

PROTOCOLE SANITAIRE

GRANDE TOURNEE MPGASTRONOMIE

□ CADRE GENERAL

Un bus dédié à la gastronomie sillonnera les routes de la Provence, de La Ciotat aux Saintes-Maries-de-la-Mer, en passant par Tarascon sans oublier Marseille. Plus de 50 dates sont programmées sur le territoire au cœur de chaque ville hôte.

Le temps de l'élaboration d'une recette, de véritables rencontres seront orchestrées entre les chefs, les producteurs ou artisans locaux et les visiteurs. Le public sera invité à une authentique découverte des saveurs provençales : légumes de saison, vins du terroir provençal...

Afin de maintenir la Grande Tournée dans un contexte sanitaire tendu, Provence Tourisme s'engage à mettre en œuvre un protocole sanitaire strict, défini et mis en œuvre par deux référents spécifiques, afin d'assurer au maximum :

- Des conditions saines d'exercice à ses employés,
- Des conditions saines d'accueil aux intervenants et partenaires,
- Un accueil et des dégustations sains au public

Les expositions au virus seront ainsi réduites au maximum et l'ensemble des cibles rassuré.

□ ADAPTATION A LA GRANDE TOURNEE

Le lieu / les rotations

Afin de favoriser au maximum la sécurité des salariés, des intervenants et partenaires, du public, l'espace de réception/dégustation est clôt, il dispose d'une entrée et d'une sortie, les mouvements du public sont encadrés par le personnel Provence Tourisme et un agent de sécurité, le public est masqué pour les déplacements et assis à table pour la dégustation (pendant laquelle le port du masque est interrompu).

Afin d'assurer des rotations régulières du public, un animateur propose information et jeu, qui lui permet de délimiter dans le temps la présence du public, ainsi que le rappel des règles de sécurité sanitaire.

Le back office

L'équipe Provence Tourisme intervenant sur la Grand Tournée MPGAstronomie est formée par les référents « Protocole sanitaire ». Sur place, un responsable veille à l'application du protocole. L'accès du bus est restreint au chauffeur, à l'équipe de Provence Tourisme et aux intervenants (chef cuisinier, producteurs, animateur...), à l'entrée du bus est disposé un distributeur à pédale de Solution Hydro Alcoolique. Les organisateurs et intervenants sont masqués et leurs masques changés toutes les 4 heures ou plus si nécessaire.

Aucun flux sortant ne croise de flux entrant : les matières premières et de dégustations entrent sur la terrasse par la terrasse par la porte d'entrée. Elles sont stockées dans les frigos du bus ou entreposées à l'intérieur de celui-ci, dans le respect des conditions sanitaires appropriées.

Accueil du public

En cas de file d'attente, un marquage au sol est tracé afin de rappeler la nécessaire distanciation physique. Le public est accueilli par une hôtesse. Située à une extrémité de la terrasse (entrée), elle vérifie le port du masque et invite le public au lavage des mains (distributeur à pédale de SHA). En cas de difficulté, un agent de sécurité est présent sur le site.

Le public est ensuite placé à table par deux serveurs minimum. Les tables sont placées de manière à respecter les règles de distanciation physique (1 mètre minimum entre chaque convive). La jauge est exactement déterminée par le nombre de places assises, lui-même déterminé par le nombre de tables qu'autorise la surface de la terrasse. Les consignes de port du masque, déplacement, etc. sont rappelées par l'animateur au début de chaque rotation.

Les dégustations

Le service de petits plateaux individuels de bouchées de dégustation est assuré par l'équipe Provence Tourisme, les serveurs sont masqués. Aucun objet n'est partagé : pas de salières, poivrières, etc. Le matériel de service est à usage unique : plateau, petits contenants individuels (verrines, cuillères...). L'ensemble du matériel est biodégradable ou recyclable.

Le chef officie dans la cuisine du bus, ouverte sur l'extérieur. Afin que ces gestes soient visibles de l'extérieur sans occasionner de déplacement du public, sa prestation est filmée et retransmise par des écrans latéraux. Tout salarié présentant des symptômes avant la prise de poste verra son accès refusé ; il sera invité à contacter son médecin.

En cas de maladie

Dans le cas de déclaration de symptômes en cours de journée, le salarié est isolé. L'appel des secours lui est proposé si nécessaire. Il est invité à se rendre immédiatement chez son médecin. En fonction du risque de contamination, les quatorzaines sont décrétées, ainsi que l'annulation des événements à suivre.