

ARMEMENT RESTAURATION

COMPOSITION

HO

HNO

Encadrement 1, 5 + 1 par 50 convives

Fonction non assurée

ACTIONS

Sur appel du coordonnateur des actions CEA, l'encadrement du contrat de restauration prend les dispositions suivantes :

- ☐ Immédiatement, vérifier les moyens de communication et confirmer les N° des différents moyens de communication utilisables,
- ☐ Assurer une permanence pour prise en compte des consignes du coordonnateur des actions CEA,
- ☐ Fournir au coordonnateur des actions CEA :
 - L'état des moyens pouvant être mis à disposition pour des missions de restauration (fourniture d'eau en bouteille, café, repas en sachet, plateau repas, repas au R1, etc.).
 - L'état des stocks contractuels (bouteilles d'eau de source).
 - Les renseignements sur les effectifs présents (nombre, fonctions, localisation...).
- ☐ S'assurer de la mise en sécurité des salariés intervenants sur le contrat de restauration,
- ☐ En cas d'intervention des équipes de restauration assurant la fourniture de denrées sur le terrain :
 - Transmettre les directives aux équipes. Le lieu de livraison sera précisé lors de la demande, celle-ci se fera en limite de la zone d'exclusion.
 - S'assurer de la mise à disposition des équipements de protection adéquates. Les EPI spécifiques au risque radiologique (combinaison jetable avec cagoule, gant latex, sur-botte et APVR) seront fournies par le SPR. Le port de ces EPI sera indiqué seulement sur ordre du coordonnateur des actions CEA
- ☐ Préparer et mettre en place la continuité des moyens de restauration en fonction de la durée prévisible de l'évènement.
- ☐ Rendre compte régulièrement au coordonnateur des actions CEA de toute demande particulière, du bon fonctionnement de l'organisation mise en place, de l'évolution de la situation ou de tout évènement significatif.

En fin d'intervention :

- ☐ S'assure du repli des équipes et rendre compte de la fin de l'intervention.

L'encadrement du contrat de restauration rédige un rapport final.