



Restauration collective sur site

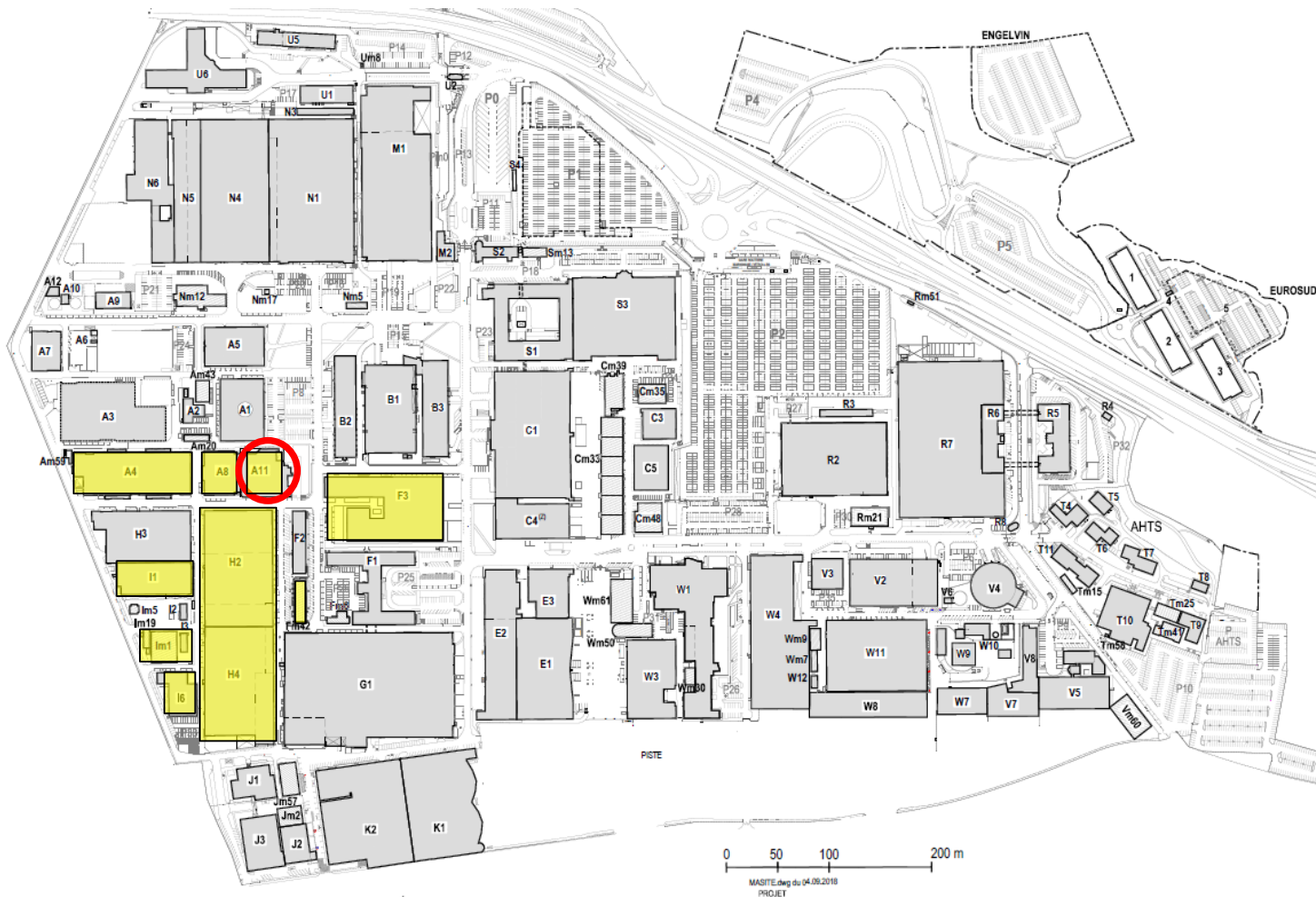
Protocole d'accès et d'usage à partir du 15/06/2020

HELICOPTERS

AIRBUS

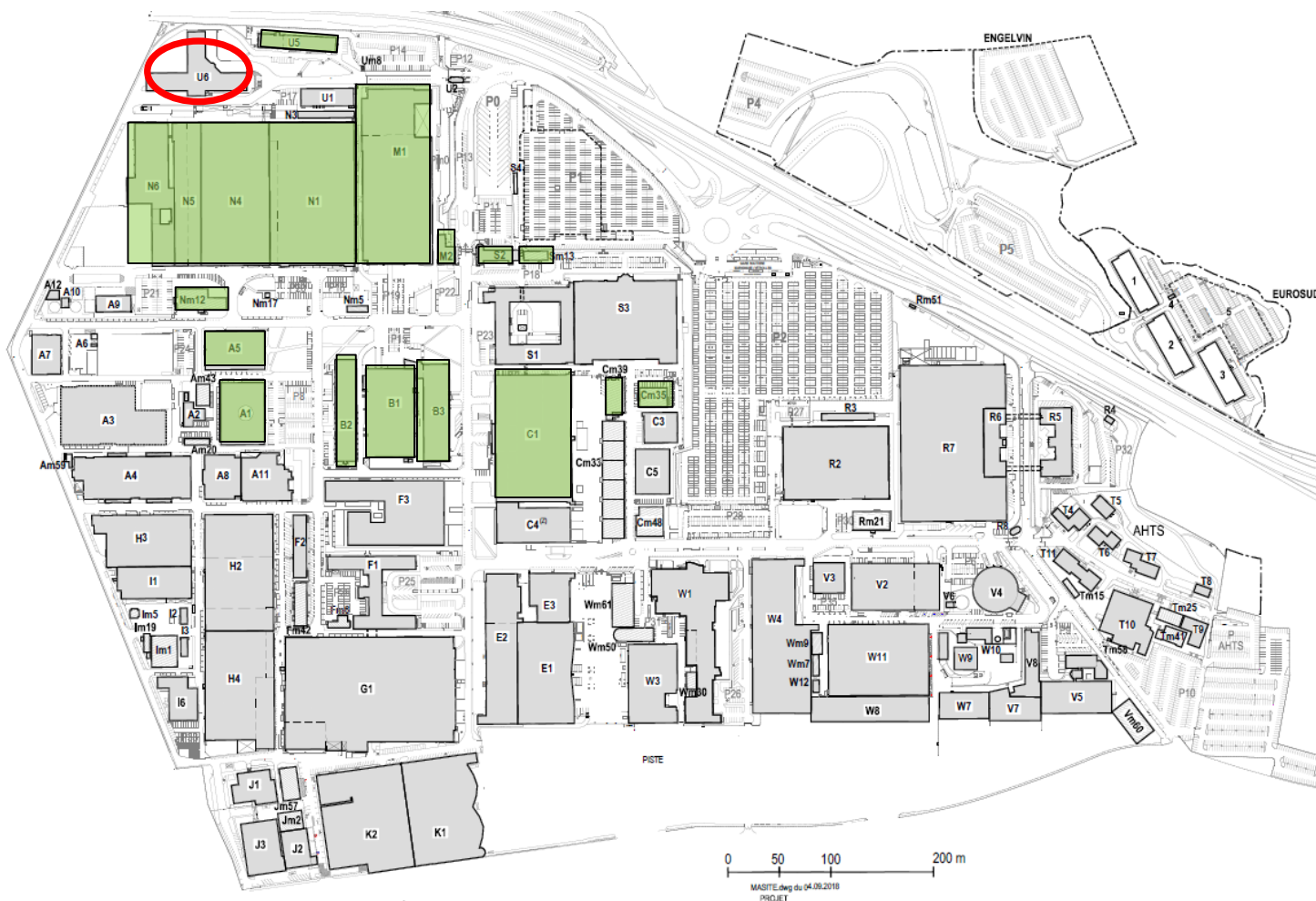
Affectation des restaurants par bâtiment: restaurant A11

Bâtiment	Accès au restaurant	Fin repas
A4	13h00 -13h30	14h15
A8	11h - 11h15	11h45
A11	12h30- 12h45	13h15
F1	12h30- 12h45	13h15
FM42	11h - 11h15	11h45
H2	12h - 12h15	12h45
H4	11h30 11h45	12h15
I1, Im1	11h - 11h15	11h45
I6	11h - 11h15	11h45
IM19	13h00 -13h30	14h15
F3 1er	11h - 11h15	11h45
F3 2ème	11h30 11h45	12h15
F3 3ème	12h - 12h15	12h45
F3 4ème	12h30- 12h45	13h15
F3 5ème	13h00 -13h30	14h15
F3 RDC	13h00 -13h30	14h15



Affectation des restaurants par bâtiment: restaurant U6

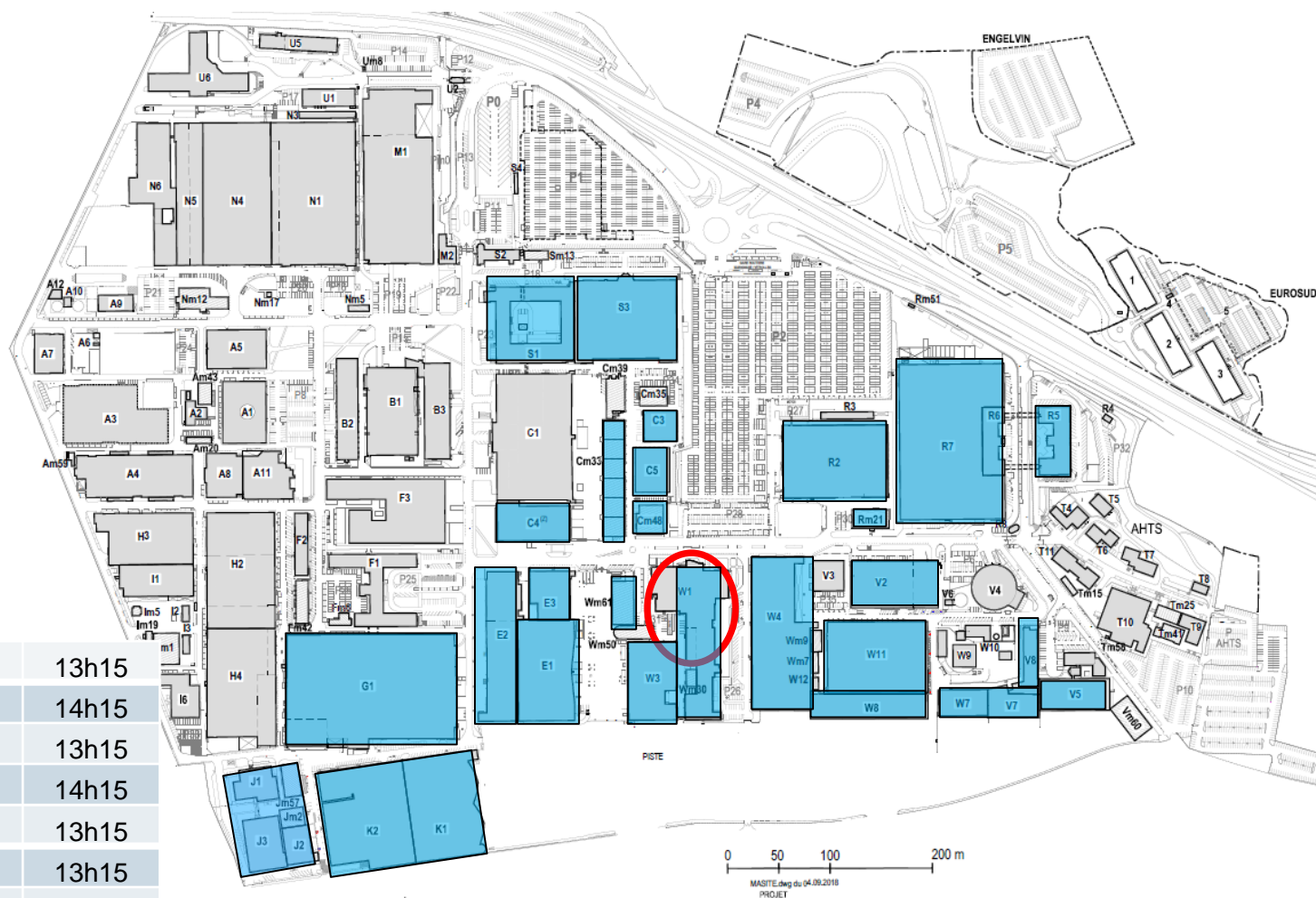
Bâtiment	Accès au restaurant	Fin repas
A1	13h00 -13h30	14h15
A5	12h30- 12h45	13h15
B1	12h30- 12h45	13h15
B2	12h - 12h15	12h45
B3	13h00 -13h30	14h15
C1	11h - 11h15	11h45
CM35	11h - 11h15	11h45
CM39	13h00 -13h30	14h15
M1	12h30- 12h45	13h15
M2	13h00 -13h30	14h15
N1	11h30 11h45	12h15
N4	11h30 11h45	12h15
N5	12h - 12h15	12h45
N6	11h30 11h45	12h15
NM12	11h30 11h45	12h15
S2	12h - 12h15	12h45
SM13	13h00 -13h30	14h15
U5	13h00 -13h30	14h15



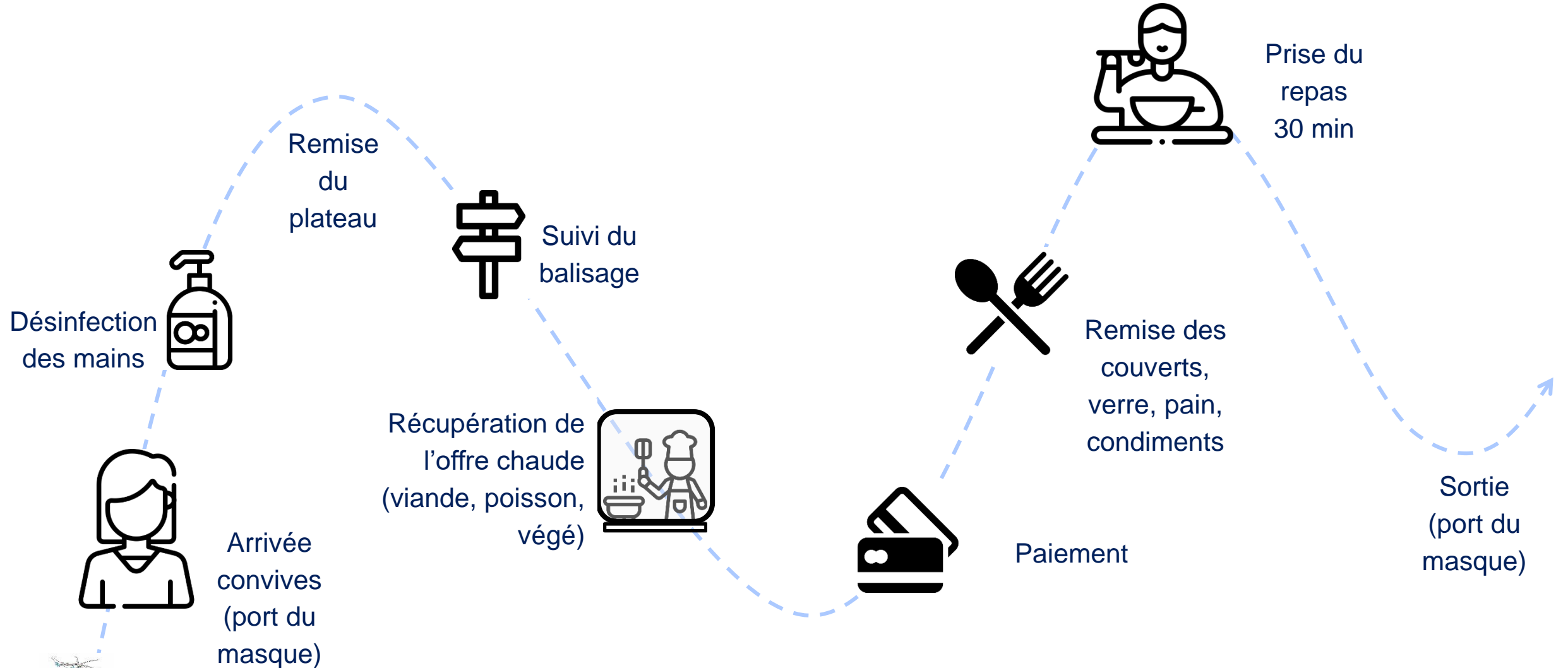
Affectation des restaurants par bâtiment: restaurant W1

Bâtiment	Accès au restaurant	Fin repas
C3	11h - 11h15	11h45
C4	13h00 -13h30	14h15
C5	11h30 11h45	12h15
CM33	13h00 -13h30	14h15
CM48	11h - 11h15	11h45
E1	11h30 11h45	12h15
E2	11h30 11h45	12h15
E3	11h30 11h45	12h15
G1	11h - 11h15	11h45
J1	12h30- 12h45	13h15
J2	11h - 11h15	11h45
J3	11h - 11h15	11h45
JM57	13h00 -13h30	14h15
K1	11h30 11h45	12h15
K2	11h30 11h45	12h15
R2	11h30 11h45	12h15
R5	12h30- 12h45	13h15
R6	13h00 -13h30	14h15
R7	12h - 12h15	12h45
RM21	13h00 -13h30	14h15
S1	12h - 12h15	12h45
S3	12h30- 12h45	13h15
V2	12h30- 12h45	13h15
V5	12h30- 12h45	13h15

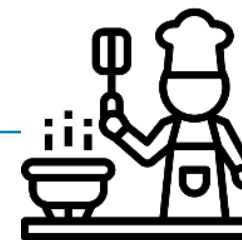
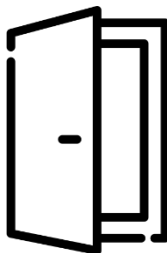
V7	12h30- 12h45	13h15
V8	13h00 -13h30	14h15
W1	12h30- 12h45	13h15
W11	13h00 -13h30	14h15
W3	12h30- 12h45	13h15
W4	12h30- 12h45	13h15
W7	12h30- 12h45	13h15
W8	12h30- 12h45	13h15
WM61	13h00 -13h30	14h15



Le parcours au sein des restaurants



Les mesures de sécurité liées au covid-19



- Des gestes barrières et des règles de distanciation entre les convives, des modalités de passage en caisse.
- Port du masque obligatoire depuis l'attente pour entrer dans le restaurant et jusqu'à la table (port obligatoire également en quittant la table et jusqu'à la sortie du restaurant)

- Filtré et séquencé à l'espace self (régulation à l'entrée) pour ne pas excéder la capacité d'accueil des restaurants.
- Présence de distributeurs de gel hydroalcoolique à l'entrée.
- Mise à disposition de plateaux sur la base du nombre de places assises maximum.

- Installation de plexi de protection pour le service des plats chauds (idem caisses). En cas d'indisponibilité des protections plexi = masque + visière.
- Organisation des flux, pour maintenir la distanciation de minimum 1 mètre : gestion des croisements et des files de personnes avec marquage au sol.
- Mise en place de guide file devant les kiosques ouverts permettant de garantir un espacement d'1M entre les convives et le stand.

Les mesures de sécurité liées au covid-19



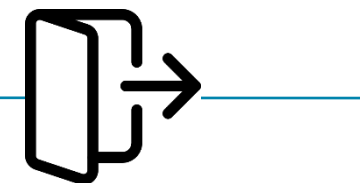
Caisses

- Caisses ouvertes espacées. Paiement CB sans contact ou badge (pas d'espèces), interdiction des rechargements en espèce, chèque, Ticket restaurant (uniquement par Time chef et CB sans contact).
- Suppression émission de ticket caisse, ou émission à la demande avec dépôt ticket de caisse sur le plateau.
- Lecteurs de badges coté convives
- Après caisse: distribution des couverts, verres, serviettes, pain, dosettes condiments par un collaborateur Elior



Salle à manger

- Aménagement avec neutralisation de sièges : assise des convives en quinconce (soit 2 places par table de 4 pour distanciation de minimum 1 mètre, avec neutralisation des chaises concernées).
- Nettoyage des tables, chaises, rampes et points de contact de la ou les salles
- Mise en place de poubelles à pied pour permettre la dépose des masques
- Suppression des micro-ondes et carafes d'eau

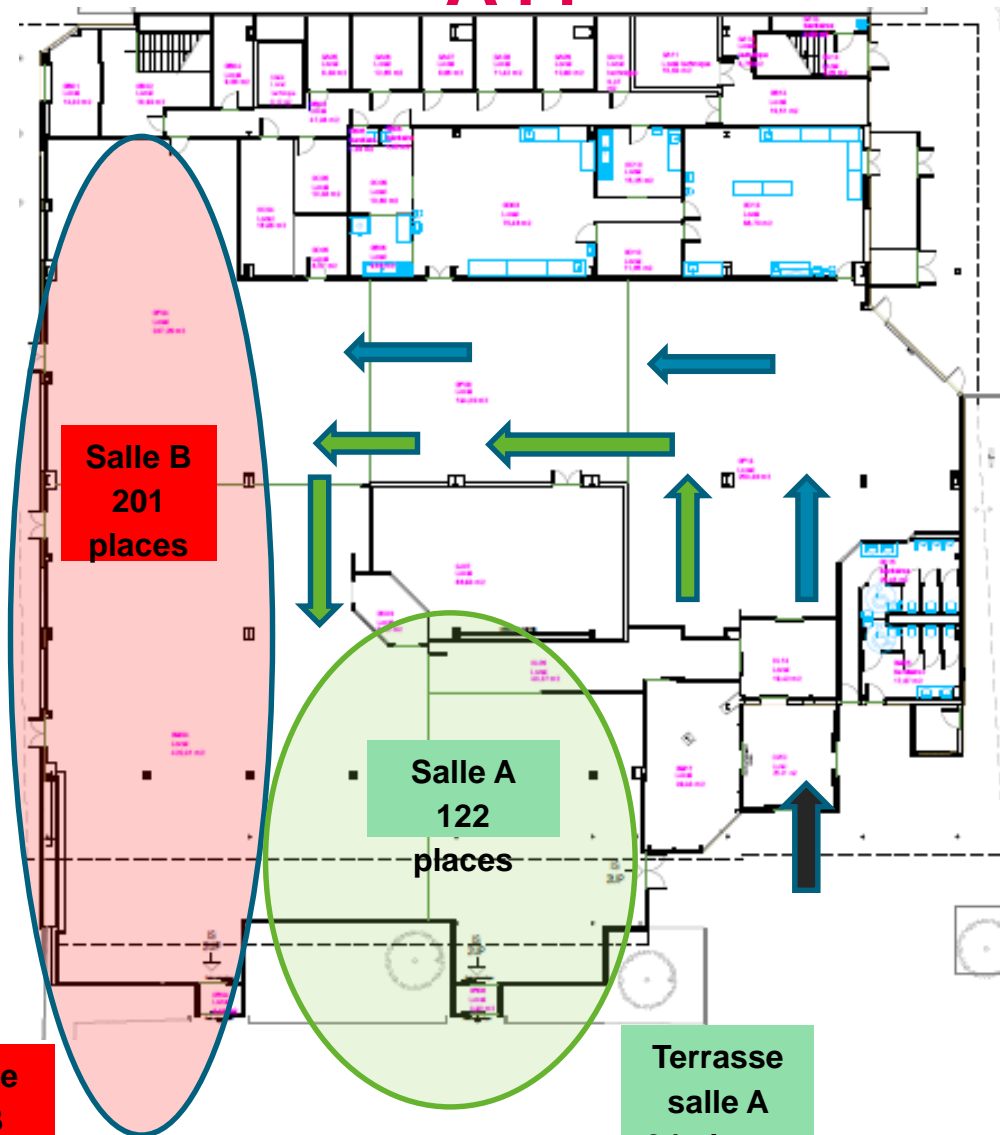


Dépose plateau

- Des marquages au sol espacés d'1m pour les files d'attente de la dépose plateau ou des chariots de débarrassages.

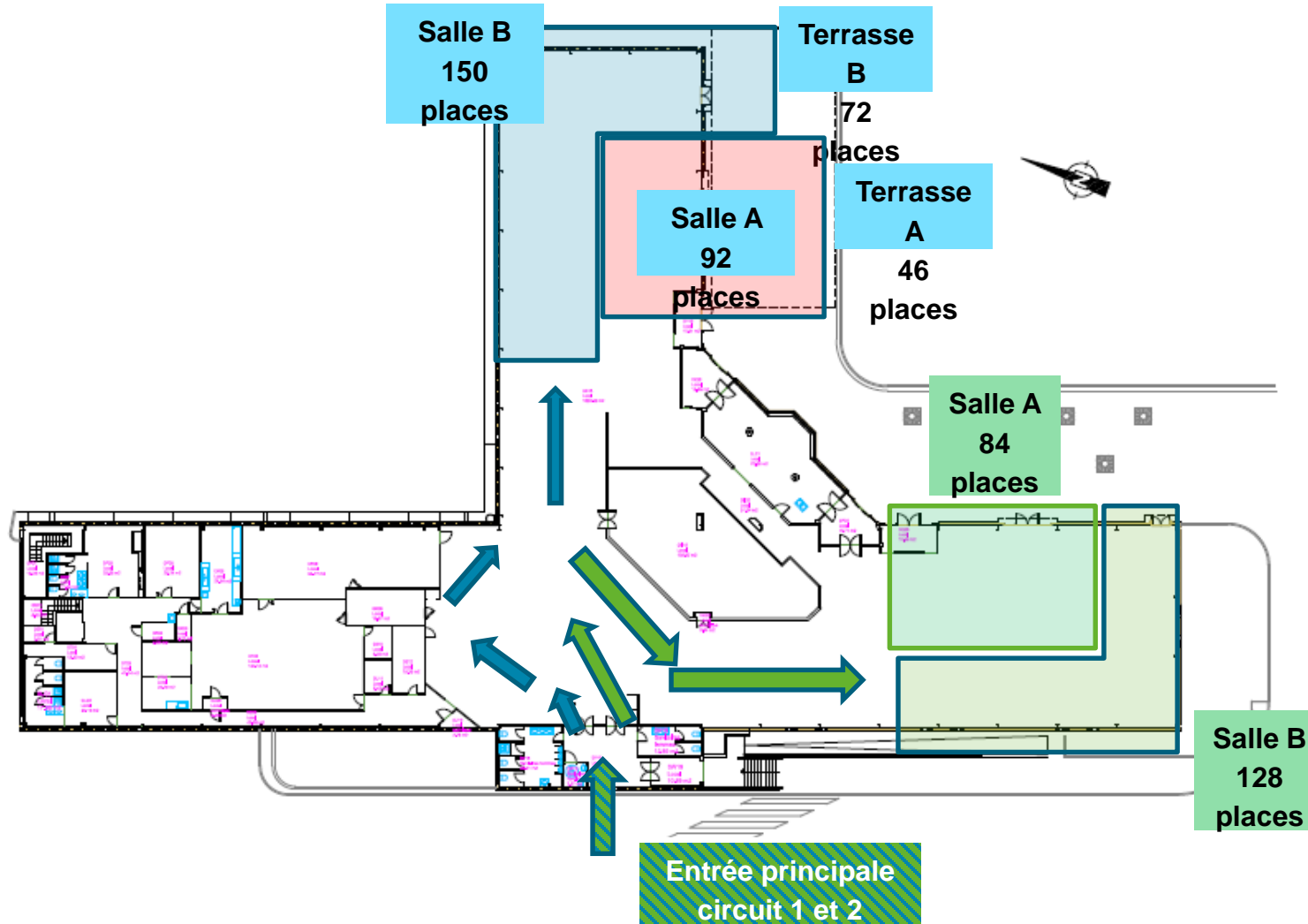
RESTAURANT

A11



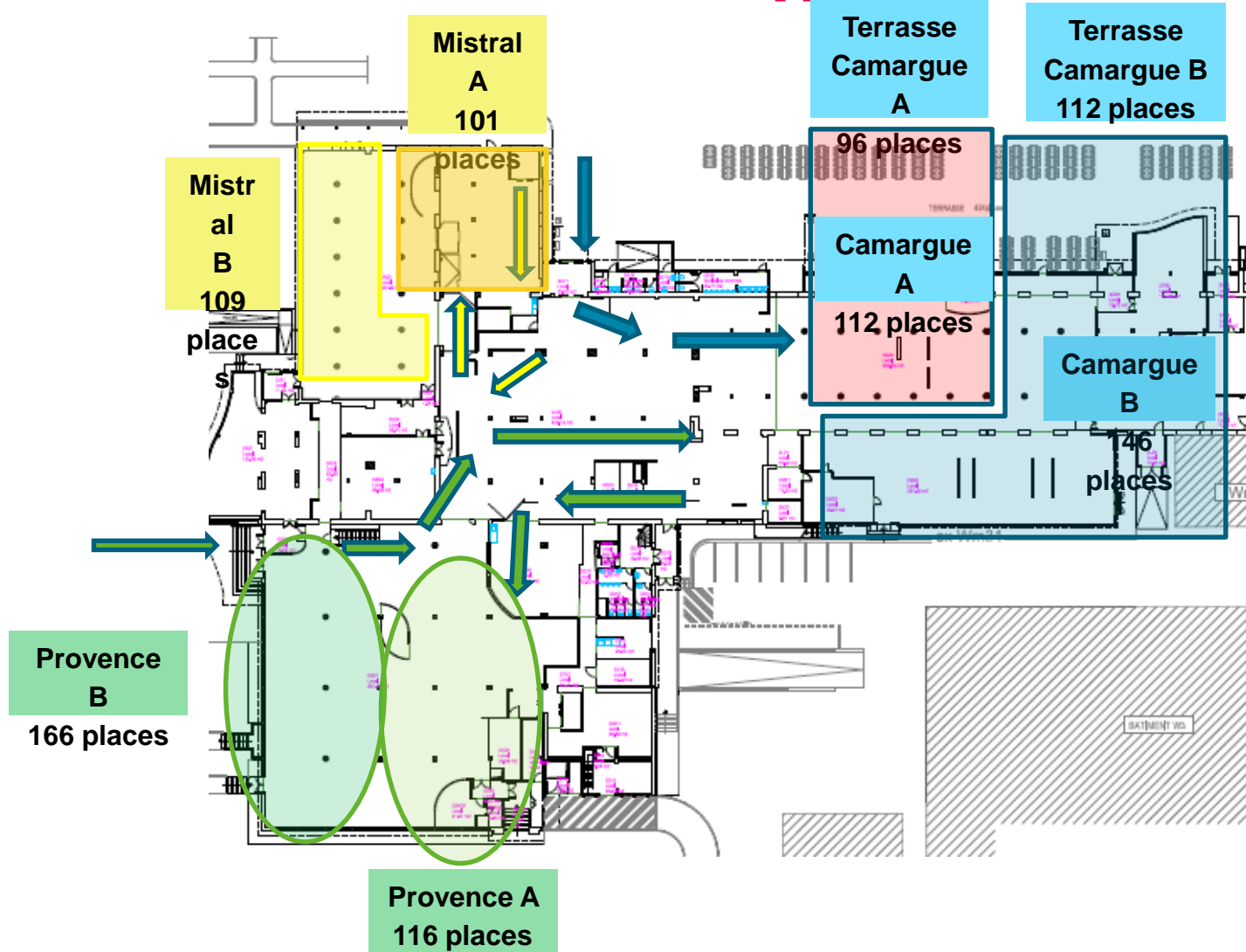
RESTAURANT

U6



RESTAURANT

W1

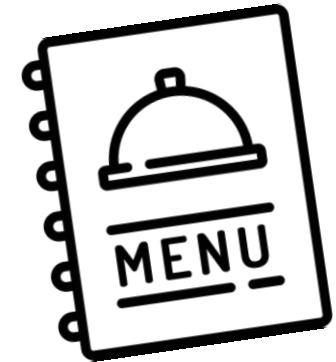


UN MENU POUR SECURISER

- **3** choix d'entrées dressées
- **2** plats chauds: 1 viande et 1 poisson
- **2** choix de garnitures: 1 féculent et 1 légume (Assiette possible pour les végétariens)
 - **2** fromage
- **3** desserts: 1 laitage, 1 pâtisserie, 1 fruit.

Suppression des tables à condiments:
Service du pain, du sel et du poivre en dosettes, de la vinaigrette.

Eaux et sodas en bouteilles PET et canettes



Thank you