

BAM DISCOTHEQUES



UMIH
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



Dispositions non applicables
et soumises à approbation

PROTOCOLE DÉPOSÉ

Préparé avec le concours des services de santé
et complémentaire aux dispositions générales

Organisation générale

Salariés :

- Tous les salariés (agents de sécurité et d'accueil, vestiaires, barmen, serveurs, personnel aux toilettes et à l'entretien...) portent obligatoirement un masque, si le respect de la distanciation physique n'est pas possible,
- Agents de sécurité : selon protocole des services de sécurité validé par ministère du Travail
- Barmen : attribution d'un poste par salarié, selon protocole commun de la profession HCR (Chapitre 6 Gestes barrières vis-à-vis-des clients, pages 11 et 12). Mise en place de séparateurs fixes ou amovibles face à la clientèle.
- DJ, Light dj : isolés, sans contact avec la clientèle. Le DJ rappelle régulièrement au micro les règles sanitaires.

Gestion des flux :

Un marquage au sol matérialise la distanciation physique à respecter de 1m ainsi que les sens de circulation. Si possible, l'entrée et la sortie se font par des portes ou accès différents.

Effectif et sécurité :

- La règle prévoyant 4 personnes pour 3 m² en situation debout en type P, devient : 1 personne pour 1m² en situation assise.
- Les obligations de sécurité prévues au type P, supérieures à celles prévues au type N, sont respectées : cheminement des issues de secours et Unités de Passage pour permettre une évacuation sécurisée et rapide de la clientèle.

Ventilation :

- Les systèmes de renouvellement d'air neuf et de désenfumage sont mis en marche continue et maximale.
- Chaque établissement s'engage à tenir à disposition des autorités un dossier technique relatif à l'extraction d'air constitué de la réglementation applicable, du PV de la dernière commission de sécurité et du PV de contrôle réalisé par un organisme certifié attestant du bon fonctionnement de l'installation.

Vestiaires :

- Les vestiaires sont aménagés pour recevoir objets et vêtements déposés par le client dans des boîtes hermétiques, cintres distanciés, housses lavables après chaque utilisation ou sacs plastiques jetables à usage unique afin d'éviter tout contact avec le personnel et entre vêtements.
- Si la disposition du vestiaire le permet, l'entreposage est espacé.

Piste de danse :

- Suppression de la piste de danse ou aménagement sous conditions :
- La piste de danse est aménagée en zones distinctes avec des mobiliers existants (tables et chaises, mange debout et tabourets) pour limiter la danse au sein de chacune de ces zones
- Chaque zone accueille un maximum de 10 personnes issues d'un même groupe.
- Chaque zone est délimitée avec des cordons amovibles ou tout autre système similaire
- Les zones sont séparées les uns des autres par une distance minimale de 1 mètre pour permettre la circulation du service.

Fumoir :

En cas de maintien du fumoir, celui-ci ne peut accueillir qu'un nombre limité de personnes pour respecter la distance de 1 m. Le fumoir est équipé d'un extracteur, excluant toute autre modalité de traitement de l'air.

Avant l'entrée :

- Avant même l'entrée dans l'établissement, la file d'attente est gérée dans le respect des gestes barrières : un mètre de distance, port du masque
- A l'entrée, l'établissement invite fortement les clients à installer l'application Stop Covid au moyen d'un affichage clair, visible et lisible.
- En cas de refus ou d'impossibilité technique et/ou matérielle, le personnel demande au client de laisser ses nom, prénom et numéro de téléphone.
- Tout refus de ce dispositif alternatif entraîne une interdiction d'accès.
- L'établissement s'engage à respecter la réglementation RGPD.
- La clientèle est informée de la motivation de ce dispositif : faire face à l'épidémie de Covid-19.
- Ces mesures sont insérées avec les consignes sanitaires dans le règlement intérieur de l'établissement et affichées à l'entrée.

Port du masque :

- Selon protocole commun de la profession HCR (Chapitre 6 Gestes barrières vis-à-vis-des clients, pages 11 et 12), le port du masque est obligatoire pour les clients à l'accueil et dans leurs déambulations.
- Il est recommandé à l'intérieur de la zone dans laquelle ils se trouvent, sauf lorsqu'ils sont assis aux tables ou mange-debout.

ACCUEIL, SERVICE & DEPARTS CLIENTS

Bar et terrasses :

- Le service en salle est privilégié.
- Toutefois, la commande au bar est autorisée si zone dédiée.
- La consommation au bar est autorisée si le client est assis en respectant la distance de 1 m avec les autres clients et les salariés.
- Il sera indiqué au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire.
- Les terrasses sont soumises aux mêmes règles que celles définies pour l'espace intérieur

Accueil :

- Le personnel affecté à l'entrée et à l'accueil veille à l'utilisation de gel hydro-alcoolique par chaque client. Il reçoit une formation adéquate pour détecter les symptômes visibles du Covid-19 (toux, essoufflement, difficulté à parler ou avaler, fièvre...).
- En cas de soupçon, l'entrée est refusée.
- En cas de symptômes avérés, est appliqué le protocole de prise en charge d'une personne symptomatique et de ses contacts rapprochés (Chapitre VI en page 17 du Protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la santé et la sécurité des salariés, 5 mai 2020).

Mesures principales :

- isolement ;
- protection ;
- recherche des signes de gravité.

Paiements :

Les règlements dématérialisés de type sans contact, par carte ou téléphone, sont privilégiés.

Gel et savon à disposition :

- En tout point de l'établissement, du gel hydro-alcoolique ou une solution virucide similaire agréée par les autorités sanitaires est mis à disposition de la clientèle (entrée, vestiaires, bar, fumoir, toilettes, tables des zones aménagées...) et des salariés (postes de travail, réserve, salle de pause...)
- Du savon solide ou liquide ou du gel hydro-alcoolique est disponible dans les toilettes avec essuie-mains jetable.

NETTOYAGE & DESINFECTION

Equipements :

Les mobiliers, équipements et surfaces utilisés par la clientèle sont régulièrement nettoyés et désinfectés après le départ de chaque groupe.

Verrerie et accessoires de services :

L'usage de verre à usage unique est privilégié. A défaut, verres, carafes, seaux... sont nettoyés au lave-vaisselle à 63 ° C minimum.

Outils de travail :

Si le matériel utilisé ne peut être dédoublé, les outils et postes de travail des salariés sont régulièrement nettoyés et désinfectés.

A la fermeture :

Après chaque soirée, un nettoyage désinfectant de toutes les zones de travail et accessibles à la clientèle est effectué.