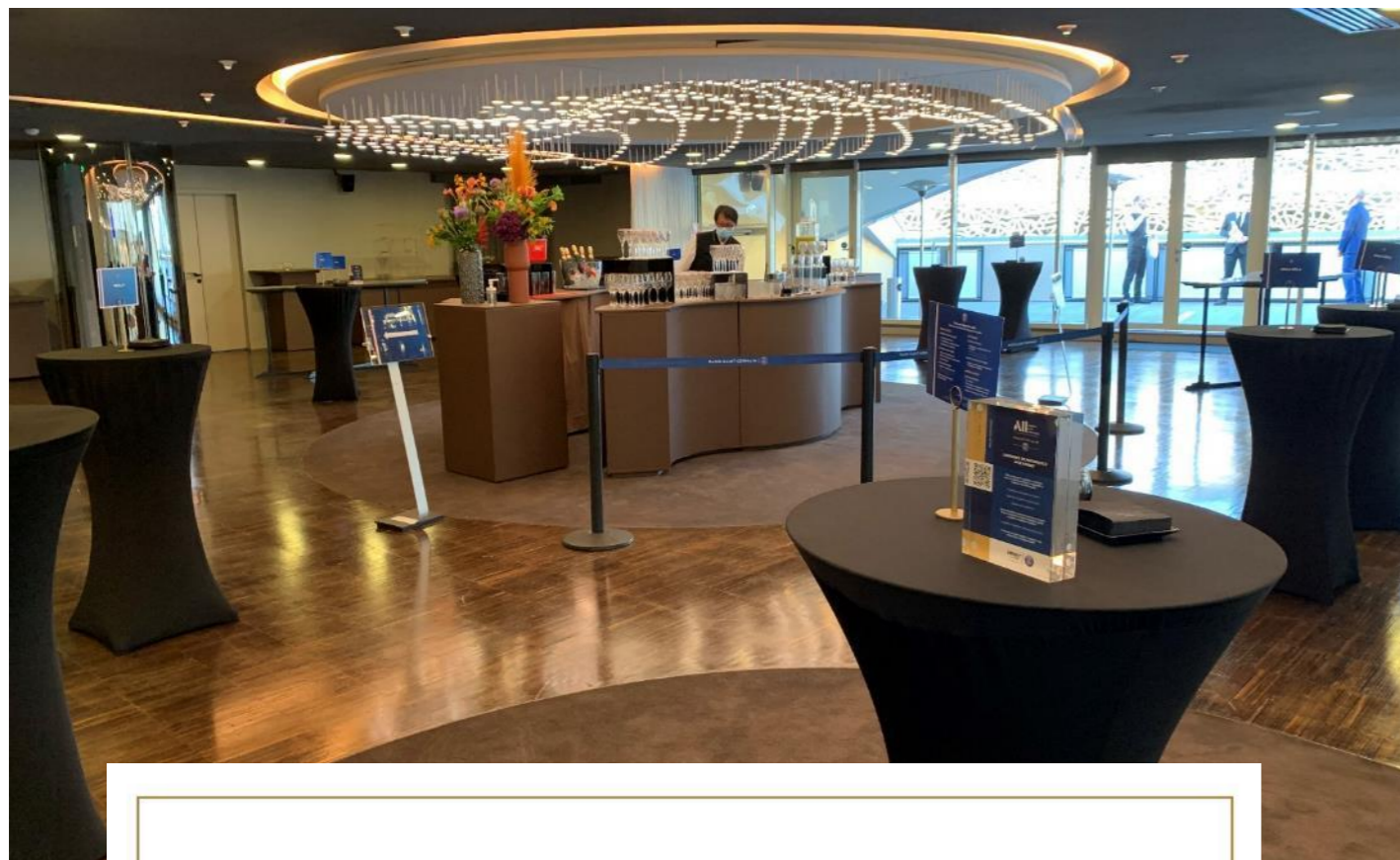
LEGENDE du tableau ci-après :

- en bleu : protocole en adéquation avec la version en vigueur du décret N°2020-886 du 10 juillet 2020

- en rouge : propositions des Traiteurs, Organismes de Réceptions, plus strictes que le décret en vigueur

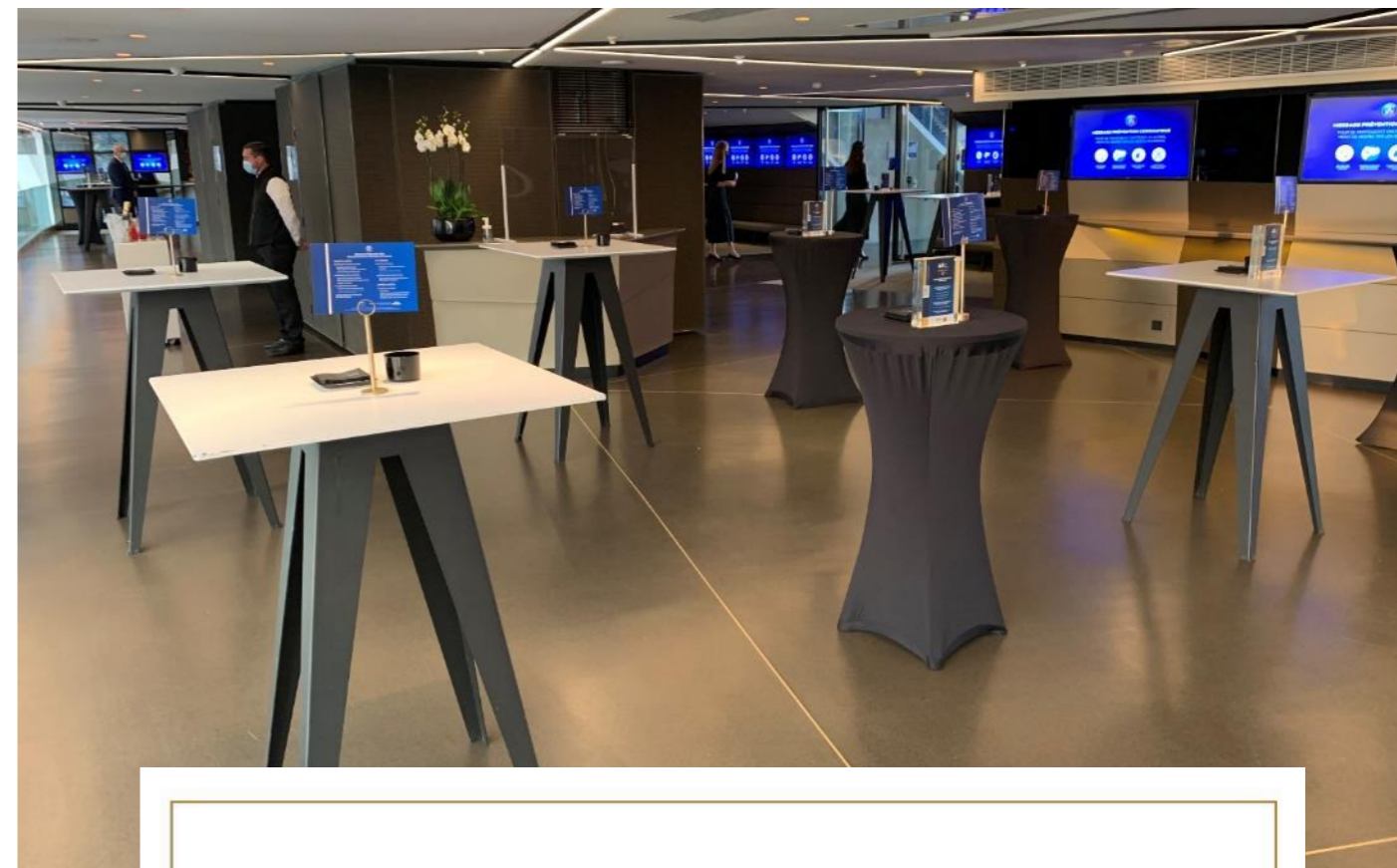
Déroulé	TYPOLOGIE DE PRESTATIONS		
	Prestation dite "assise" DEJEUNER - DINER	Prestation dite "debout" COCKTAIL - PAUSE - ACCUEIL CAFE	Prestation dite "Conférence" AUDITORIUM - CONFERENCE - REUNIONS
DEFINITION	La Prestation dite "assise" est un évènement où les convives dégustent des mets et boissons à table, avec une place assise définie.	La Prestation dite "debout" est un évènement qui consiste à recevoir des invités en leur proposant des boissons et des mets qui se consomment debout.	La Prestation dite "conférence" est un évènement associé à une réunion de travail ou une conférence permettant de restaurer debout, lors des pauses, les convives. Ces prestations peuvent être sans personnel dédié, avec uniquement la fourniture de boissons et/ou gastronomie.
MONTAGE MISE EN PLACE DEMONTAGE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Port du masque chirurgical ou "grand public" de catégorie 1 est obligatoire pour l'ensemble des intervenants ; il doit recouvrir, à la fois, le nez et la bouche, et être changé toutes les 4 heures</li> <li>- Le lavage régulier des mains est à réaliser à l'eau et au savon ou avec du gel hydroalcoolique</li> <li>- La distanciation physique d'1 mètre est respectée</li> <li>- Un Registre de présence du personnel et des prestataires avec les coordonnées personnelles, doit être mis à disposition, dans un délai court, aux instances officielles afin de faciliter le "contact-tracing"</li> <li>- Le planning de livraisons est défini afin de garantir la distanciation physique des intervenants : flux séparés, sens de circulation définis ou échelonnements des arrivées dans le temps</li> <li>- Les Chartes et/ou protocoles des lieux de réceptions, préalablement transmis aux différents intervenants, sont pris en compte et respectés</li> <li>- Tous les prestataires du traiteur sont informés préalablement du protocole défini et doivent s'engager à le respecter</li> <li>- Spécifiquement, la Vaisselle doit être livrée protégée pour garantir la qualité sanitaire (verrerie, platerie et couverts)</li> </ul>		
BACK OFFICE  ACCUEIL DU PERSONNEL / VESTIAIRES ORGANISATION DES OFFICES FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Port du masque chirurgical ou "grand public" de catégorie 1 est obligatoire pour l'ensemble du personnel dès l'entrée sur le site de la réception ; il doit recouvrir, à la fois, le nez et la bouche, et être changé toutes les 4 heures</li> <li>- Un référent COVID est désigné sur chaque prestation. Il est garant de la mise en application et du respect du protocole</li> <li>- Un Registre de présence du personnel, avec les coordonnées personnelles, doit être mis à disposition, dans un délai court, aux instances officielles afin de faciliter le "contact-tracing"</li> <li>- L'arrivée du personnel est échelonnée de façon à respecter la distanciation physique d'1 mètre lors du pointage</li> <li>- Le lavage régulier des mains est à réaliser à l'eau et au savon ou avec du gel hydroalcoolique</li> <li>- Chaque collaborateur doit signer une charte sanitaire déclarant prendre connaissance de celle-ci et autodéclarant l'absence de symptômes COVID le jour de sa prise de poste</li> <li>- Les vestiaires sont organisés pour séparer les tenues professionnelles propres, des tenues personnelles</li> <li>- La distanciation physique d'1 mètre est respectée dans les vestiaires. Si l'espace ne le permet pas, le flux de personnel est échelonné afin de respecter cette consigne</li> <li>- Les pauses et repas du personnel sont définis afin de respecter la distanciation physique d'1 mètre entre chaque personne : Interdire les regroupements de plus de 10 personnes tant assis (repas à table) que debout (pauses).</li> <li>- Les consignes du protocole sont rappelées au personnel lors du briefing, par le référent COVID, sur chaque réception</li> <li>- Le Protocole COVID est affiché, en complément, dans chaque office pour rappel des gestes "barrières", distanciation et nettoyage-désinfection des mains et du matériel</li> <li>- Les postes d'envoi et de débarrassage sont séparés dans les offices afin de fluidifier le service et éviter les croisements</li> </ul>		

Déroulé		TYPOLOGIE DE PRESTATIONS		
		Prestation dite "assise" DEJEUNER - DINER	Prestation dite "debout" COCKTAIL - PAUSE - ACCUEIL CAFE	Prestation dite "Conférence" AUDITORIUM - CONFERENCE - REUNIONS
RECEPTION CLIENTS	ACCUEIL DES INVITES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organisateur de l'évènement met en place une arrivée des clients afin de respecter la distanciation physique d'1 mètre : horaires et flux différenciés, organisation des files d'attente</li> <li>- L'exploitant du lieu affiche les consignes destinées aux clients liées aux gestes "barrière" à chaque entrée</li> <li>- Le personnel d'accueil est équipé de masque chirurgical ou "grand public" de catégorie 1 ; il doit recouvrir, à la fois, le nez et la bouche, et être changé toutes les 4 heures</li> <li>- L'organisateur de l'évènement met à disposition du gel hydroalcoolique aux clients à leur arrivée pour le nettoyage des mains</li> <li>- Le vestiaire des invités est pris en charge uniquement avec des housses individuelles ou des séparateurs</li> <li>- Le client, donneur d'ordre, doit mettre à disposition, dans un délai court, aux instances officielles, la liste des invités présents avec leurs coordonnées personnelles, afin de faciliter la démarche de "contact-tracing"</li> </ul>		
	PREREQUIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une distance d'1 mètre est garantie entre les tables, chaises comprises (dos à dos). Une même table ne peut regrouper plus de 10 personnes au maximum.</li> <li>- En cas de table de plus de 10 personnes, les convives devront être espacés d'1 mètre au minimum.</li> <li>- Les invités portent le masque lors de leurs déplacements mais peuvent l'ôter lorsqu'ils sont assis à table</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Afin de garantir la distanciation physique des invités, un <b>ratio</b>, plus restrictif que le calcul des effectifs des ERP en vigueur, <b>d'1,5 m2 par personne</b> est appliqué pour l'organisation de prestations dites "debout".</li> <li>- Du mobilier de confort, permettant la station debout (exemple mange debout) ou assise, est installé obligatoirement afin de limiter les regroupements de convives : <b>Un ratio d'1 mobilier pour 8 convives est garanti avec une distanciation minimale de 2 mètres entre chaque.</b></li> <li>- Les invités portent le masque lors de leurs déplacements mais peuvent l'ôter lorsqu'ils dégustent les produits (boissons et gastronomie)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les salles de conférence, de réunion sont configurées avec une distance minimale d'un siège entre chaque participant dans les zones de circulation active du virus définies par les pouvoirs publics</li> <li>- Les invités portent le masque lors de leurs déplacements et en position assise en prestation réunion / conférence hors dégustation</li> </ul>
	PROTOCOLE DE SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le personnel de service porte un masque de type chirurgical ou de type Grand Public catégorie 1 ; il doit recouvrir, à la fois, le nez et la bouche, et être changé toutes les 4 heures</li> <li>- Aucun produit à partager n'est disposé sur table, à l'exception de bouteilles seulement si elles sont préalablement désinfectées et qu'un client dédié par table prend en charge le service</li> <li>- Les condiments (sel, poivre, ...) sont individualisés ou proposés par le personnel dédié.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le personnel de service porte un masque de type chirurgical ou de type Grand Public catégorie 1 ; il doit recouvrir, à la fois, le nez et la bouche, et être changé toutes les 4 heures</li> <li>- Les stations de gastronomie et de boissons sont séparés physiquement dans l'espace afin d'éviter les rassemblements de personnes</li> <li>- Le service des boissons au plateau est autorisé.</li> <li>- Les produits à partager en libre-service sont interdits. Ils doivent être individualisés ou servis individuellement par du personnel dédié</li> <li>- Un sens de circulation devant les stations est imposé, en collaboration avec l'exploitant du lieu (potelets, marquage au sol, ...) afin de faire respecter la distanciation physique d'1 mètre aux convives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le personnel éventuellement présent porte un masque de type chirurgical ou de type Grand Public catégorie 1 ; il doit recouvrir, à la fois, le nez et la bouche, et être changé toutes les 4 heures</li> <li>- Toutes les boissons et accompagnements en libre-service sont individualisés ou servis par du personnel dédié</li> <li>- En cas de prestation sans personnel, spécifiquement pour les Boissons chaudes, du gel hydroalcoolique et/ou lingettes désinfectantes de surface sont mis à disposition des invités à côté des machines ou thermos</li> </ul>
	SERVICE DE LA GASTRONOMIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les services dits "à la française" et "en libre-service au buffet", où les invités se servent dans les plats présentés, sont interdits.</li> <li>- 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 sont autorisés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La gastronomie à partager en libre-service est interdite. Elle doit être individualisée (contenants, supports, pics, ...) ou servie individuellement par du personnel dédié</li> <li>- Le service au plateau de la gastronomie est autorisé avec un conditionnement individualisé (contenants, supports, pics, ...) et une présentation aérée</li> <li>- Les animations culinaires sont autorisées avec une distanciation d'1 mètre entre le cuisinier et les invités et servis individuellement (assiette, contenants, supports, pics, ...)</li> </ul>	
	SOIREE	Dans le cadre d'un évènement à caractère privé dit "évènement familial", une piste de Danse peut être proposée avec le port du masque obligatoire pour les convives		
NETTOYAGE / DESINFECTION DES POINTS DE CONTACT		<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'exploitant du site de la réception met en place un plan de nettoyage des points de contacts du lieu durant les évènements à intervalles réguliers</li> <li>- Le traiteur, Organisateur de réceptions, quant à lui, met en place un plan de nettoyage spécifique des points de contact durant le service</li> <li>- Avec l'accord de l'exploitant du lieu de réception, les portes sont maintenues ouvertes si possible (hors portes coupe-feu, chaîne du froid, confidentialité ou distanciation des clients) afin de diminuer les points de contacts</li> <li>- L'exploitant du lieu de la réception met en place un plan de nettoyage dédié aux sanitaires et organise les flux pour faciliter la distanciation physique</li> <li>- Une aération régulière, du lieu de réception, est organisée si possible (pendant 15 min toutes les 3 heures) ; sinon, un apport d'air neuf adéquat par le système de ventilation sera assuré</li> </ul>		



## Exemple de cocktail debout

BUFFET AVEC POTELETS POUR  
CREATION D'UN SENS DE CIRCULATION



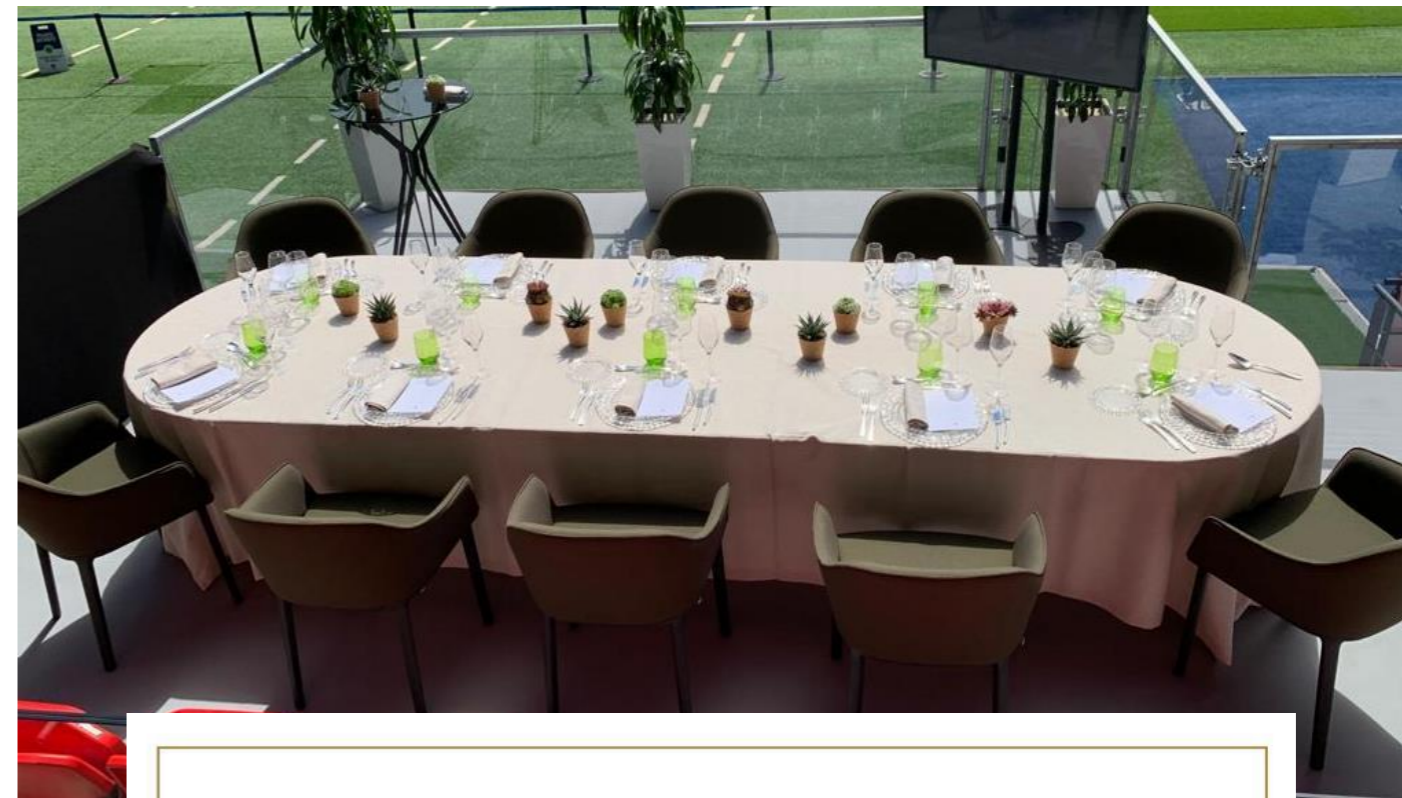
## Exemple de cocktail debout

CONFIGURATION AVEC MOBILIER  
MANGE-DEBOUT



Exemple de repas assis

CONFIGURATION TABLE RONDE  
MOINS DE 10 PERSONNES



Exemple de repas assis

CONFIGURATION TABLE OVALE  
MAXIMUM 10 PERSONNES