FICHE ATELIER : Oenologie
Protocole COVID 19

1. **Effectif. Précaution sanitaire.**

- Effectif limité à 19 personnes, animateur compris.
- Si un adhérent présente des symptômes du COVID 19 (fièvre, toux,…), il doit spontanément rester chez lui et ne pas se présenter à son activité du CFC.
- En cas de signes de maladie (fièvre, toux,…), dans la quinzaine suivant un atelier ou sortie, l'adhérent doit prévenir immédiatement le responsable de cette activité au sein du Conseil d'Administration du CFC.
  Atelier Oenologie : Jean Pierre Gourden – 06 18 50 69 70.

2. **Mesures sanitaires.**

- Port d'un masque couvrant le nez et la bouche pour les arrivées et départs, à enlever pour les dégustations y compris pour l'animateur.
- Nettoyage des mains au gel hydroalcoolique en arrivant et en partant. Un flacon sera à disposition à l'entrée de la salle.
- Les tables et chaises seront désinfectées préalablement.
- Eviter autant que possible l'utilisation des toilettes.
- Observation des gestes barrières pour se saluer.

3. **Localisation et distanciation.**

- Les cours auront lieu au RDC de la Maison Ty Kreiz Ker au 3-rue du stade.
  La salle de 110 m2 permet de proposer une table par personne, soit 20 de 1,20 m, distantes d'environ 30 cm les unes des autres. (voir plan sur le site du CFC)
- L'entrée et la sortie se feront par la porte à gauche face à la maison. Au cas où, on pourra toujours différencier l'entrée et la sortie pour éviter les croisements.

4. **Dégustation.**

- A chaque séance, chacun apportera son verre et son crachoir.

5. **Diffusion**

- Diffusion de la fiche atelier à l'animateur et tous les adhérents inscrits à l'oenologie.

6. **Version et date de diffusion**

- Version 1-2020 diffusée le 1 juillet 2020.