

Fiche pratique Prise de repas sur place

Dans le cadre du protocole sanitaire lié à l'épidémie de covid-19, ce document présente les consignes à mettre en œuvre pour la prise des repas au phénix. L'objectif est de limiter les risques de contamination durant les repas.

De manière générale, les repas sont pris

- seul-e dans un bureau individuel,
- à plusieurs dans une pièce aérée par l'ouverture d'une fenêtre.

Lieux de repas

- équipes artistiques : en remplacement du patio, les repas sont pris dans les loges du R+6 ou dans la cuisine du R+6. Celle-ci sera aménagée différemment, les buffets prenant place dans le patio, pour séparer la partie cuisine d'une partie salle.
- salariées disposant d'un bureau individuel : poste de travail
- salariées disposant d'un bureau partagé avec fenêtre ouvrant sur l'extérieur : poste de travail
- autres salariées : cafétéria technique pour l'équipe technique, bar 2 pour l'équipe RP et accueil
- entreprises et professionnels non salariés : à l'extérieur du phénix

Jauges

- Cuisine du R+6 : 4 personnes
- Bureaux : dans le respect de l'effectif normal
- Cafétéria technique : 4 personnes
- Bar2 : 2 personnes

Conditions des repas

Les horaires de pause devront être aménagés pour permettre la prise de repas dans le respect des jauges indiquées.

Les locaux collectifs sont aérés en présence de personnel, fenêtre ouverte.

Locaux de cuisine

Cuisine avec nécessaire de cuisson et réfrigérateur

- cafétéria technique
- kitchenette R+7

Point avec réchauffage micro-ondes et réfrigérateur

- Bar 2

Cuisine des loges R+6

- Partie cuisine réservée à la production de catering
- Partie salle réservée pour le repas des équipes artistiques

Consignes pour la prise de repas

Principes

- Respect des gestes de protection
- Port du masque, sauf assis et durant la prise du repas
- Aucun ustensile ne traîne
- Aération permanente en présence de personnel

Plateau et nécessaire individuel

Chaque salariée dispose du nécessaire pour prendre son repas : plateau avec couverts, verre et assiette.

Le nécessaire est individuel.

Le plateau est rangé dans une étagère prévue à cet effet, dans les espaces suivants :

- Kitchenette du R+7
- Cafétéria technique
- Remise du bar2

Le personnel utilise forcément un plateau pour déjeuner, même s'il amène sa propre vaisselle.

Le plateau est rangé dans l'étagère prévue à cet effet. Le salarié maintient sa vaisselle en état de propreté dès la fin de son repas.

La vaisselle peut être faite dans les espaces suivants :

- Kitchenette du R+7
- Cafétéria technique
- Bar2

Aucun ustensile ne traîne en dehors du plateau.

Pour cuisiner sur place

Des plateaux sont disponibles avec : poêle, casserole, planche à découper, cuiller, spatule, couteau.

Pour cuisiner, chaque salarié utilise le nécessaire d'un seul et même plateau.

Après préparation du repas, le matériel utilisé est rangé sur une grille inox de la même étagère.

Après le repas, le salarié nettoie les ustensiles et les range sur le plateau.

Aucun ustensile ne traîne en dehors du plateau.