


2 – CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

2.3 CAHIER DES CHARGES DE LA RESTAURATION


Restaurants, bars, cafétérias, tables d'hôtes...

Pour un restaurant en tant qu'entité unique, toutes les mesures précédemment évoquées s'appliquent (parking, cheminement, sanitaires...).

 **Réserver une aire de passage (entre les convives installés) dans l'une des parties collectives du restaurant. Un passage libre sous les tables est indispensable.**

Dans le cadre d'un self service :

 - **Supprimer les obstacles à hauteur du visage au niveau du comptoir.**

 - **Les produits proposés doivent être visibles et facilement atteints par les personnes en fauteuil roulant ou de petite taille.**

   - **Prévoir une aide pour porter les plateaux.**

  - **Sensibiliser le personnel à la description et au choix des plats.**

Pallier, par un système de compensation, aux changements de supports de glissement de plateau lors de la composition des repas

Permettre au chien guide d'une personne non-voyante d'accompagner son maître au restaurant.

Présenter un menu en braille et en caractères agrandis.

Proposez au client non-voyant de lui lire le menu et les prix.

Indiquer également la position du plat, de la bouteille, la disposition des aliments, en les associant à la position des aiguilles d'une montre (viande à 6h...)

Il est également utile de lire le menu et de l'expliquer à une personne en situation de handicap mental.