



OPTIONS



CHÊNE BLEU
Non Mihi - Non Tibi - Sed Nobis

PROCOLE SANITAIRE

Garantir la qualité de votre séjour

Le protocole sanitaire mis en place à La Verrière repose sur trois piliers :



- 1 - L'application des gestes barrières et de distanciations sociales pour l'ensemble de l'équipe Chêne Bleu
- 2 - Un processus de lavage et de désinfection du matériel en totale autonomie
- 3 – Une période de 24h respectée entre le départ d'un visiteur et l'arrivée du visiteur suivant

Instructions Sanitaires: Information/Formation/Contrôle



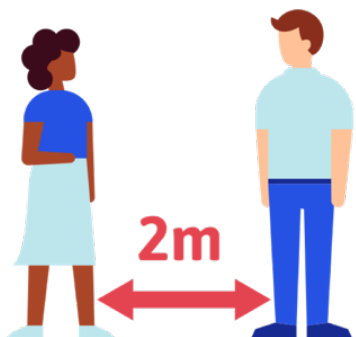
Information et prévention auprès de l'ensemble de nos visiteurs sur la connaissance et le respect des gestes barrières. Application des consignes dans tous les services de la maison et par tous les membres de l'équipe Chêne bleu – La Verrière



+ Port des gants et lavage des mains avec gel hydro alcoolique et le port du masque

+ Les distanciations sociales requises doivent être respectées à tous moments de la journée

+ Des sprays désinfectants et du gel hydro alcoolique sont mis à disposition dans chaque service. Chaque collaborateur doit désinfecter ses outils de travail de façon régulière



+ Formation et Briefing
Nos managers Jean-Louis (Directeur France) et Marlene (Gérante Generale) ont suivi une formation « Prévention Covid19 en entreprise », et sont qualifiés à fournir une formation attestée à toute l'équipe

L'Accueil



- Les endroits susceptibles d'être en contact avec nos mains (sonnette, poignées, boutons...) sont désinfectés régulièrement ainsi que le mobilier
- Lors de l'arrivée d'un visiteur sur le parking, une distanciation sociale est respectée et les membres de l'équipe portent un masque ainsi que des gants ou du gel hydro alcoolique sur les mains avant et après avoir porté les bagages
- Des masques, du gel et des lingettes sont mis à la disposition des visiteurs



Sécurité alimentaire



- Les légumes et fruits de notre de notre potager sont ramassés uniquement par Marc, notre jardinier, et par nos deux chefs afin de limiter un trop grand nombre de manipulations. Ils sont lavés une première fois à l'eau claire au potager avant d'être transportés en cuisine. Une fois en cuisine, les fruits et légumes sont soigneusement lavés à l'eau et au vinaigre blanc, puis stockés dans des contenants désinfectés quotidiennement.
- Pour les produits venant de nos fournisseurs extérieurs, la désinfection systématique des emballages et un lavage minutieux des aliments est appliqué. Tout au long de la préparation de vos plats, nos chefs respectent consciencieusement les règles HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), et utilisent des produits de nettoyage et de désinfection éliminant 99,99% des bactéries et germes. La cuisine est nettoyée quotidiennement en respectant un protocole strict établi par le chef de cuisine.



Le Repas



- Lors du Repas, les tables seront individuelles, avec une distanciation de 2 mètres, sauf pour les groupes ou familles. Les tables sont disposées de manière à occuper le plus de place et limiter le contact entre les visiteurs et l'équipe.
- La carte des vins est protégée par un feuillet en plastique et désinfectée systématiquement après chaque usage
- Vin: ouverture des bouteilles et service par le staff avec gel sur les mains avant débouchage, service...



Le Repas

- Le staff est également équipé durant le service (pincettes, assiettes, masques, visières, gants)
- Le petit déjeuner sera un service à l'assiette mais l'option buffet est envisageable pour une privatisation famille ou groupe
- La totalité de la vaisselle et des articles d'art de la table sont lavés dans notre lave vaisselle. En sortie machine, les articles sont manipulés par du personnel équipé (gants, lunettes, masque) pour une mise en bac immédiate. Les bacs sont immédiatement remis en stock afin d'éviter tout contact.



Les activités



Piscine: Les chaises longues sont désinfectées, un espace entre les transats est installé et les portails d'accès ainsi que les toilettes sont également désinfectés. Du gel et des lingettes sont également à disposition



Tennis: Les raquettes et les balles sont désinfectées et du gel et des lingettes sont à disposition



Vélo: Les vélos sont désinfectés et rangés dans le châlet à vélos où du gel et des lingettes sont à disposition



Randonnée: Des gourdes désinfectées et un sac à dos isotherme vous sont fournis pour vos pique-niques durant vos randonnées



L'Exigence, le Respect et l'Engagement sont les valeurs
de la Maison

Merci de votre confiance