



## VOTRE SEJOUR 2021 EN TOUTE SERENITE

### Protocole sanitaire

### Mis à jour le 1er septembre 2021

Depuis toujours, nous sommes attachés à la sécurité de nos usagers. Vous trouverez ci-après les mesures supplémentaires mises en place face à la pandémie, pour vous offrir un séjour en toute sécurité.

**Pass sanitaire\* obligatoire à partir de 18 ans et demandé UNE SEULE FOIS à l'arrivée.**

\*Pour rappel, le pass sanitaire est un document numérique ou papier qui constitue une preuve sanitaire officielle. Ce peut-être (source InfoCoronavirus mis à jour le 09/08/2021) :

- Un certificat de vaccination (à condition de disposer d'un schéma vaccinal complet).
- Ou un test négatif (RT-PCR ou antigénique de moins de 72h).
- Ou un certificat de rétablissement de la Covid-19 (test RT-PCR ou antigénique positif datant d'au moins 7 jours et de moins de 6 mois).

**Port du masque obligatoire dans tous les lieux communs**

**Gel hydro-alcoolique disponible à l'entrée de chaque bâtiment/salle**

#### NOS EQUIPES SUR PLACE



- Sensibilisation et formation de l'ensemble de nos salariés aux protocoles sanitaires.
- 2 référents « Covid-19 » sur le centre.
- Etant un ERP, nos salariés disposent du pass sanitaire depuis le 30/08/2021.

#### RECEPTION : N° Standard 05 46 47 01 49

- Plexiglas de protection,
- Port du masque par notre équipe d'accueil,
- Affichage avec rappel des gestes barrières,
- Désinfection régulière du matériel de prêt, clés, banque d'accueil....,
- Vente de kits masques.



#### HEBERGEMENTS

- Aération prolongée des hébergements après chaque départ (**à 10h impérativement**),
- Désinfection et nettoyage renforcé des hébergements notamment sur les surfaces et les points de contact : tablettes, assises, interrupteurs, poignées...,
- Désinfection et nettoyage renforcé des sanitaires,
- Linge de lit et de toilette lavés à haute température,
- Mise à disposition d'un sac à linge pour mettre les draps et serviettes sales en fin de séjour afin de protéger nos salariés.

## BAR

- Plexiglas de protection au niveau de la caisse avec personnel équipé de masque pour vos commandes
- Désinfection et nettoyage réguliers des tables, chaises ...,
- Lavage systématique des tasses, verres, ...au lave-verres à + de 60°,
- Aménagement convivial respectant la distanciation physique,
- Marquage au sol et sens de circulation pour la terrasse,
- Les règlements par CB sans contact sont privilégiés,
- Les pauses café seront servies au bar, les biscuits sont emballés individuellement.



## RESTAURANT

- Aménagement et marquage au sol respectant la distanciation physique,
- Désinfection et nettoyage régulier des points sensibles de contacts et du mobilier après chaque service.
- Port du masque par nos équipes de restauration,
- Entrée, fromage, dessert servis à l'assiette à table, les participants se lèvent uniquement (et remettent leur masque) pour aller choisir le plat principal,
- Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil, mais tables espacées,
- Si la météo le permet, la terrasse sera ouverte,
- Le café après le repas est servi au bar sur simple demande au comptoir.

## SALLES DE REUNION

- Avant d'entrer, lavage des mains obligatoire ou gel hydro alcoolique à disposition à chaque entrée,
- Aucune jauge restreignant la capacité d'accueil, l'espace entre les participants dépendra de l'équipement de la salle demandé sur la fiche de prestations.

Ce protocole est établi conformément aux mesures sanitaires transmises par les autorités.

Merci à tous de respecter les consignes sanitaires spécifiques mises en place pour le bien-être et la sécurité de tous.

**Vous pourrez compter sur toute l'équipe de La Vieille Perrotine pour tout mettre en œuvre afin de vous faire passer un séminaire en toute quiétude.**