

### Nourriture

Les personnes ou structures réalisant des préparations alimentaires doivent pouvoir justifier de leurs compétences notamment en matière de risques sanitaire. Elles doivent pouvoir attester de leur organisation en matière d'achat, de stockage de matières premières, de nettoyage de leurs installations et de la réalisation des contrôles sanitaires obligatoires.

Les règles d'hygiène élémentaire (dont voici quelques exemples non exhaustifs) sont à appliquer :

#### Je m'engage à :

- Respecter de la chaîne du froid (utilisation de glacières et sac isothermes).
- Respecter les dates limites de consommation.
- M'assurer du Lavage fréquent des mains ou port de gants à usage unique.
- Stocker les denrées sur des supports adaptés et pas à même le sol.
- M'assurer du nettoyage et de la propreté des ustensiles utilisés.

### Boissons

Conformément au règlement intérieur de l'université articles B36 et B37

#### Je m'engage à

- Mettre à disposition des boissons ne comportant pas ou peu d'alcool. La tolérance de l'établissement se limite au vin, à la bière, au cidre et au poiré
- M'assurer de ne pas proposer de boissons alcoolisées, à toutes personnes manifestant des signes d'ébriété.
- Proposer des boissons sans alcool (eau, jus de fruits, soda) qui doivent être supérieures en quantité aux boissons alcoolisées
- Ne pas inciter à la consommation de boissons alcoolisées
- Ne pas laisser quitter l'établissement une personne en état d'ébriété

#### Je m'engage à Connaître les consignes générales d'urgence du site et les appliquer

Je, soussigné, certifie avoir pris connaissances du protocole moments de convivialité et m'engage :

- à le communiquer aux membres intervenants
- à en respecter les règles et à les faire respecter lors de l'ensemble des événements du même type organisés sur l'année universitaire 2022/2023

DATE :

SIGNATURE :