


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.