

PRÉCAUTIONS contre le COVID 19

Voici mes conditions d'accueil afin de se protéger du covid 19 :

- J'accueille maximum 10 stagiaires par stage.
- J'ai du gel hydroalcoolique qui pourra vous servir juste à votre arrivée mais, juste avant de toucher à vos pâtes, vous vous laverez les mains avec un savon liquide afin qu'il n'y ait pas de gel en contact avec la pâte. Puis vous vous relaverez les mains autant de fois que vous le souhaitez.
- Pensez à apporter un masque ou une visière (moins gênante).
Personnellement, je ne suis pas strict pour le port d'un masque mais je respecte les principes de précaution en groupe (je porterai une visière).
- Il y aura une pause d'une demi-heure en milieu de matinée, cela permettra de sortir et retirer son masque.
- Si une ou plusieurs personnes ne supportent pas un masque très longtemps, soit elles sortiront un peu prendre l'air, soit elles demanderont aux autres si elles peuvent l'enlever en restant en retrait afin de profiter de tous les enseignements.
- Avant l'arrivée du covid, la grande table de travail mesurait 1,20 m x 2,40 m. J'ai ajouté 2 éléments et maintenant, elle mesure 1,20 m x 4 m. Ce qui permet 1 m de distance entre les stagiaires (4 stagiaires de chaque côté et un dans chaque bout).
- Comme déjà noté sur mon site, chaque stagiaire pétrira individuellement ses 2 kg de pain bis dans leur bassine individuelle.
- Pensez à avoir un carnet de notes rigide ou un sous-main et un stylo afin de pouvoir prendre des notes sur vos genoux ou debout si vous en avez envie (je vous fournirai un document A4 de 16 pages).
- Nous déjeunerons à l'extérieur si le temps le permet. J'ai plusieurs tables suffisamment espacées.