

## DEMI-PENSION

### Conditions générales

⇒ A partir du 08 juin, tous les élèves, auront un statut d'externe et peuvent manger en ayant au préalable crédité leur compte repas,

⇒ Le temps de restauration est fixé à 30 minutes par élève, passage à la ligne de self compris,

⇒ La capacité de la salle de restauration des élèves est de 30 places. 4 services peuvent être effectués de 11h30 à 13h00 toutes les 30 minutes. Le placement dans la salle de réfectoire est imposé,

### Dans le réfectoire

⇒ Les élèves se lavent obligatoirement les mains avant et après le repas. Du gel hydro-alcoolique est à disposition à l'entrée du self et à la sortie,

⇒ Les mesures de distanciation physique s'appliquent à toutes les étapes du temps de repas : file d'attente, passage au self, dépose des plateaux (matérialisation au sol),

⇒ Les plateaux sont préalablement préparés par le personnel de cuisine avec la confection d'un plat unique. Le plateau est constitué d'une entrée, d'un plat principal, d'un fromage, d'un laitage, d'une pâtisserie ou biscuit, d'un petit pain, des couverts, d'une demi-bouteille d'eau, d'un gobelet carton et d'une serviette,

⇒ Les tables sont nettoyées et désinfectées après chaque passage d'élève,

⇒ L'utilisation des fours micro-ondes et fontaines à eau est interdite,

⇒ Les locaux sont aérés avant et après le temps d'ouverture de la restauration,

⇒ Les déchets sont déposés dans des poubelles munies de sacs et vidées journallement.

⇒ Le personnel de cuisine est doté des EPI nécessaires (masques, visières de protection, gants en nitrile),

⇒ Les tenues des personnels sont changées chaque jour.

