

Checklist d'ouverture, de fermeture et de passation café & restaurant

Ouvrez propre, fermez correctement, passez le relais sans rien oublier.

Chaque service

- ☐ Ouverture : vérifier les températures du frigo et du congélateur et les consigner
- ☐ Ouverture : désinfecter les plans de préparation, les comptoirs et la machine à café
- ☐ Ouverture : approvisionner les postes de service et vérifier les dates limites
- ☐ Pendant le service : essuyer les tables et les surfaces très touchées entre les rotations
- ☐ Fermeture : nettoyer et désinfecter toutes les zones de préparation et les équipements
- ☐ Fermeture : vider les poubelles, laver les sols et rédiger la note de passation de service

Registre prêt pour l'inspecteur

Date · Tâche · Temp. frigo · Réalisé par · Heure · Photo au dossier

Hebdomadaire

- ☐ Nettoyer en profondeur frigos, congélateurs et joints de portes
- ☐ Détartre la machine à café et nettoyer les groupes
- ☐ Nettoyer les filtres d'extraction et les bacs à graisse
- ☐ Laver les murs, les crédences et l'arrière des équipements
- ☐ Auditer la rotation des stocks et jeter les produits périmés

Mensuel

- ☐ Nettoyer en profondeur le stockage et les étagères de produits secs
- ☐ Vérifier et étalonner les thermomètres des frigos
- ☐ Relire le registre de sécurité alimentaire et de nettoyage pour repérer les manques
- ☐ Entretenir ou détartre la machine à glaçons et les arrivées d'eau