

CONSIGNES ET RECOMMANDATIONS DU DIRECTEUR DU BAR

Service

- Un plexiglas de 8' de long sur le comptoir du bar, à partir du coin de la caisse enregistreuse (boissons servies d'un côté du plexiglas et paiement effectué de l'autre).
- Le club doit fournir des visières personnelles aux employés, pour les utiliser en sortant du bar pour vider et désinfecter les tables.
- Le club doit fournir aux employés des masques de procédure jetables, le désinfectant à main (type gel) et le désinfectant à nettoyer (type vaporisateur).
- Des masques de procédure jetables seront disponibles au bar pour les membres et les locataires, à un coût avoisinant les 3,00\$ l'unité.
- Il est requis d'avoir une file au bar en "L" ou en "U" avec flèches et marqueurs au sol pour la distanciation.
- Pas de service aux tables par les employés.
- Une note plastifiée recto « Table désinfectée » et verso « Table utilisée » est sur les tables en tout temps.
- L'employé vide et désinfecte les tables lorsqu'elles sont libérées et vire la note cotée « Table désinfectée ».
- Les personnes qui utilisent une table virent la note cotée « Table utilisée ».
- Désinfectant à main obligatoire au bar, pour tous les clients, avant de recevoir sa consommation.
- Paiement par carte de débit « sans contact » privilégié (TPV). Argent comptant accepté, mais non encouragé.
- Les cartes de crédit demeurent refusées.
- Le TPV est désinfecté après chaque utilisation (mettre une pellicule plastique pour protéger l'appareil)
- Les surfaces touchées au bar (poignées du réfrigérateur, bouteilles de fort, comptoir) doivent être désinfectées avant le travail, après le travail et régulièrement durant le travail).
- L'offre de bière pression sera limitée, au début de la saison, à un seul choix (la « rousse »). L'offre pourra augmenter graduellement à 2, 3 et 4 choix, selon l'évolution de la pandémie.