

Plan de nettoyage de la salle



Responsable: Équipe de salle, clôture par le service du soir · Période: _____ · Visa: _____

Chaque jour

Tâche	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Essuyer les tables après chaque client Avec un nettoyeur de surface et un chiffon propre, essuyer aussi huiliers et chevalets de table.							
Essuyer les chaises et enlever les miettes Vérifier assises et dossiers, aspirer les coussins.							
Essuyer les cartes Essuyer à l'humide les cartes plastifiées et laisser sécher.							
Remplir et nettoyer huiliers, salières et poivrières Vider, nettoyer l'extérieur, remplir.							
Aspirer et laver le sol à l'humide D'abord aspirer ou balayer, puis laver, ne pas oublier les coins.							
Nettoyer l'entrée et les poignées de porte Essuyer porte vitrée et poignée, secouer le paillason.							
Vérifier la propreté des verres et des couverts Tenir à la lumière, renvoyer à la plonge ce qui est à reprendre.							

Chaque semaine

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Épousseter rebords de fenêtre, cadres et étagères Essuyer à l'humide, épousseter aussi la décoration.					
Aspirer coussins et banquettes Avec le suceur pour tissus, penser aux interstices entre assise et dossier.					
Essuyer pieds de table, pieds de chaise et plinthes Essuyer à l'humide avec un nettoyeur.					
Nettoyer le poste de service et la caisse Désinfecter écran et touches, essuyer la tablette.					

Chaque mois

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Nettoyer les fenêtres côté intérieur Avec nettoyant vitres et raclette, essuyer aussi les cadres.												
Dépoussiérer lampes, ventilateurs de plafond et radiateurs Avec plumeau ou chiffon humide, démonter les abat-jour un par un.												
Vérifier et laver rideaux, décoration et housses de coussin Laver selon l'étiquette d'entretien, remplacer ce qui est taché.												
Nettoyer en profondeur tapis et coussins Par injection-extraction ou nettoyeur vapeur, ou par une entreprise spécialisée.												

Contrôle (date, visa): _____

Les consignes de ton contrôle sanitaire (Lebensmittelüberwachung) et de ton concept HACCP priment. · Mis à jour le 14 octobre 2026 · tischlein.pro/fr/modeles/plan-de-nettoyage/salle