



### PLAN DE MEDIDAS DE SEGURIDAD FRENTE AL COVID19

Este escrito es un plan de medidas interno pensado para proteger a nuestros clientes y alumnos así como al equipo que formamos CookStorming para poder seguir con nuestra actividad de la forma más responsable posible.

Agradecemos de antemano tu responsabilidad en el cumplimiento de las medidas para que podamos seguir haciendo lo que más nos gusta: cocinar y mantener las puertas abiertas de nuestra escuela.

1. El profesor/a tomará la temperatura con un termómetro sin contacto a todos los participantes del taller a su llegada a la escuela limitando el acceso a las personas que superen una temperatura de 37'1°C. Los alumnos además firmarán una declaración responsable notificando la ausencia de síntomas relacionados con el covid19
2. La mascarilla es de uso obligatorio cerciorándose de que cubre perfectamente boca y nariz
3. El lavado de manos ha de ser frecuente durante el taller
4. Los alumnos no probarán las elaboraciones durante el desarrollo del taller. Sí lo hará el monitor para comprobar el punto de sal, punto de cocción, etc. Lo hará (como siempre) con una cuchara limpia que no se volverá a usar. El profesor probará las elaboraciones bajándose la mascarilla cerciorándose de estar a 2 metros de distancia del resto del grupo y se lavará las manos antes y después de probar la elaboración
5. No usaremos guantes para cocinar. Los guantes en cocina no están recomendados porque dan una sensación de falsa seguridad y no percibimos la suciedad que hay en ellos ni somos conscientes de lo que tocamos o no. Sustituiremos los guantes por un lavado de manos frecuente.
6. Al finalizar el taller, lo cocinado se repartirá equitativamente entre los alumnos. Es necesario traer entre 3 y 4 tupperes individuales por persona para el reparto. En una situación normal, se realiza una breve degustación una vez finalizado el taller, no obstante, la nueva normalidad en los talleres hasta que podamos relajarnos será probar los platos en casa (tu familia nos lo va a agradecer mucho).
7. En los talleres, como cortesía, ofrecemos normalmente una copa de vino para acompañar la degustación. En este momento, creemos que lo más responsable es no andar subiendo y bajando mascarillas para beber así que anularemos también este detalle que ofrecíamos. Eso sí, cuando el virus no sea un peligro para todos, habrá copa doble como compensación :)

Muchas gracias por tu colaboración  
El equipo de CookStorming.