



Bourges,
le 27 août 2020

Objet : Ouverture du restaurant pédagogique

Madame, Monsieur, Chers clients,

Nous vous espérons toutes et tous en bonne santé et prêts à reprendre vos habitudes gastronomiques et conviviales au sein de notre restaurant pédagogique.

Le Restaurant d'Application du Lycée Jacques Cœur ouvre ses portes à partir du mercredi 9 septembre 2020.

Face à la crise sanitaire, nous avons mis en place des gestes simples pour nous protéger tous. Nos pratiques professionnelles ont également évolué en ce sens. Vous trouverez en pièce-jointe les conditions d'accès au restaurant.

Les enseignants ont concocté des menus adaptés à chaque niveau de classe. La plaquette habituelle est en cours de rédaction mais nous vous joignons les menus prévus pour le mois de septembre.

Vous pouvez réserver comme d'habitude auprès de Mme Mégret au 02.48.67.83.00.

Vous remerciant de la confiance en notre école et dans l'attente de vous revoir,

Veillez agréer, Madame, Monsieur, Chers clients, l'expression de mes sentiments les plus sincères

M. Gilles CHARLES
Directeur Délégué des Formations
Professionnelles et Technologiques



PLANS D' ACTIONS DE PREVENTION SPECIFIQUES A LA FORMATION HOTELIERE

Document d'information à destination des clients du restaurant d'application

| | |
|--|--|
| Accès au parking et au Restaurant | <p>L'accès au parking se fait comme d'habitude par la rue de l'Abbé Moreux.</p> <p>L'attente avant l'entrée au restaurant d'application se fera en respectant une distanciation physique par tablée.</p> <p>La personne chargée de l'accueil fera entrer les clients d'une même table en même temps.</p> <p>Du gel hydro-alcoolique sera à disposition à l'entrée.</p> <p>Les tables ont été espacées pour limiter la proximité et permettre 1 m de distance entre deux tables.</p> <p>Les tablées ne pourront excéder 10 personnes.</p> <p>Le menu et la carte des vins seront consultables en ligne (http://lycee-jacques-coeur.fr/letablissement/le-restaurant-dapplication), sur ardoise ou annoncés oralement par l'élève en charge de votre table.</p> |
| Nettoyage des locaux et Aération des locaux | <p>Les locaux sont lavés et désinfectés quotidiennement par un agent le matin.</p> <p>Les tables sont lavées et désinfectées avant dressage.</p> |
| Utilisation des Sanitaires et vestiaires | <p>Le vestiaire est supprimé. Vous aurez la possibilité de laisser votre veste dans la voiture ou à votre chaise.</p> <p>L'accès aux sanitaires se fera comme d'habitude.</p> |
| Fonctionnement des Ateliers de cuisine | <p>Les ateliers cuisine appliquent, en plus des consignes habituelles d'hygiène, les gestes barrière classiques.</p> <p>Tous les acteurs (élèves et professeurs) se lavent les mains très régulièrement et portent un masque.</p> |
| Règlement en caisse | <p>Le règlement en espèces est à limiter.</p> <p>Le paiement s'effectuera donc en CB et chèque.</p> <p>Pour limiter l'affluence à la caisse, chaque client ira payer à son tour pendant que les autres attendent à table. Un paiement global de la table limitera les risques de contact.</p> <p>Le terminal de paiement sera filmé et désinfecté à chaque utilisation par l'élève en caisse.</p> <p>la facture peut vous être transmise par mail.</p> |
| Sortie du restaurant | <p>La sortie du restaurant se fera comme d'habitude en maintenant une distanciation physique.</p> |
| Gestion de cas | <p>Une adresse mail sera demandée pour identification de la clientèle et contact si gestion de cas Covid.</p> |