

BESOINS MATÉRIELS ET HUMAINS

- 2 personnes minimum en poste pendant la durée d'ouverture du stand.
- Table(s) pour une longueur totale de 2 mètres minimum.
- 4 bacs de 20 L minimum.
- Un point d'eau potable (chaude si possible) avec tuyau certifié contact alimentaire à proximité directe et facilement accessible.
- 4 affiches signalétiques étanches : « trempage », « lavage », « rinçage », « séchage ».
- Egouttoir en inox (ou plastique, pas de bois).
- 1 poubelle 3 flux avec signalétique claire pour chaque flux (ordures ménagères / déchets organiques / emballages recyclables)
- 2 barrières de police ou équivalent.
- 2 panneaux de signalisation (sens interdit et flèche).

CONSOMMABLES ET PRODUITS

- Sacs poubelles transparents.
- Plusieurs éponges ou lavettes. Les produits réutilisables sont préférables à condition de prévoir une solution de lavage adaptée.
- Serviettes en papier recyclées et non blanchies ou sèche main électrique.
- Produit vaisselle (nettoyant et si possible désinfectant) certifié Eco-Label Européen.
- 1 lavabo et savon ou 1 Solution HydroAlcoolique (SHA) en pompe.

ÉTAPES

MATÉRIEL

1	Vidage de l'assiette et/ou du plateau dans le respect des consignes de tri dans les poubelles appropriées.	Poubelle 3 flux avec signalétique claire (ordures ménagères / déchets organiques / emballages recyclables).
2	Lavage des mains.	Lavabo et savon ou pompe de solution hydroalcoolique.
3	Trempage de la vaisselle dans le bac A afin de dégrossir les restes et traces restants sur l'assiette après vidage.	Bac rempli d'eau potable, chaude si possible.
4	Lavage de la vaisselle dans le bac B : le temps d'action doit être proportionnel au niveau de salissure (min. 10 secondes).	Bac rempli d'eau potable, chaude si possible + nettoyant. Éponges ou lavettes.
5	Rinçage de la vaisselle.	Bac rempli d'eau potable, chaude si possible.
6	Séchage de la vaisselle à l'air libre. La vaisselle est disposée sur un égouttoir (recouverte d'un linge propre si environnement poussiéreux).	Egouttoir. Linges propres (si environnement poussiéreux).
7	Transport de la vaisselle propre et sèche vers le lieu de rangement via un chariot de transport.	Chariot de transport. Lieu de rangement : meuble fermé.

Mesures de maintenance :

- Guider les convives au respect de chacune des étapes.
- Tous les 20 passages, vider le bac A : il est remplacé par le bac B, lui-même remplacé par le bac C, lui-même remplacé par le bac D (nouveau bac d'eau propre).
 - Le vidage de l'eau sale du bac A doit se faire impérativement dans une évacuation d'eau usée et en aucun cas dans une évacuation d'eau pluviale ni directement dans le milieu naturel.
 - Ajouter du produit dans le bac de lavage en respectant le dosage préconisé.
- Remplacer les éponges régulièrement.
- Les linges et éponges lavables doivent être lavés en machine à haute température avec un produit nettoyant adapté.

Trempage ->

Lavage ->

Rinçage ->

Séchage ->

