



F
LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

Guide sanitaire COVID-19

TRAITEUR, ORGANISATEUR DE RECEPTIONS
EVENEMENTS, LIEUX EXCLUSIFS
en concertation avec le GNI et la CNCT
VERSION DU 17-05-21



Les Traiteurs Evènementiels Paris (TEP) et les Traiteurs de France (TDF) ont travaillé depuis plusieurs mois avec le Gouvernement afin de formaliser le protocole encadrant l'exercice de la profession de Traiteurs, Organismes de Réceptions (T.O.R.).

Après validation du Gouvernement (<https://www.economie.gouv.fr>) et des syndicats professionnels GNI et la CNCT, nous vous transmettons le protocole applicable tant dans les Etablissements recevant du Public (ERP) que dans les domaines privés.



Calendrier de reprise des événements par Etablissement Recevant du Public (ERP)

La restauration dans tous les ERP est soumise au protocole des ERP de type N (HCR), dans le respect du protocole sanitaire.

ERP	19 MAI 🕒 21 H	9 JUIN 🕒 23 H	30 JUIN 🕒 Fin du couvre-feu
TYPE T Salle d'exposition, foire et salons		 Jauge 50% Max. 5000 pax Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax	 Fin des limitations en nombre et en jauge Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax
TYPE L - TYPE CTS Pavillon, salle de réunion, conférence, séminaire, multimédia Salle de spectacle, de projection, salle polyvalente	 Jauge 35% Intérieur : max. 800 pax Extérieur : max. 1000 pax Public Assis : autorisé Debout : interdit	 Jauge 65% Max. 5000 pax Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax Public Assis : autorisé Debout : interdit	 Fin des limitations en nombre et en jauge Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax
TYPE PA Etablissements de plein air (stades, hippodromes...)	 Jauge Intérieur : max. 800 pax Extérieur : max. 1000 pax Public Assis : autorisé Debout : interdit	 Jauge Max. 5000 pax Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax Public Assis : autorisé Debout : interdit	 Fin des limitations en nombre et en jauge Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax
TYPE N Restaurants et débits de boissons	 Jauge 50% Uniquement en extérieur Restauration assise uniquement Table de 6 pax	 Extérieur : jauge 100% Intérieur : jauge 50% Restauration assise uniquement Table de 6 pax	 Fin des limitations en nombre et en jauge Consommation assise

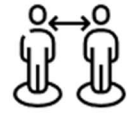
Protocole sanitaire des Traiteurs Organisateurs de Réceptions

Les phases et mesures peuvent être modifiées par le Gouvernement en fonction de la situation sanitaire locale.

Du 19 MAI au 8 JUIN  Fin de service à 21 H	 Jauge 50% de l'ERP Max. 1000 pax Restauration en extérieur uniquement (chapiteau autorisé sans parois)  Repas ou cocktail en consommation assise obligatoire  Table de 6 personnes maximum  Cocktail assis avec service au plateau individualisé Buffet et mange-debout interdits  Aucun produit à partager
Du 9 au 29 JUIN  Fin de service à 23 H	 Jauge de l'ERP Intérieur : 50% Extérieur : 100% Max. 5000 pax  Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax  Repas ou cocktail en consommation assise obligatoire  Table de 6 personnes maximum  Cocktail assis avec service au plateau individualisé Buffet et mange-debout interdits  Aucun produit à partager
A partir du 30 JUIN  Fin du couvre-feu	 Fin des limitations en nombre et en jauge  Pass sanitaire obligatoire dès 1000 pax  Cocktail debout uniquement en Extérieur (chapiteau autorisé sans parois)  Aucune restriction pour les tables  Mobilier de confort et Sens de circulation devant les postes de service pour contrôler les flux d'invités  Aucun produit à partager



Masque et gel
hydroalcoolique
obligatoires



Gestes barrières et
distanciation physique
d'1m en toutes
circonstances



Désinfection des
points de contact
et aération des
lieux



Affichages
réglementaires et
Charte sanitaire des
collaborateurs



Coordonnées des
personnes présentes
sur un événement
(invités et prestataires)
mises à disposition des
autorités

ou



Contact tracing
facilité avec un
QR Code par
event



Téléchargement
application
« TousAntiCovid »
fortement
recommandé

Déroulé	TYPOLOGIE DE PRESTATIONS		
	Prestation dite "Repas" DEJEUNER - DINER	Prestation dite "Cocktail" COCKTAIL - PAUSE - ACCUEIL CAFE	Prestation dite "Conférence" AUDITORIUM - CONFERENCE - REUNIONS
DEFINITION	La Prestation dite "Repas" est un évènement où les convives dégustent des mets et boissons à table, avec une place assise définie.	La Prestation dite "Cocktail" 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	- 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, le menton et la bouche, et être changé toutes les 4 heures - Le lavage régulier des mains est à réaliser à l'eau et au savon ou avec du gel hydroalcoolique mis à disposition par l'employeur - La distanciation physique recommandée est de 2 m entre chaque table (chaises comprises) - Un registre de présence du personnel et des prestataires avec les coordonnées personnelles, doit être mis à disposition sur chaque prestation, dans un délai d'une heure, aux instances officielles afin de faciliter le "contact-tracing" - L'application <i>TousAntiCovid</i> est promue auprès du personnel via la charte sanitaire signée. Si l'application se développe avec l'utilisation de QRcode, le contact-tracing en sera facilité avec la mise en place à l'entrée d'un QR code par prestation - 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 - Les chartes et/ou protocoles des lieux de réceptions, préalablement transmis aux différents intervenants, sont pris en compte et respectés - Tous les prestataires du traiteur sont informés préalablement du protocole défini et doivent s'engager à le respecter via la signature d'une charte sanitaire - Spécifiquement, la Vaisselle doit être livrée protégée pour garantir la qualité sanitaire (verrerie, platerie et couverts)		
BACK OFFICE ACCUEIL ET FORMATION DU PERSONNEL / VESTIAIRES ORGANISATION DES OFFICES	- 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, le menton et la bouche, et être changé toutes les 4 heures - Un référent COVID est désigné sur chaque prestation. Il est garant de la mise en application et du respect du protocole - Un registre de présence du personnel, avec les coordonnées personnelles, doit être mis à disposition sur chaque prestation, dans un délai d'une heure, aux instances officielles afin de faciliter le "contact-tracing" - L'application <i>TousAntiCovid</i> est promue auprès du personnel via la charte sanitaire signée. Si l'application se développe avec l'utilisation de QRcode, le contact-tracing en sera facilité avec la mise en place à l'entrée d'un QR code par prestation - L'arrivée du personnel est échelonnée de façon à respecter la distanciation physique d'1 mètre lors du pointage - Le lavage régulier des mains est à réaliser à l'eau et au savon ou avec du gel hydroalcoolique mis à disposition de l'employeur - Chaque collaborateur doit signer une charte sanitaire déclarant prendre connaissance de celle-ci - Les vestiaires sont organisés pour séparer les tenues professionnelles propres, des tenues personnelles - 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 - 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 6 personnes tant assis (repas à table) que debout (pauses) - Les consignes du protocole sont rappelées au personnel lors du briefing, par le référent COVID, sur chaque réception - Le Protocole COVID est affiché, en complément, dans chaque office pour rappel des gestes "barrière", distanciation et nettoyage-désinfection des mains et du matériel - Les postes d'envoi et de débarrassage sont séparés dans les offices afin de fluidifier le service et éviter les croisements		

Déroulé		TYPOLOGIE DE PRESTATIONS		
		Prestation dite "Repas" DEJEUNER – DINER	Prestation dite "Cocktail" COCKTAIL – PAUSE – ACCUEIL CAFE	Prestation dite "Conférence" AUDITORIUM – CONFERENCE – REUNIONS
RECEPTION CLIENTS	ACCUEIL DES INVITES	- 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 - L'exploitant du lieu affiche les consignes destinées aux clients liées aux gestes "barrière" à chaque entrée ainsi que la jauge maximale d'accueil de l'établissement - Le personnel d'accueil est équipé de masque chirurgical ou "grand public" de catégorie 1 ; il doit recouvrir, à la fois, le nez, le menton et la bouche, et être changé toutes les 4 heures - L'organisateur de l'évènement met à disposition du gel hydroalcoolique aux clients à leur arrivée et à leur sortie pour le nettoyage des mains - Le client, donneur d'ordre, doit mettre à disposition, dans un délai d'une heure, aux instances officielles, la liste des invités présents avec leurs coordonnées personnelles, afin de faciliter la démarche de "contact-tracing" - L'application <i>TousAntiCovid</i> est promue auprès des clients via une affichage à l'entrée. Si l'application se développe avec l'utilisation de QR code, le contact-tracing en sera facilité avec la mise en place à l'entrée d'un QR code par prestation - A partir de la Phase 2, un pass sanitaire est mis en place pour tous les évènements de plus de 1000 personnes		
	PREREQUIS	- Les invités portent le masque lors de leurs déplacements et lorsqu'ils sont assis jusqu'au service du premier plat. - Phase 1 : Restauration uniquement en extérieur avec une jauge de 50% de l'ERP (chapiteaux sans parois autorisés) - Phase 2 : Restauration en extérieur en jauge 100% et en intérieur en jauge de l'ERP à 50% - En phases 1 et 2, une distance d'2 mètres est recommandée entre les tables, chaises comprises. Une même table ne peut regrouper plus de 6 personnes au maximum. - Phase 3 : Aucune restriction de jauge ni de nombre de personnes par table	- En phases 1 et 2, la consommation debout est proscrite et les buffets et postes boissons sont interdits. <i>Un cocktail peut être proposé en prestation assise, avec de la gastronomie individualisée. Se reporter au point « prestation dite repas ».</i> - Phase 3 : La consommation debout est autorisée uniquement en extérieur avec une gastronomie individualisée (chapiteaux sans parois autorisés) - Du mobilier de confort, permettant la station debout (exemple mange debout) ou assise, est installé afin de limiter les regroupements de convives. - Les invités portent le masque lors de leurs déplacements mais peuvent l'ôter lorsqu'ils dégustent les produits (boissons et gastronomie)	- Les salles de conférence, de réunion sont configurées en fonction des phases : Phase 1 : 35 % de la jauge de l'ERP, soit un siège sur 3, en quiconque sur chaque rangée Phase 2 : 65% de la jauge de l'ERP, soit un siège sur 2 ou espacement d'1 mètre Phase 3 : aucune restriction - Les invités portent le masque lors de leurs déplacements et en position assise en prestation réunion / conférence hors dégustation
	PROTOCOLE DE SERVICE	- 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, le menton et la bouche, et être changé toutes les 4 heures - Aucun produit à partager n'est disposé sur table à l'exception des boissons. -Le cocktail peut être servi à table par du personnel dédié.	- 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, le menton et la bouche, et être changé toutes les 4 heures - Les stations de gastronomie et de boissons sont séparées physiquement dans l'espace afin d'éviter les rassemblements de personnes - Les produits à partager en libre-service sont interdits. Ils doivent être individualisés ou servis individuellement par du personnel dédié - Un sens de circulation devant les stations est fortement recommandé, en collaboration avec l'exploitant du lieu (potelets, marquage au sol, ...) afin de faire respecter la distanciation physique d'1 mètre aux convives.	- 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, le menton et la bouche, et être changé toutes les 4 heures - Toutes les boissons et accompagnements en libre-service sont individualisés ou servis par du personnel dédié - 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
	SERVICE DE LA GASTRONOMIE	- Les services dits "à la française" et "en libre-service au buffet", où les invités se servent dans les plats présentés, sont interdits. - 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. - Le cocktail doit être servi à table et individualisé.	- La gastronomie à partager en libre-service est interdite. Elle doit être individualisée (contenants, supports, pics, ...) ou servie individuellement par du personnel dédié. - Le service au plateau de la gastronomie est autorisé avec un conditionnement individualisé (contenants, supports, pics, ...) et une présentation aérée. - Le personnel de service conservera la distanciation physique d'1m. - Les animations culinaires sont autorisées avec une distanciation d'1 mètre entre le cuisinier et les invités et servies individuellement (assiette, contenants, supports, pics, ...). - La circulation ou l'attente devant les buffets sont organisées dans le respect des règles de distanciations.	
NETTOYAGE / DESINFECTION DES POINTS DE CONTACT		- 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 - Le traiteur, Organisateur de réceptions, quant à lui, met en place un plan de nettoyage spécifique des points de contact durant le service - 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 - 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 - Une aération régulière, du lieu de réception, en deux points distincts, 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 - Il convient également de favoriser, dès lors que les établissements seront équipés d'instruments de mesure, la mesure du dioxyde de carbone (gaz carbonique – CO2) dans l'air, celle-ci devant être effectuée idéalement en permanence si les conditions le permettent, au minimum plusieurs minutes toutes les heures et à des périodes de réelle fréquentation chargée Cette mesure intervient à des endroits significatifs de la fréquentation.		