



12 mai 2020

# PLAN DE REPRISE D'ACTIVITE SEMINAIRES ACCUEIL CLIENTS COVID - 19

*Cher Client, Chère Cliente,*

*La crise liée à l'épidémie de coronavirus a bouleversé les conditions de travail des entreprises aux plans national et international.*

*Après 8 semaines de confinement imposées par le gouvernement, l'épidémie semble régresser, permettant de reprendre une activité.*

*À ce titre, nous projetons de rouvrir notre centre de séminaires à partir du 15 juin 2020. En effet, nous disposons de bâtiments adaptés comportant des salles de grande capacité, des circulations et espaces communs très vastes.*

*Cette reprise nécessite la mise en place de mesures adaptées afin de vous accueillir dans les meilleures conditions de sécurité sanitaire.*

*C'est l'objet de ce présent Plan de Reprise d'Activité (PRA) qui a pour but de formuler les nouvelles conditions d'accueil mises en place et les différentes recommandations à respecter pour le bon déroulement de votre séjour au Domaine de Saint-Paul.*

*Nous espérons que ces mesures resteront temporaires et souhaitons, comme tout un chacun, un retour à une situation normale dès que possible.*

*Dans l'attente de vous accueillir à nouveau,*

*Le Service Séminaires*

## RAPPEL des mesures barrière :

- Avant d'entrer dans les bâtiments, se désinfecter les mains grâce au distributeur de gel hydroalcoolique à disposition à l'entrée à l'extérieur
- Ne pas se saluer en se serrant la main ou en s'embrassant
- Respecter les règles des distances sanitaires entre chacun : au moins 1 mètre (soit 4 m<sup>2</sup> sans contact autour de chaque personne)
- Tousser ou éternuer dans votre coude
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter après utilisation
- Porter un masque dès que vous êtes dans un espace commun ou en présence d'une autre personne ou si la distanciation sociale ne peut être respectée
- Se laver les mains au début et à la fin de chaque pause
- Ne pas s'échanger les téléphones
- Si possible, aérer fréquemment les locaux (au moins 3 fois par jour) en ouvrant les fenêtres au moins 10 minutes



## Moyens mis à disposition par le Domaine de Saint-Paul :

- Distributeur gel hydroalcoolique à l'entrée des bâtiments, à la disposition de tous
- Masques à usage unique
- Lingettes désinfectantes
- Gants à usage unique, notamment pour le service des pauses
- 1 Boîte de mouchoirs jetables par salle

# Déroulement d'une journée d'étude

## Accueil :

- Tous les participants doivent arriver équipés d'un masque de protection. À défaut, des masques papier jetables sont disponibles. **Le port du masque est obligatoire dans les parties communes de l'établissement, depuis l'entrée jusqu'à la sortie, y compris lors des pauses sanitaires**
- À l'entrée dans le bâtiment, se désinfecter les mains grâce au distributeur de gel hydro alcoolique à disposition (suivre signalétique)
- La localisation de votre salle de formation est indiquée sur les écrans d'affichage situés dans le hall
- Pour échanger avec les collaborateurs du Domaine de Saint-Paul :
  - Respecter le marquage au sol d'indication de distanciation
  - Converser derrière l'écran de protection translucide, installé sur le comptoir d'accueil
  - Présenter tout éventuel document à travers l'écran de protection
  - **Il est formellement interdit de pénétrer dans les bureaux**
- Les circulations sont partagées en deux couloirs distincts afin de respecter un sens de circulation pour vous rendre dans /sortir de votre salle, limitant le croisement des personnes
- Des poubelles sont à disposition à la sortie à l'extérieur du bâtiment pour jeter masques et gants usagers
- Par mesure de sécurité, la bagagerie ne sera pas accessible

## Salle :

- Nos salles nous permettent d'accueillir des groupes de 5 à 25 personnes en respectant les règles de distanciation sanitaires
- Deux types de disposition sont proposées : en "U" ou en "classe" (voir photos en fin de ce document)
- Chaque personne est installée seule à sa table et dispose d'une bouteille d'eau individuelle, d'un stylo et d'un bloc-notes fournis par le Domaine de Saint-Paul
- Le port du masque dans la salle est vivement recommandé et reste sous la responsabilité de chacun et du choix de l'animateur
- Il est également conseillé d'utiliser exclusivement son propre matériel
- Pour les animateurs, les équipements audio/vidéo sont prêts à l'emploi
- En cas de besoin, notre technicien séminaires peut intervenir avec gants et masque de protection
- Toutes les salles sont pourvues de fenêtres et/ou portes fenêtres permettant une aération régulière et apportant la possibilité de sortir en extérieur sans rencontrer d'autres personnes étrangères à votre stage
- Les salles disposent chacune de deux portes d'accès permettant de différencier l'entrée et la sortie
- Les salles sont ouvertes de 8h30 à 18h00. Aucun dépassement ne peut être accordé en raison des protocoles sanitaires pour le nettoyage des salles après utilisation (salles nettoyées et désinfectées quotidiennement)

## Pauses :

- Les pauses sont disposées dans votre salle avant votre arrivée
- Les sucres, thés, chocolats, biscuits sont proposés en sachet individuel
- Deux viennoiseries sont présentées en barquettes individuelles jetables
- Des petites bouteilles d'eau et de jus de fruit sont à disposition
- Il est conseillé de désigner quelqu'un de votre groupe (animateur ou participant) pour le service des boissons chaudes préparées dans les thermos afin d'éviter de multiples manipulations par plusieurs personnes
- Les déchets sont à jeter dans la poubelle immédiatement après usage
- À disposition : lingettes désinfectantes, gel hydroalcoolique, gants à usage unique

## Toilettes :

- La porte d'accès à l'espace sanitaire est bloquée en ouverture pour limiter les contacts
- Le nettoyage y est réalisé deux fois par jour : désinfection des surfaces, des interrupteurs, des poignées de portes et appareils sanitaires.
- Se laver les mains avant et après utilisation,
- Désinfecter la cuvette avant et après utilisation avec les lingettes désinfectantes à disposition, JETER LA LINGETTE USAGEE DANS LA POUBELLE ET NON DANS LES TOILETTES.

## Déjeuner :

Uniquement au restaurant LE SEPT en libre-service avec plateau.

**Des consignes d'accès au restaurant LE SEPT sont communiquées aux usagers. Celles-ci doivent impérativement être respectées, afin de garantir la sécurité de tous.**

Pour limiter l'affluence, des horaires de passages précis vous sont communiqués, entre 11h45 et 14h00.

- Les entrées, desserts et fromages sont dressés à l'assiette et filmés,
- Le plat chaud est servi par nos équipes en respect des normes d'hygiène et sanitaires recommandés,
- Les couverts en métal sont préparés en sachets individuels,
- Les distanciations dans la salle sont matérialisées à raison de 4 personnes par table ronde et de 2 personnes par table rectangulaire,
- Chacun dispose d'une bouteille d'eau individuelle

## Résidentiel :

- 40 chambres sont disponibles à la réservation,
- Après chaque fin de séjour du client, la chambre est nettoyée et désinfectée selon le protocole sanitaire COVID19,
- Les diners sont servis dans notre salle La Rotonde dans le respect de la distanciation physique (placement par notre maître d'hôtel),

Quelques exemples d'aménagement de nos salles :





