



VOS GÂTEAUX
NOS PETITS SOINS POUR
VOS GRANDS SOINS.

GUIDE DU PÂTISSIER CONFINÉ

1. HYGIÈNE

Covid-19 : Respect des mesures barrières

- **Le contexte actuel ne nous autorise à AUCUNE exception ou aménagement.**

Nous vous demandons de lire attentivement les mesures barrières qui suivent et si vous ne pouvez pas les respecter, il ne sera pas possible de poursuivre.

Conformément aux mesures barrières et prévention, vous devez impérativement :

- Vous munir de **gants à usage unique et d'un masque chirurgical*** pendant toute la **préparation de votre gâteau, son emballage et jusqu'à la dépose soit dans le VTC soit à la porte du point relais.**
- Nous recommandons par mesure d'hygiène de vous attacher les cheveux et de mettre une charlotte si vous en avez.
- Avant de mettre vos gants, vous devez procéder à un lavage des mains au savon de Marseille ou au gel hydroalcoolique pendant 30 secondes minimum sur toutes les zones et entre les doigts.

***La durée de vie d'un masque est de 4 heures.**

- Si vous ne possédez pas de masque, vous pouvez utiliser un foulard couvrant votre bouche et le nez qu'il faudra laver en machine à 90°C ensuite.
- Il est très important de ne pas se toucher le visage même quand on porte des gants et un masque.
- **Si vous ne disposez ni de gants à usage unique, ni de masque ou le cas échéant de foulard, vous ne pouvez pas participer.**

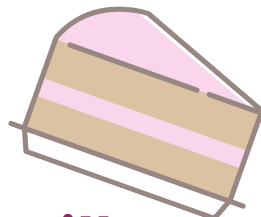
Dans la mesure où nous sommes confinés et devons limiter nos déplacements à l'essentiel, ne sortez pas juste pour acheter des gants et un masque.

Enfin, les enfants, potentiellement plus porteurs du virus Covid-19 ne peuvent participer à la réalisation propre du gâteau, les dessins sont à éviter.

Si vous avez déjà contracté le virus Covid-19 ou avez été en contact récemment avec une personne atteinte, vous ne pouvez pas participer à cette initiative.

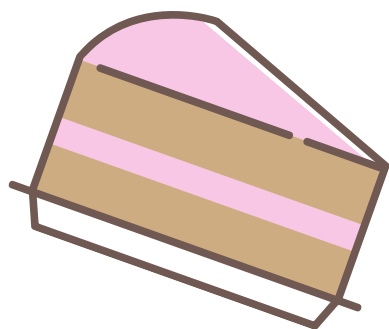
Ces mesures s'appliquent aussi à tous les membres de Vos Gâteaux et aux responsables de zones qui doivent porter un masque et des gants jetables à réception des gâteaux et au moment de la livraison.

2.LIVRAISON

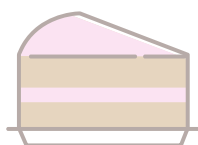


Comment livrer ?

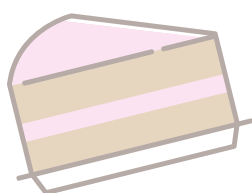
Faites livrer vos merveilles toute la journée à votre patronne (heure et adresse de livraison à récupérer sur votre groupe Whatsapp.)



Utiliser Glovo / Stuart ou Uber à vos frais.



Si vous habitez dans un rayon de 1km de votre chez patronne vous pouvez y aller à pieds mais risque d'amende...



3.BUZZ



Abonnez-vous, likez et partagez la page Insta @vosgateaux

- Faites des photos de vos gâteaux et envoyez les dans votre groupe whatsapp avec votre nom ou pseudo insta

INFOS +

Préparer tout type de gâteaux/biscuits/tartes/cakes sucrés et salés mais CUIITS donc pas de SANDWICH, tiramisu, mousse au chocolat, crème brûlées etc.

Emballez les justes dans de l'alu ou du papier film.
Préciser la liste des allergènes/ aliment problématique connus :
Gluten ou sans gluten
noix, cacahuète et autres type de graine
lactose
Pour le salé Précisez en plus si porc ou non

Vos Gâteaux, c'est grâce à vous, nous sommes fières de rendre possible ensemble cette aventure humaine, citoyenne et solidaire.

#MERCII

#restecheztoi #restezauxfourneaux #cuisinezmasqué

contactvosgateaux@gmail.com