

Protocole sanitaire

Concours des Grands Vins de France à Mâcon

Règles sanitaires mises en place et validées par les autorités référentes
dans le cadre d'un événement professionnel

- événement professionnel, sans public
- concours prévu sur 3 demi-journées et dans 3 à 4 salles selon le jour.
- accueil des dégustateurs en décalé pour éviter les regroupements (9h, 9h30, 10h)
- caméra thermique pour prise de température à l'entrée du Parc des expositions
- mise à disposition de gel hydroalcoolique
- port du masque obligatoire jusqu'au lancement de la dégustation
- remise de l'enveloppe d'affectation sur présentation de la convocation dégustateur
- cheminement pour chaque salle afin d'éviter les croisements
- entrée et sortie différenciées pour chaque salle
- distanciation de 2 mètres entre chaque juré et 3 mètres entre chaque jury
- 3 jurés maximum par table, en quinconce, sur un linéaire de 4m80.
- Chaque dégustateur dispose d'un dossier individuel, d'un stylo, d'un verre et de 2 crachoirs jetables
- équipe d'organisation dédiée pour chaque salle
- service des vins fait uniquement par le président de jury
- un dossier individuel par juré
- un commissaire dédié par rangée pour toute demande, afin d'éviter tous déplacements
- désinfection de chaque salle et du mobilier par appareils de désinfections certifiés (désinfection par nébulisation)

Dans le contexte sanitaire actuel, nous souhaitons plus que tout vous accueillir dans les meilleures conditions et nous vous remercions par avance pour le respect de ces normes.